

Comunicato Stampa

Evento “I sensi della Natura” - Orvieto Tenuta Ponziani

1-2 agosto 2026

Ad Orvieto un weekend tra arte, vino, cucina d'autore e relax

Sabato 1 e domenica 2 agosto Tenuta Ponziani, ad Orvieto, apre le porte all'arte con un'esperienza che intreccia creatività, enogastronomia e ospitalità. Protagonista sarà l'artista Raffaella Gargiulo, in arte Vio, che esporrà le sue opere e guiderà un originale laboratorio di Wine Painting, durante il quale gli ospiti dipingeranno utilizzando il vino Fasti, prodotto nei vigneti della Tenuta. A completare il percorso sensoriale sarà il menu ideato dalla chef Maria de la Paz, ispirato alle opere dell'artista e pensato per trasformare la cena in un viaggio tra colori, profumi ed emozioni.

Antica dimora padronale immersa nel verde delle colline umbre, Tenuta Ponziani rappresenta un luogo dove natura, design, sostenibilità e cultura convivono in perfetto equilibrio. Circondata da giardini ornamentali, vigneti, uliveti, frutteti, boschi e pascoli, la Tenuta offre un'oasi di quiete nel cuore del territorio orvietano.

La struttura dispone di quindici camere tra suite, junior suite, deluxe e family suite e accoglie gli ospiti in un ambiente raffinato, dove ogni dettaglio richiama il legame con il territorio. Anche la cucina nasce da questa filosofia: molte delle materie prime provengono direttamente dai terreni della Tenuta, così come i vini prodotti nei tre ettari vitati dedicati a Grechetto, Chardonnay IGT Umbria, Merlot e Cabernet Sauvignon IGT Umbria.

Durante l'estate gli ospiti possono rilassarsi nella piscina panoramica affacciata sulla campagna, mentre per volontà della patron Rossana Ponziani la Tenuta è diventata anche uno spazio dedicato all'arte e agli incontri culturali.

Da questa visione nasce il nuovo format che debutterà sabato 1 agosto alle 18.30, un percorso immersivo capace di coinvolgere tutti i sensi attraverso arte, vino e alta cucina.

Per l'intero fine settimana saranno esposte le opere di Raffaella Gargiulo, alias Vio, ispirate alla forza della natura e alla magnificenza della figura femminile. Attraverso pennellate astratte e intensi accostamenti cromatici, l'artista racconta vita, energia e passione.

Accanto alla mostra sarà possibile degustare Fasti, il blend di Merlot e Cabernet Sauvignon prodotto dalla Tenuta, un vino dal colore intenso e dal gusto avvolgente il cui nome richiama i giorni propizi celebrati da Romani ed Etruschi.

Alle ore 19 prenderà il via il momento più coinvolgente dell'evento: il Wine Painting. Guidati dall'artista, gli ospiti utilizzeranno proprio il vino Fasti come pigmento naturale per realizzare un dipinto da portare con sé come ricordo dell'esperienza.

Alle 20 il percorso proseguirà al ristorante della Tenuta con un menu esclusivo firmato dalla chef Maria de la Paz. La sua cucina nasce dall'incontro tra memoria, tecnica e rispetto della materia prima, trasformando ogni piatto in un racconto. Per l'occasione ogni portata sarà ispirata alle opere di Vio, traducendone colori, atmosfere e suggestioni in una vera e propria interpretazione gastronomica. La cena potrà essere gustata nell'elegante sala interna oppure nella veranda panoramica affacciata sulla campagna umbra.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di mettere in dialogo natura, territorio, arte, vino e cucina, offrendo agli ospiti un'esperienza autentica e multisensoriale.

Al momento della prenotazione sarà possibile scegliere tra diverse formule: visitare la mostra e incontrare l'artista, partecipare al Wine Painting, vivere la cena d'autore con abbinamento dei vini della Tenuta oppure concedersi l'esperienza completa con pernottamento.

Menu della cena - Chef Maria de la Paz

Battiti

Battuta di manzo marinata al coltello, olio extravergine della Tenuta Ponziani al limone, gel di senape antica con tuorlo leggermente emulsionato e nota acetica, crema di erborinato di capra, polvere e spugna di pistillo di fiore di zucca e mirtillo.

Tra cielo e terra

Pasta rasa alla spirulina, lardo fondente, cavolo viola stufato e fiordaliso, crumble di pane tostato ed erbe amare.

Il sole dietro la siepe

Carpaccio di baccalà marinato agli agrumi, curcuma, limone, erbe di campo, emulsione agli agrumi con olio extravergine, semi tostati e fiori eduli.

Il volo

Ali di meringa, crema fredda di yogurt e panna, gocce di lampone, mirtillo e ribes.

Prezzi

- Visita alla mostra con incontro con l'artista e degustazione vini: **20 euro** a persona.
- Visita alla mostra, degustazione, cena d'autore con tre vini in abbinamento: **95 euro** a persona.
- Wine Painting: **10 euro** a persona.
- Pacchetto "Weekend d'Arte in Tenuta": pernottamento in camera matrimoniale (Superior, Deluxe o Suite), prima colazione, mostra, degustazione vini e cena d'autore: **da 420 euro** a coppia.

Info e prenotazioni

Tenuta Ponziani

Località San Faustino 24

05018 Orvieto (TR)

Tel. +39 0763 616727

Cell. +39 327 0390665

www.tenutaponziani.it

Biografia Vio

Conosciuta con il nome d'arte di Vio, Raffaella Gargiulo è una pittrice astrattista. Le sue opere traggono ispirazione dalla forza luministica di Caravaggio, dall'intensità emotiva di Francis Bacon e dalla materia cromatica di Chaim Soutine. Dopo gli studi presso la scuola di disegno creativo e pittura "La Nuvola Rossa" e la galleria "La Porta Blu", ha realizzato le copertine di numerosi libri. Dal 2022 l'opera *Family* è esposta al MAAM di Roma. Dal 2025 collabora con Tenuta Ponziani per eventi e vernissage e nel 2026 espone nella nuova sede della Maison de la Petite Sara Art Gallery nella Repubblica di San Marino.

Biografia chef Maria de la Paz

Colombiana di nascita e italiana d'adozione, Maria de la Paz interpreta la cucina come memoria, ascolto e condivisione. Nel corso della sua carriera ha lavorato in alcune delle più importanti realtà della ristorazione italiana, maturando uno stile personale fondato sul rispetto degli ingredienti e sulla valorizzazione della tradizione. Ambasciatrice Slow Food in numerosi eventi, promuove la cultura della cucina contadina anche all'estero. Oggi guida la proposta

gastronomica di Tenuta Ponziani con una cucina che invita a riscoprire, attraverso sapori e profumi, il legame più autentico con la memoria e le proprie radici.