

Viterbo

Bottiglie
Storiche

Viterbo custodisce una storia antica, profonda, stratificata.

La Città dei Papi conserva un patrimonio prezioso fatto non soltanto di architetture, piazze e memoria, ma anche di attività storiche, gesti quotidiani, tradizioni e mestieri che continuano ad abitare il Centro con autenticità rara. Le Botteghe Storiche rappresentano una parte viva di questa identità urbana. Non semplici attività commerciali, ma luoghi capaci di custodire gusti, sapori, servizi, relazioni e modi di vivere la città tramandati nel tempo. Piccoli mondi riconoscibili, spesso legati a storie familiari, a volte più che centenarie, dove esperienza, qualità e presenza continuano ad avere un valore profondo. In un mondo in cui tutto tende ad uniformarsi, queste realtà rappresentano un patrimonio culturale e commerciale prezioso e sempre più ricercato.

Una rete autentica di luoghi, persone e competenze che rende il centro storico di Viterbo unico nella sua atmosfera e nella sua dimensione umana. Questo progetto nasce come una guida sentimentale dedicata alla città. Un racconto visivo costruito attraverso trentaquattro botteghe storiche, tra fotografie, dettagli, interviste e frammenti di quotidianità. Il percorso suggerito non possiede un vero punto di partenza né una direzione obbligata. Invita piuttosto a lasciarsi guidare lentamente tra vicoli, piazze, profumi, laboratori e incontri, seguendo la città nel suo ritmo più autentico. Come accade quando a raccontarti un luogo è qualcuno che lo vive davvero. Le immagini in bianco e nero scelgono di sottrarre, non di aggiungere. Eliminano il rumore del presente e riportano l'attenzione sulla materia della città: le mani, le superfici consumate dal lavoro, la luce sui banconi, i volti, i dettagli, la qualità. E soprattutto il valore del tempo. Quel tempo fatto di esperienza, ascolto, dedizione e cura. Più che un archivio, questo volume vuole essere una traccia viva. Un modo per osservare Viterbo attraverso ciò che continua a custodire identità, memoria e autenticità.



Edizione "Botteghe Storiche Viterbo " realizzata con il contributo della Regione Lazio.

Botteghe Storiche di Viterbo

1. Norcineria Il Nostrano _Pag.4
2. Pasticceria Garibaldi _Pag.6
3. Macelleria Pallucca _Pag.8
4. Bar 103 _Pag.10
5. Caffè Cavour _Pag.12
6. Ugo Poggi Fotografo _Pag.14
7. Caseificio Cioffi _Pag.16
8. Casa della Borsa _Pag.20
9. Bar Centrale _Pag.22
10. Gelateria Chiodo _Pag.24
11. Profumeria Muzio _Pag.26
12. Gioielleria F.Ili Biaggi _Pag.28
13. Trattoria 4 Stagioni _Pag.30
14. Salone Gibi _Pag.32
15. Caffè Gelateria Valeri _Pag.36
16. Trattoria Il Grottino _Pag.38

17. Marchetti Uomo _Pag.40
18. Bizzarri al Corso _Pag.42
19. Antica Tabaccheria De Santis _Pag.44
20. Grani Coiffeur _Pag.46
21. L'Antica Latteria _Pag.50
22. Antica Legatoria Viali _Pag.52
23. Gran Caffè Savi _Pag.54
24. Fantasy _Pag.56
25. Rita Cappelli _Pag.58
26. Falcioni 1967 _Pag.60
27. Ottica F.Ili Pallotta _Pag.62
28. La Padula e Mecarini _Pag.66
29. Trattoria La Felicetta _Pag.68
30. Ristorante Biscetti _Pag.70
31. Forno Turchetti _Pag.72
32. Bar L'Impero _Pag.74

Norcineria Il Nostrano

Da oltre sessant'anni, il gusto autentico della tradizione viterbese

Nel centro storico di Viterbo, a pochi passi da Fontana Grande, la Norcineria Ragonesi è una storia di famiglia che attraversa il tempo, mantenendo intatto il sapore delle origini. Tutto inizia negli anni Settanta, con Vincenzo Ragonesi e Proietti Giuseppina, in una piccola bottega poco distante da quella attuale. Un luogo semplice, essenziale, dove prende forma un mestiere fatto di lavoro quotidiano, sacrificio e visione. Nel corso degli anni, l'attività cresce e si sposta più volte lungo la stessa strada, fino a trovare la sua sede definitiva al civico 20, dove ancora oggi continua a vivere. Oggi sono Tonino e Giancarlo Ragonesi a portare avanti questa eredità. Una storia che per loro non è mai stata una scelta, ma una naturale prosecuzione della vita: crescere dentro la bottega, imparare osservando, iniziare a lavorare giovanissimi, trasformando il mestiere in identità. La Norcineria è riconosciuta per una produzione completamente artigianale, portata avanti da oltre sessant'anni. Coppe, salami, porchetta, preparazioni gastronomiche: tutto viene realizzato internamente, secondo una tradizione che non ha mai smesso di evolversi senza perdere autenticità. La porchetta, in particolare, è uno dei simboli più vivi di questa storia. Un tempo esposta direttamente sulla strada, veniva venduta intera nel corso della giornata, scandendo il ritmo del quartiere e diventando parte della quotidianità cittadina. Entrare oggi nella Norcineria Ragonesi significa ritrovare quel legame diretto tra prodotto e territorio, tra gesto e memoria. Un luogo dove il lavoro artigianale conserva ancora il suo valore più autentico. E dove ogni sapore racconta, con semplicità, una storia che continua.



Pasticceria Garibaldi

Dal 1972, il sapore che attraversa le generazioni

Nel cuore del centro storico di Viterbo, lungo la stessa via da oltre cinquant'anni, la Pasticceria Garibaldi racconta una storia fatta di famiglia, lavoro e memoria. Nasce nel 1972 da Impero e Rosaria, in un momento in cui l'Italia riscopriva il desiderio di costruire, crescere e guardare avanti. Lui, forte di anni di esperienza nei laboratori artigiani; lei, naturalmente portata all'accoglienza, al contatto umano, al sorriso dietro al banco. Insieme, hanno dato vita a un equilibrio perfetto: mani e cuore, tecnica e relazione. Da allora, la pasticceria non ha mai lasciato questa strada. È cambiato solo il numero civico, ma non il suo posto nella vita delle persone. Qui si cresce davvero dentro al mestiere. Tra profumi notturni, sveglie all'alba e piccoli gesti imparati osservando. I figli Marco e Moreno, entrano in laboratorio da giovanissimi, quando ancora fuori è buio, e iniziano da lì: dalle basi, dalle creme, da ciò che resta. La crema, infatti, è molto più di una preparazione. È un punto di partenza. È il primo ricordo, il primo insegnamento, il sapore che torna sempre. Ed è proprio da qui che nasce uno dei simboli della Pasticceria Garibaldi: la zuppa inglese, il dolce che più di tutti racconta la sua identità, amato profondamente dal fondatore. Entrare oggi nella Pasticceria Garibaldi significa ritrovare quel filo continuo tra passato e presente. Un luogo dove nulla è costruito per sembrare autentico: lo è, semplicemente. E forse è proprio questo che si percepisce appena si varca la soglia. Un profumo familiare, preciso, riconoscibile. Quello delle cose fatte bene, da sempre.



Macelleria Pallucca

Da oltre cento anni, il mestiere tramandato con precisione e rispetto

A Viterbo ci sono luoghi in cui il lavoro non cambia forma. Si affina. La Macelleria Pallucca nasce da una storia familiare che affonda le radici in oltre un secolo di mestiere. Il nome con cui molti ancora la riconoscono, Augusto. Gli "Spadenghi" — ancora esposti, sono strumenti utilizzati un tempo, coltelli e lame della tradizione, simbolo concreto di un sapere antico fatto di precisione, forza e tecnica.

Qui si cresce dentro al lavoro. C'è chi, da bambino, dormiva sui cartoni della carta da macellaio, vivendo ogni gesto, ogni suono, ogni odore come parte naturale della propria quotidianità. Un'educazione silenziosa, fatta di osservazione e presenza. Tutto parte da Augusto. Sedici anni, ragazzo di bottega, poi la scelta di restare e costruire nel tempo una realtà solida, riconosciuta, profondamente legata al territorio.

Oggi, anche in pensione, torna ancora in negozio. Perché certi mestieri non si abbandonano: si portano avanti. Oggi sono Alessandro e Federica a portare avanti questa eredità, con la stessa dedizione e lo stesso rispetto per un mestiere che si impara vivendo ogni giorno dentro il laboratorio. Il cuore della Macelleria Augusto è la materia prima. La selezione avviene ancora come una volta, direttamente nelle stalle della provincia, scegliendo personalmente gli animali, uno a uno. Un lavoro fatto di esperienza, relazione e conoscenza profonda del territorio. Non è solo filiera corta. È filiera consapevole. Ogni lavorazione avviene a Viterbo, mantenendo intatto il valore dell'artigianalità e il rispetto per il prodotto. Un sapere concreto, che si tramanda e si rinnova ogni giorno. Entrare qui significa incontrare un mestiere vero. Un luogo dove la qualità non si racconta: si riconosce.



Bar 103

Dal 1945, un rito da bere nel cuore di Viterbo

Nel centro storico di Viterbo ci sono luoghi che cambiano nome, ma non anima. Il Bar 103 nasce nel 1945 e attraversa il tempo diventando un punto di riferimento silenzioso della città, vissuto ogni giorno da generazioni diverse, tra incontri quotidiani, racconti, abitudini e piccoli rituali che continuano ancora oggi. Nel corso degli anni il locale evolve, mantenendo però sempre la stessa atmosfera autentica, quella dei bar storici italiani dove il tempo sembra muoversi con un ritmo diverso e più umano. Oggi, da oltre quindici anni, è Nadiya a portarne avanti l'identità, con uno sguardo contemporaneo ma profondamente legato alla memoria del luogo e alla sua dimensione accogliente e vissuta. Il nome "103" non è casuale. È un omaggio a uno storico cocktail viterbese, nato negli anni Ottanta e diventato nel tempo un piccolo simbolo locale. Una miscela precisa ed essenziale, dal carattere deciso ed elegante, che ancora oggi rappresenta uno dei gesti più autentici da vivere all'interno del locale. Entrare al Bar 103 significa immergersi in un'atmosfera fatta di dettagli, luce soffusa, conversazioni e memoria cittadina. Un luogo che invita a rallentare, osservare e vivere il centro storico in modo spontaneo e diretto. Qui il bar torna a essere quello che era una volta: un punto di incontro, un riferimento quotidiano, uno spazio dove fermarsi davvero. E se c'è un gesto da fare, sedendosi al Bar 103, è semplice: ordinare un 103 e lasciarsi raccontare Viterbo attraverso il suo sapore.



Caffè Cavour

Dal 1932, accoglienza e racconti nel cuore di Viterbo

Nel centro storico di Viterbo, lungo via Cavour, esiste un luogo in cui il caffè è soltanto l'inizio. Oggi conosciuto come Caffè Cavour, questo storico locale affonda le sue radici almeno nel 1932, anno delle prime certificazioni ufficiali che lo riconoscono come bar. Prima ancora, lo spazio esisteva già come emporio cittadino, punto di passaggio e di incontro in una Viterbo che si muoveva con ritmi completamente diversi. Ad aprirlo fu Pietro Guerrini, figura storica legata a queste mura per molti anni. Nel tempo il locale attraversa diverse gestioni, mantenendo però sempre viva la sua identità e il suo legame con la città. Oggi sono Barbara e Carla a portare avanti questa storia, trasformando il Caffè Cavour in qualcosa che va oltre il semplice bar. Entrare qui significa trovare accoglienza, ascolto, racconto. Un luogo in cui il visitatore non viene soltanto servito, ma accompagnato nella scoperta di Viterbo. Tra un caffè e una conversazione, prendono forma consigli, percorsi, suggerimenti. Dalle chiese meno conosciute ai racconti legati a Santa Rosa, dai vicoli medievali alle tradizioni popolari, il Caffè Cavour diventa spesso il primo contatto autentico con la città. È un luogo profondamente vissuto, dove la dimensione umana resta centrale.

E dove il turista smette rapidamente di sentirsi tale. Anche lo spazio conserva frammenti importanti della sua storia: antiche nicchie in pietra con ancora visibili i segni degli strumenti di lavorazione, vecchi contenitori di caramelle sfuse, storici macchinari da bar e dettagli che attraversano epoche diverse, mantenendo viva la memoria del locale. Qui il passato non è stato cancellato. Convive naturalmente con il presente. E forse è proprio questo che rende speciale il Caffè Cavour:

la capacità di trasformare una pausa in un'esperienza, e un semplice caffè in un ricordo di viaggio.



Ugo Poggi Fotografo

Lo sguardo che racconta Viterbo, da oltre una vita

Nel centro storico di Viterbo esiste un luogo in cui la fotografia non è solo un mestiere.

È istinto, disciplina, visione. Ugo Poggi scopre la fotografia a tredici anni, quasi per gioco. Durante una gita scolastica, prende in mano una macchina fotografica e scatta un'immagine che cambia tutto: non solo per il gesto, ma per lo sguardo. Dove altri vedono una semplice foto di gruppo, lui costruisce una composizione. Equilibrio, proporzioni, attenzione ai dettagli. È lì che nasce tutto. A sedici anni è già fotografo. Il suo percorso si forma sotto la guida di Giorgio Mattioli, maestro severo e fondamentale, che gli trasmette non solo la tecnica ma il rispetto per questo mestiere. Un rapporto così profondo che, al momento di lasciarlo per iniziare la propria strada, gli concede un anno intero per tornare. Un gesto raro, che racconta molto più di qualsiasi parola. Questo spazio nasce poco dopo. Un laboratorio che Ugo trasforma con le proprie mani: abbatte, costruisce, immagina. Crea una camera oscura, riorganizza i volumi, fino ad arrivare, a soli ventitré anni, ad acquistare il negozio. Un traguardo costruito interamente sul lavoro. Entrare oggi nello studio di Ugo Poggi significa vivere un'esperienza che va oltre la fotografia. Non è solo un luogo dove farsi ritrarre, ma uno spazio da osservare. In vetrina e all'interno, una collezione straordinaria di macchine fotografiche storiche racconta l'evoluzione dello sguardo nel tempo. Oggetti che conservano un fascino intatto, capaci di attirare anche chi entra semplicemente per curiosità. Qui la fotografia torna ad avere un valore preciso. Non è immediata, non è distratta. È pensata. E forse è proprio questo che rende questo luogo speciale: la possibilità di fermarsi, entrare, e portare via con sé non solo un'immagine, ma un ricordo di una Bottega Storica del Centro di Viterbo, costruito con attenzione.



Caseificio Cioffi

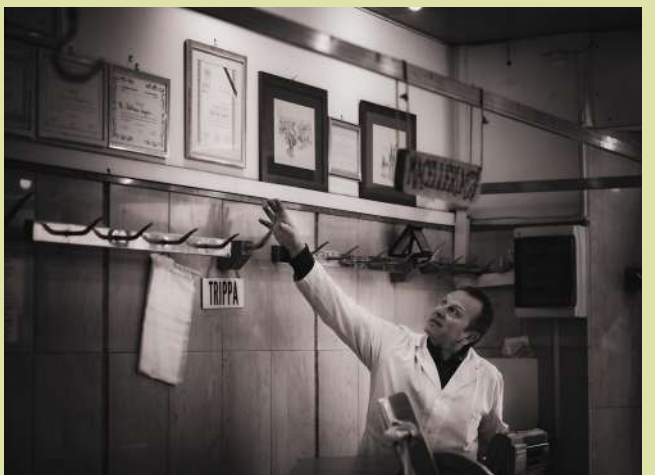
Tradizione artigianale e latte del territorio dal cuore di Viterbo

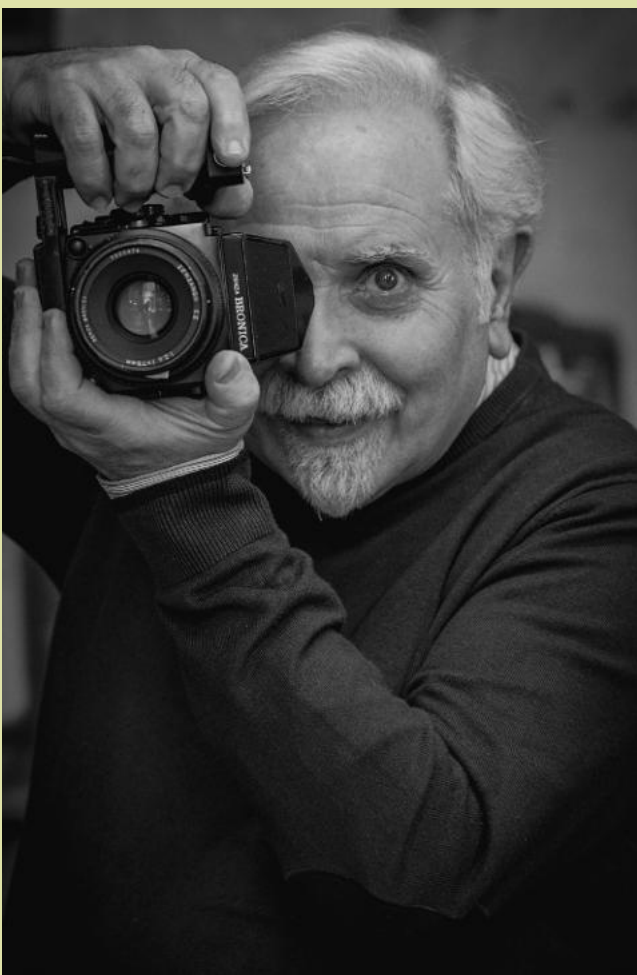
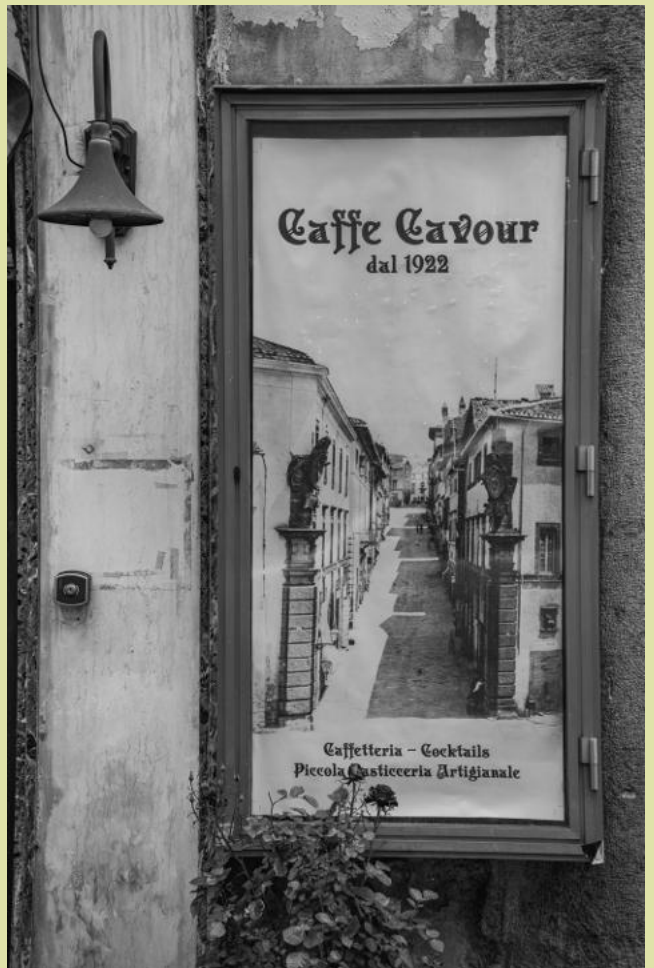
Nel quartiere di Pianoscarano, a Viterbo, il Caseificio Cioffi continua da generazioni a custodire uno dei mestieri più autentici della tradizione alimentare italiana: la lavorazione artigianale del latte.

La storia della famiglia Cioffi nasce da un viaggio diverso rispetto a quello di molti italiani del dopoguerra. Mentre diversi fratelli emigravano in America in cerca di fortuna, Gregorio Cioffi sceglie invece di restare e costruire il proprio futuro a Viterbo. Prima lavora come operaio nei caseifici della zona, imparando il mestiere giorno dopo giorno, fino a trasformare quell'esperienza in un progetto personale.

Negli anni Cinquanta nasce così la bottega che ancora oggi porta il suo nome, diventando nel tempo un punto di riferimento per il quartiere e per la città. Dopo Gregorio, il mestiere passa alla generazione successiva e oggi continua attraverso Mauro, Giuliano e Gregorio, nuova espressione di una famiglia che ha scelto di mantenere viva la stessa filosofia produttiva. Entrare oggi nel Caseificio Cioffi significa scoprire un luogo dove la lavorazione artigianale conserva ancora un ruolo centrale. Il latte utilizzato proviene dal territorio viterbese e viene lavorato seguendo processi che mantengono forte il legame con la tradizione originaria. Il prodotto simbolo del caseificio è il fiordilatte. Una lavorazione che ancora oggi nasce da gesti tramandati nel tempo, affinati generazione dopo generazione. Sebbene la produzione si sia evoluta negli anni per rispondere a richieste sempre maggiori, il cuore del lavoro resta profondamente artigianale. Per Mauro, il primo ricordo legato a questo luogo coincide con l'infanzia trascorsa accanto al nonno, imparando a intrecciare a mano le mozzarelle e osservando i movimenti precisi di un mestiere che si trasmetteva attraverso l'esperienza quotidiana. Ed è proprio questa continuità il valore più autentico del Caseificio Cioffi. Un luogo dove il sapere artigianale continua a vivere attraverso le mani, il tempo e la semplicità delle cose fatte bene. Per chi attraversa Viterbo e scopre le sue botteghe storiche, fermarsi qui significa assaporare una tradizione ancora viva. Autentica, locale, profondamente legata alla città e al suo territorio.







Casa della Borsa

Dal viaggio alla materia, la pelle come identità

Nel cuore del centro storico di Viterbo, in via San Lorenzo, esiste una bottega che nasce da un movimento. Da una partenza. Alla fine degli anni Cinquanta, Marco Pilli lascia l'Abruzzo per cercare nuove opportunità. Come molti in quel periodo, inizia con il commercio ambulante, attraversando mercati e città, fino ad arrivare a Viterbo. Una scelta quasi casuale, ma destinata a diventare definitiva. È qui che prende forma, passo dopo passo, la bottega. Prima una parte del negozio, poi un ampliamento. Uno spazio costruito nel tempo, proprio come la sua identità. Dalle chincaglierie alla pelletteria, il passaggio è naturale. Le origini, legate alle aree dell'Adriatico, si intrecciano con la tradizione conciaria italiana, dando vita a un'attività che ancora oggi mantiene un forte legame con la produzione artigianale. Oggi è Roberto Pilli a portare avanti questa storia. Un percorso vissuto fin dall'infanzia, tra profumi intensi di pelle e gesti quotidiani che diventano mestiere. Entrare nella Casa della Borsa significa immergersi in una materia viva. Cuoio, vitelli lavorati, pellami morbidi e naturali: ogni prodotto racconta un processo, una scelta, un'origine. Qui non ci sono marchi. C'è la qualità. La produzione arriva principalmente da artigiani italiani, in particolare dall'area toscana, cuore storico della pelletteria, insieme a realtà locali che continuano a lavorare con competenza e precisione. Accanto alla bottega, anche un frammento di memoria cinematografica: proprio davanti a questo spazio sono state girate alcune scene de *Il vigile*, con Alberto Sordi. Un dettaglio che lega il luogo non solo alla storia commerciale della città, ma anche al suo immaginario. Entrare qui significa vivere un'esperienza concreta. Scegliere, toccare, riconoscere. Perché la pelle, quando è autentica, si sente.



Bar Centrale

Dal cuore di Piazza del Plebiscito, un luogo dove Viterbo continua a incontrarsi

Affacciato su Piazza del Plebiscito — la storica Piazza del Comune di Viterbo — il Bar Centrale è da decenni uno dei luoghi più riconoscibili della città. La sua presenza è documentata almeno dal 1941, grazie a una fotografia storica scattata durante un'adunata in piazza, in cui l'insegna "Bar Centrale" appare già chiaramente visibile. Un dettaglio che racconta quanto questo luogo sia da tempo parte integrante della vita cittadina. Oggi sono Ivan e Cristiano Guerrini a portarne avanti l'identità, raccogliendo una storia iniziata molto prima del loro arrivo, avvenuto nel 2006. Il locale conserva ancora alcuni elementi originali che ne custodiscono il carattere autentico. Il grande bancone storico, rimasto intatto nel tempo, continua a essere il centro della vita del bar, mentre fregi e dettagli artigianali realizzati da artisti locali raccontano il legame profondo con la città. Si percepisce immediatamente che questo non è soltanto un bar. È un punto di osservazione privilegiato su Viterbo. Qui il tempo rallenta seguendo il ritmo della piazza: il passaggio dei cittadini, il cammino dei pellegrini lungo la Via Francigena, il sole che cambia colore sulle facciate storiche. Entrare al Bar Centrale — o semplicemente sedersi all'esterno — significa vivere uno dei luoghi simbolo della città nella sua forma più autentica. Un posto dove concedersi una pausa, un calice di vino della Tuscia, una birra artigianale locale o un drink, lasciandosi accompagnare dall'atmosfera di una delle piazze più belle di Viterbo. Più che un semplice locale, il Bar Centrale è un luogo di permanenza. Di incontro. Di sguardi sulla città. E forse è proprio questo il suo valore più grande: continuare, ogni giorno, a far sentire Viterbo vissuta.



Gelateria Chiodo

Dal 1945, il gusto autentico della memoria viterbese

Nel cuore del centro storico di Viterbo, la Gelateria Chiodo continua a custodire un gesto semplice e raro: fare il gelato come una volta. La bottega nasce nel 1945 come latteria, formaggeria e gelateria. Un luogo legato ai prodotti genuini, alla quotidianità del quartiere e a una tradizione che nel tempo è rimasta sorprendentemente fedele a sé stessa. Negli anni, lo spazio si trasforma gradualmente in bar gelateria, senza però abbandonare ciò che l'ha resa riconoscibile per generazioni di viterbesi: il suo gelato storico. Qui tutto parte ancora da pochi ingredienti essenziali.

Latte, panna, semplicità. Per decenni i gusti sono stati gli stessi: fiordilatte, cioccolato, nocciola e panna montata preparata ancora oggi con la frusta, secondo un metodo tradizionale che evita conservanti, coloranti e preparazioni industriali. Una scelta precisa, che continua a definire l'identità della bottega. La storia della Gelateria Chiodo attraversa più generazioni.

Da Arduino Chiodo, fino a Enzo a Daniela, mantenendo vivo un modo di lavorare costruito sulla continuità e sul rispetto della tradizione. Oggi è Ernesto Mario Selvaggini, marito di Daniela, a custodire e portare avanti questo patrimonio. Entrare qui significa ritrovare un'atmosfera che sembra sospesa nel tempo. Le pietre antiche, i legni originali, gli elementi architettonici che ancora caratterizzano il locale raccontano secoli di storia urbana e restituiscono immediatamente la sensazione di trovarsi in un luogo autentico. E forse è proprio questo il segreto della Gelateria Chiodo: non aver mai cercato di inseguire il tempo, ma aver scelto di conservarne il sapore. Per chi arriva a Viterbo, fermarsi qui significa vivere un piccolo rito cittadino. Un gelato semplice, genuino, riconoscibile. Come certi ricordi che non cambiano mai.



BAR GELATERIA CHIODO

APERITIVI

€ 5,00

COCKTAILS

Caliprinha
Cuba libre
Sex on the beach
Long Island
Tequila sunrise
Mojito
Margarita
Copacabana
Angelo azzurro
Invisibile
Pesca blu
Chiado's
Acquario
Piña Colada
Green Giamaica
Malibu
Pink lady

prosecco, succo pesca, triple sec
prosecco, succo arancia, triple sec
martini dry, biancosarti, bitter campari, angostura, coppa martini
prosecco aperol
martini rosso, bitter campari
bitter campari, succo arancia
gin, martini rosso, bitter campari

zucchero canna, lime, cochiaca, ghiaccio tritato
rum, coca cola, fetta limone ghiaccio
vodka melone, vodka pesca, succo arancia, granatina
vodka, rum bianco, gin, triple sec, coca cola
tequila, succo arancia
zucchero canna, lime, rum bianco, tonica
tequila, cañtreau, succo limone, coppa martini
zucchero canna, lime, vodka fragola e bianco, ghiaccio tritato
gin cañtreau, blu caraque
triple sec, vodka, rum bianco, gin, fetta limone
blue, vodka pesca, succo arancia
martini bianco, vodka, pesca, granatina, coppa martini
vodka fragola, vodka pesca blue, lemon soda
rum bianco, behda, ananas
midori, malibu, succo ananas
rum, vodka, succo arancia
gin triple sec, succo arancia

Profumeria Muzio

Dal 1956, eleganza, memoria e accoglienza nel cuore di Viterbo

Nel centro storico di Viterbo, la Profumeria Muzio continua da oltre sessant'anni a custodire una storia fatta di famiglia, intuizione e profonda conoscenza del rapporto umano. La bottega nasce nel 1956 grazie ad Aquilino Muzio, arrivato a Viterbo da Sant'Elena Sannita, piccolo paese molisano storicamente legato alla tradizione dei profumieri e degli arrotini. Aquilino inizia il pro-prio percorso proprio come arrotino, seguendo il mestiere del padre e lavorando a stretto contatto con bar-bieri e botteghe della città. Ed è proprio da quel mondo che nasce tutto. Arrotolando i rasoi dei barbieri, Aquilino comincia infatti a distribuire dopobarba e prodotti legati alla cura maschile. Da lì arrivano le prime case francesi, i primi cosmetici, le ciprie, i rossetti e lentamente prende forma quella che diventerà una vera profumeria storica. Una crescita costruita giorno dopo giorno insieme alla moglie Chiara e alla famiglia, trasformando una piccola attività artigianale in un punto di riferimento cittadino. Oggi è Letizia Muzio a portare avanti questa eredità, continuando una storia iniziata praticamente fin dall'infanzia. I suoi primi ricordi sono legati proprio a questo negozio, vissuto da bambina tra profumi, scaffali e clienti abituali. Entrare oggi nella Profumeria Muzio significa vivere un'esperienza che va oltre il semplice acquisto. Accoglienza, ascolto, sensibilità. Per Letizia, il vero valore di una profumeria storica non è soltanto il marchio venduto, ma la capacità di comprendere chi si ha davanti, accompagnando ogni persona verso il prodotto giusto con naturalezza e autenticità. Nel tempo la profumeria ha accolto prodotti accessibili e grandi maison internazionali, mantenendo però sempre la stessa filosofia: fare uscire il cliente felice. Anche gli spazi conservano ancora tracce della loro storia originaria. Le antiche scaffalature, alcune parti dell'arredo storico e le fotografie degli anni Cinquanta raccontano l'evoluzione di una bottega che ha attraversato decenni di trasformazioni senza perdere identità. Dopo la scomparsa di Aquilino nel 2005, Letizia ha continuato questo percorso insieme al marito Gianni, che ancora oggi la affianca con passione nel portare avanti la profumeria. La Profumeria Muzio rappresenta così una delle espressioni più autentiche delle botteghe storiche viterbesi. Un luogo dove il profumo non racconta soltanto la bellezza. Racconta memoria, famiglia e vita quotidiana.



Gioielleria Fratelli Biaggi

Dal 1844, il valore del tempo trasformato in mestiere

Nel cuore di Viterbo, in via Roma, esiste una bottega in cui la storia non è un racconto. È un'eredità concreta, tramandata da generazioni. La Gioielleria Fratelli Biaggi affonda le sue radici nel 1844, anno a cui risale una delle prime licenze pontificie per la vendita di gioielli, rilasciata ad Antonio Biaggi. Un documento ancora oggi custodito, che segna l'inizio ufficiale di un percorso destinato a attraversare quasi due secoli. Da Antonio a Etolo, fino a Mario, e poi ai tre fratelli Renzo, Luciano e Claudio: una linea familiare che non si interrompe, ma si evolve. Oggi sono Andrea, Simone e Francesca a portare avanti questa storia, affiancati dalla nuova generazione rappresentata da Elena. Sei generazioni. Un'unica direzione. Entrare nella Gioielleria Biaggi significa entrare in un luogo in cui il mestiere è stato vissuto, giorno dopo giorno, come una forma di rispetto. Rispetto per il tempo, per la materia, per il cliente. Le vetrine, volutamente conservate nella loro forma originaria, raccontano questa continuità. Uno sguardo sul passato che rimane presente. Tra queste mura si intrecciano anche frammenti di storia più ampia: durante la guerra, la cassaforte della gioielleria venne requisita dalle truppe tedesche e successivamente distrutta. Un episodio che lega questa bottega non solo alla memoria familiare, ma a quella collettiva della città. Eppure, ciò che resta immutato è l'essenza del lavoro. Professionalità, esperienza, fiducia. Crescere qui significa imparare osservando, vivere il banco come una scuola, trasformare il tempo trascorso in competenza. È così che questa bottega continua a esistere: non come semplice attività commerciale, ma come luogo di continuità. Perché, in fondo, un gioiello non è solo un oggetto. È qualcosa che resta.



Trattoria Quattro Stagioni

La cucina storica della Tuscia tra pietra, archi e memoria del Cinquecento

Nel cuore del centro storico di Viterbo, tra vicoli medievali e antichi palazzi nobiliari, la Trattoria Quattro Stagioni custodisce ancora oggi il fascino autentico delle storiche locande della città.

La storia del luogo affonda le proprie radici nel Cinquecento. Gli ambienti della trattoria appartenevano infatti a un antico palazzo legato al Cardinale Migara e nacquero originariamente come locanda destinata ai viaggiatori e ai fattori che attraversavano questa parte della città. Nel tempo, quello spazio dedicato all'ospitalità si è trasformato lentamente in ristorante, mantenendo però intatto il carattere storico delle sue mura. Da oltre trentadue anni è Pietro Carrer a portare avanti questa attività, trasformandola in un punto di riferimento della cucina tipica viterbese. Proveniente dal mondo della ristorazione romana, Pietro ha scelto di valorizzare l'identità autentica del luogo attraverso una cucina profondamente legata alla Tuscia e alla tradizione del territorio. Entrare oggi alla Trattoria Quattro Stagioni significa vivere un'esperienza immersiva nella storia della città. Scendendo alcuni gradini in peperino si accede infatti a una suggestiva sala del Cinquecento, caratterizzata da soffitti originali in legno, muri in pietra, nicchie e archi storici rimasti perfettamente conservati nel tempo. Anche la saletta d'ingresso, affacciata su via dei Calabresi, conserva elementi architettonici risalenti addirittura al Quattrocento. La cucina rappresenta il cuore dell'esperienza.

Piatti tipici della tradizione viterbese, sapori semplici e profondamente territoriali continuano a essere protagonisti del menù. Tra le preparazioni simbolo spicca l'acquacotta alla viterbese, storica zuppa della Tuscia preparata con cicoria, bieta, patate, pomodoro e aromi della tradizione contadina. Accanto a questa, brigoli alla viterbese, piatti romani e influenze che raccontano il legame geografico tra Lazio, Toscana e antiche vie di passaggio. La Trattoria Quattro Stagioni si trova inoltre immersa in uno degli angoli più suggestivi della città, circondata da palazzi storici e a pochi passi dai principali percorsi del centro medievale. Per chi attraversa Viterbo alla scoperta delle sue botteghe storiche, questo luogo rappresenta un vero viaggio nel tempo. Una trattoria dove la cucina, le pietre e l'atmosfera continuano ancora oggi a raccontare secoli di storia cittadina.



Salone Gibi

Dal 1955, la barberia storica di Viterbo tra tradizione e stile senza tempo

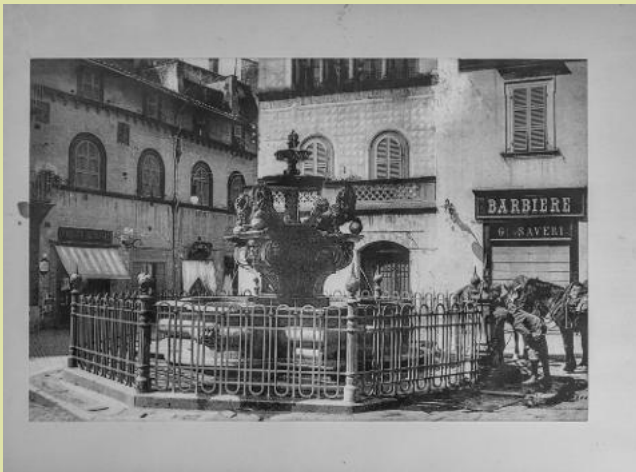
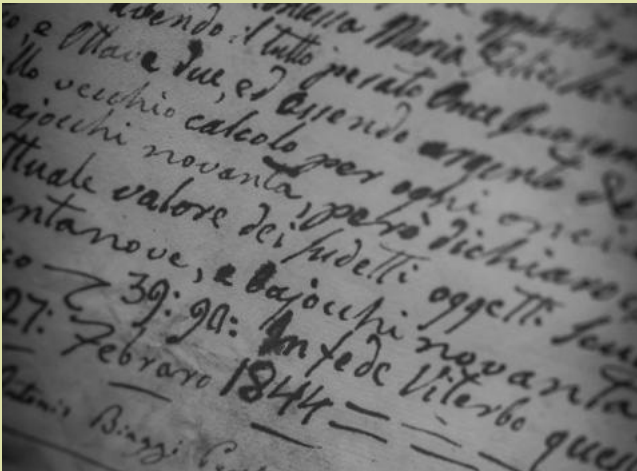
Nel cuore del centro storico di Viterbo, tra Via dei Magliatori e il quartiere ricostruito nel dopoguerra, il Salone Gibi continua da settant'anni a raccontare la storia autentica della barberia italiana.

La bottega nasce nel 1955 grazie a Fausto Braconcini e al suo socio Mario, in una zona della città profondamente segnata dai bombardamenti della guerra e successivamente ricostruita attraverso nuove case popolari e attività di quartiere. È qui che prende vita una barberia destinata a diventare un punto di riferimento per generazioni di viterbesi. Oggi sono Gianluca e suo figlio Lorenzo a portare avanti questa tradizione familiare. Tre generazioni unite dallo stesso mestiere, dallo stesso spazio e da una passione tramandata nel tempo quasi naturalmente. Per Gianluca, il primo ricordo del salone coincide con l'infanzia: le giornate trascorse ad aiutare il padre, spazzolando i clienti, consegnando i classici calendarietti da barbiere e vivendo il negozio come una seconda casa. Entrare oggi al Salone Gibi significa fare un piccolo viaggio nel tempo. L'atmosfera conserva ancora il fascino delle barberie di una volta, tra arredi vintage, oggetti originali appartenuti a Fausto, vecchi strumenti di lavoro e storiche confezioni di Proraso custodite come piccoli frammenti di memoria. Qui il tempo rallenta davvero.

Ci si siede, si parla, si ascolta. La barberia torna a essere un luogo di incontro, quasi un rifugio quotidiano, dove il rapporto umano resta parte fondamentale dell'esperienza. Anche il cinema ha lasciato un piccolo segno tra queste mura: nel 1959, durante le riprese de L'amico del giaguaro, Walter Chiari si fermò proprio qui per sistemarsi i capelli davanti alla macchina da presa. Oggi il Salone Gibi continua a unire eleganza retrò e contemporaneità, mantenendo vivo un mestiere che non riguarda soltanto il taglio o la barba, ma il tempo dedicato alle persone. Perché alcune botteghe non custodiscono soltanto una professione. Custodiscono un'atmosfera.







Caffè Gelateria Valeri

Dal 1960, il gusto della tradizione nel cuore di Viterbo

Nel centro storico di Viterbo, tra vicoli antichi e scorci che sembrano sospesi nel tempo, il Caffè Gelateria Valeri continua da oltre sessant'anni a rappresentare uno dei punti di riferimento più riconoscibili della città. La storia della bottega inizia nel 1960, quando Marcello Valeri rileva questo piccolo locale trasformandolo in una caffetteria e gelateria destinata a diventare parte della quotidianità di generazioni di viterbesi. Oggi è Giovanni Valeri a portare avanti questa eredità familiare, continuando un percorso iniziato dal padre e cresciuto nel tempo senza perdere la propria identità originaria. Entrare qui significa vivere un'atmosfera autentica, fatta di gesti semplici, memoria e continuità. Un luogo che negli anni si è ampliato e trasformato, mantenendo però intatto il proprio carattere. Il locale si sviluppa infatti all'interno di un edificio seicentesco, restaurato con attenzione insieme alla storica facciata decorata da stucchi antichi che ancora oggi attirano lo sguardo dei visitatori. Non è raro vedere turisti fermarsi nella piccola piazza antistante per fotografare questo angolo del centro storico, colpiti dalla sua atmosfera raccolta e dalla bellezza discreta dell'architettura. Per Giovanni, il primo ricordo del locale coincide con l'infanzia: il bancone visto da bambino come qualcosa di enorme, il padre al lavoro, il profumo del caffè e quella sensazione di movimento continuo tipica dei bar storici italiani. Ed è proprio il caffè a rappresentare ancora oggi uno dei simboli della bottega. Una caffetteria costruita sulla qualità, utilizzando una torrefazione locale per mantenere un forte legame con il territorio e con la tradizione cittadina. Accanto al caffè, il grande protagonista resta il gelato. Preparato seguendo un approccio ancora legato ai metodi tradizionali, privilegiando ingredienti semplici, lavorazioni naturali e un gusto autentico che richiama quello delle gelaterie di una volta. Coppe speciali, gelati artigianali, cappuccini e una dimensione accogliente rendono questo luogo una tappa naturale per chi attraversa il centro storico. Perché il Caffè Gelateria Valeri non è soltanto una bottega storica. È uno di quei luoghi che continuano a raccontare Viterbo attraverso i suoi sapori quotidiani.



Trattoria il Grottino

Dal 1969, la tradizione della tavola viterbese tra pietra, vino e memoria

Nel cuore del centro storico di Viterbo, tra vicoli di pietra e atmosfere rimaste intatte nel tempo, Il Grottino continua da oltre cinquant'anni a raccontare una delle forme più autentiche della convivialità viterbese. La storia della bottega inizia ufficialmente nel 1969, quando la famiglia Ercoli prende in gestione questo spazio storico trasformandolo in un punto di riferimento della ristorazione cittadina. Ma l'anima del luogo sembra essere ancora più antica. Prima ancora di diventare trattoria, questo ambiente era probabilmente un luogo legato al vino e al ristoro, una piccola osteria di passaggio dove ci si fermava per mangiare qualcosa accanto alle botti e alle dispense. Una vocazione che queste mura sembrano aver custodito naturalmente nel tempo. Anche l'edificio conserva tracce profonde della propria storia. Una fotografia storica ottocentesca, oggi custodita dalla famiglia, mostra già questo angolo della città con una piccola tenda affacciata sulla strada, segno di una presenza gastronomica che attraversa epoche diverse. Oggi è Claudio Ercoli a portare avanti questa tradizione familiare, dopo i genitori Enzo e Ada e il fratello Dino. Una vita trascorsa praticamente dentro queste mura, fin dall'infanzia, quando il Grottino era già parte della quotidianità di famiglia. Entrare oggi al Grottino significa trovare un'atmosfera semplice, autentica e profondamente legata al territorio. Una cucina che conserva il sapore della tradizione senza perdere personalità. Tra i piatti simbolo della trattoria spicca il piccione ripieno, preparazione storica della cucina locale, oggi sempre più rara da trovare e diventata negli anni uno dei segni distintivi del Grottino. Accanto a questo, una cucina fatta di materie prime, ricette territoriali e gesti tramandati nel tempo, accompagnata da quell'accoglienza spontanea che appartiene ancora alle trattorie di una volta. Il Grottino non è soltanto un ristorante. È un luogo che continua a custodire un modo autentico di stare a tavola. E dove ogni piatto racconta, con semplicità, la storia gastronomica di Viterbo.



Marchetti Uomo

Dal 1932, eleganza maschile e cultura sartoriale nel cuore di Viterbo

Nel centro storico di Viterbo, lungo Corso Italia, Marchetti Uomo rappresenta da oltre novant'anni una delle realtà storiche dedicate all'abbigliamento maschile più riconoscibili della città. La bottega nasce nel 1932 grazie a Vittorio Marchetti, in un periodo in cui il negozio era dedicato non solo all'abbigliamento, ma anche alla vendita di tessuti per uomo. Un luogo profondamente legato alla cultura sartoriale italiana, dove il rapporto con il prodotto partiva dalla materia stessa. Nel tempo, la storia della famiglia si intreccia con quella della città. Dopo Vittorio arrivano Franco Iadicicco ed Ezia Marchetti, che negli anni Ottanta trasformano definitivamente il negozio in uno spazio dedicato all'abbigliamento uomo contemporaneo, mantenendo però intatto il valore della qualità e della consulenza personale. Oggi è Guido Iadicicco a portare avanti questa tradizione familiare, insieme alla moglie Carla Vannini. Una vita trascorsa praticamente dentro il negozio, iniziata fin da bambino tra tessuti, scaffali e gesti quotidiani che diventano passione. Il suo primo ricordo è semplice e autentico: piegare i tessuti accanto ai genitori, osservando il lavoro e imparando naturalmente il mestiere. Entrare oggi da Marchetti Uomo significa trovare qualcosa che va oltre il semplice acquisto. Esperienza, professionalità, continuità. La selezione del negozio racconta un'eleganza contemporanea costruita su ricerca, sartorialità e materiali di alta qualità. Tra i marchi storicamente legati alla bottega spicca Corneliani, presenza costante da oltre quarant'anni e simbolo di una relazione costruita nel tempo. Accanto a questa storica realtà trovano spazio brand italiani e internazionali come Moorer, Santaniello, Grand Sasso, Borrelli e Holliday & Brown per le cravatte e gli accessori maschili., costruendo una proposta completa dedicata al total-look maschile. Negli ultimi anni, il negozio ha aperto anche a una selezione femminile essenziale e raffinata, sviluppata con lo stesso linguaggio estetico e la stessa attenzione alla qualità. Marchetti Uomo continua così a rappresentare una delle espressioni più autentiche della tradizione commerciale viterbese. Un luogo dove il sapere sartoriale incontra la contemporaneità senza perdere identità. Perché il vero stile, prima ancora della moda, nasce dal tempo e dall'esperienza.



Bizzarri al Corso

Dal primo dopoguerra, il gusto che attraversa la memoria

Nel cuore di Viterbo, all'angolo tra il corso e via del Suffragio, esiste un luogo in cui il tempo si conserva nei dettagli. Bizzarri al Corso nasce negli anni Trenta come punto vendita di una distilleria locale, situata poco distante. Qui si trovavano liquori, essenze e preparazioni legate alla tradizione: anisette, mistrà, rosoli, dolcetti. Accanto a questo, prende forma anche una piccola attività di bar e pasticceria, dando origine a uno spazio profondamente legato al mondo alimentare. Fin dall'inizio, la bottega resta nello stesso punto della città. Una presenza costante, riconoscibile, familiare. Negli anni, la storia si intreccia con quella della famiglia Purchiaroni. Fabio entra qui a soli undici anni, come garzone di bottega. Impara osservando, giorno dopo giorno, fino a diventare il volto di questa attività per oltre settant'anni. Negli anni Ottanta rileva la bottega, scegliendo di mantenere il nome Bizzarri, già sinonimo di qualità e tradizione in tutta la provincia. Oggi è Filippo a portare avanti questa eredità. Una continuità naturale, costruita crescendo tra questi scaffali, tra profumi e piccoli gesti quotidiani. Entrare da Bizzarri al Corso è un'esperienza che va oltre l'acquisto. È un ritorno. I cassetti in legno, ispirati alle antiche dispense, i grandi vasi con coperchi in ottone — alcuni con quasi cento anni di storia — raccontano un modo di vendere che oggi è raro, ma ancora vivo. Qui il tempo si riconosce anche nei sapori. I pesciolini di liquirizia, le pastiglie alla violetta, le gocce di rosolio, i cannellini alla cannella: piccoli classici che riportano immediatamente a un ricordo, a un gesto, a un momento condiviso. È un luogo dove ogni prodotto ha un significato. E ogni significato ha una storia. Entrare da Bizzarri significa lasciarsi guidare dai profumi, dai colori, dalla memoria. E uscire con qualcosa che va oltre ciò che si è scelto.



Antica Tabaccheria De Santis

Tra storia e quotidianità, un punto fermo nel tempo

Nel centro storico di Viterbo esistono luoghi che hanno cambiato funzione, ma non identità. La Tabaccheria di Via Saffi, al civico 142, nasce all'interno di uno spazio che affonda le sue radici nel passato: un'antica canonica, accanto alla chiesa di San Giacomo. Qui si viveva, si cucinava, si condivideva il tempo. Un luogo domestico prima ancora che commerciale. La bottega, ristrutturata già nel 1932, rappresenta da quasi un secolo un punto di riferimento per la città. La sua posizione, di fronte al tribunale, l'ha resa per decenni una tappa naturale per chi attraversava Viterbo: un passaggio obbligato, quotidiano, quasi rituale. Oggi è Andrea a custodirne l'identità. Uno spazio che ha saputo rinnovarsi nel tempo, mantenendo però alcuni elementi che raccontano ancora la sua origine. Tra questi, un dettaglio raro e sorprendente: un antico camino, testimonianza viva della funzione originaria del luogo. Un segno tangibile di un tempo in cui queste mura erano casa, oltre che bottega. L'arredo, pur rinnovato, conserva la scelta del legno, mantenendo una continuità materica che dialoga con la storia dello spazio. Entrare qui significa fare una pausa nel ritmo del centro storico. Un gesto semplice, che riporta a una dimensione più lenta, più autentica. Perché anche nei luoghi di passaggio può restare qualcosa. Un'atmosfera, una memoria, un'identità.



Grani Coiffeur

Dal 1947, tre generazioni dedicate all'arte del coiffeur

Nel centro storico di Viterbo, Grani Coiffeur rappresenta da oltre settant'anni una delle realtà storiche più riconoscibili della città. Una bottega che attraversa il tempo mantenendo viva una tradizione fatta di tecnica, ricerca, stile e passione tramandata di generazione in generazione. Tutto inizia nel 1947, quando Osvaldo Grani apre il suo salone in una Viterbo che stava lentamente ricominciando a vivere dopo il dopoguerra. Fin dall'inizio, il negozio diventa un punto di riferimento non solo per il servizio offerto, ma anche per il rapporto umano costruito con la clientela. Un luogo vissuto quotidianamente, fatto di incontri, racconti e fiducia. Successivamente il mestiere passa a Franco Grani, che accompagna il salone attraverso decenni di trasformazioni, attraversando mode, stili e cambiamenti del mondo dell'hairstyling senza mai perdere il valore della professionalità artigianale. Oggi è David Grani a portare avanti questa storia familiare. Un percorso nato quasi naturalmente, vivendo il negozio fin da bambino, osservando il lavoro del padre, seguendolo durante corsi e aggiornamenti professionali e sviluppando nel tempo una passione autentica per questo mestiere. Entrare oggi da Grani Acconciatori significa trovare un ambiente in cui esperienza e contemporaneità convivono con equilibrio. Professionalità, aggiornamento continuo, attenzione alla qualità dei prodotti e cura del cliente rappresentano ancora oggi il cuore del lavoro svolto all'interno del salone. Anche lo spazio conserva dettagli che raccontano la propria storia. La facciata esterna, realizzata in peperino lavorato con una composizione elegante e scenografica, rappresenta ancora oggi un elemento architettonico distintivo nel panorama cittadino. Un dettaglio che negli anni ha attirato anche l'attenzione degli studiosi e degli appassionati di architettura locale, tanto da essere considerato un elemento di interesse storico e artistico. Le fotografie custodite all'interno raccontano invece un'altra Viterbo, quella in cui il salone offriva anche servizi oggi quasi dimenticati. Accanto all'area dedicata al parrucchiere esistevano infatti spazi destinati alla profumeria, alle docce e ai bagni pubblici separati per uomini e donne, in un'epoca in cui molte abitazioni non disponevano ancora di acqua corrente. Questo luogo non era soltanto un salone. Era un servizio fondamentale per il quartiere e per la vita quotidiana della città. Con il passare degli anni gli spazi si sono trasformati, adattandosi ai cambiamenti della società e delle abitudini, fino a mantenere l'attuale identità dedicata esclusivamente all'arte del coiffeur. Ed è proprio questo che rende speciale Grani Acconciatori: la capacità di custodire memoria, eleganza e tradizione continuando però a evolversi con naturalezza. Perché alcuni mestieri non seguono semplicemente il tempo. Continuano ad attraversarlo con stile.







L'Antica Latteria

Dal latte al gelato, una storia che evolve restando fedele a sé stessa

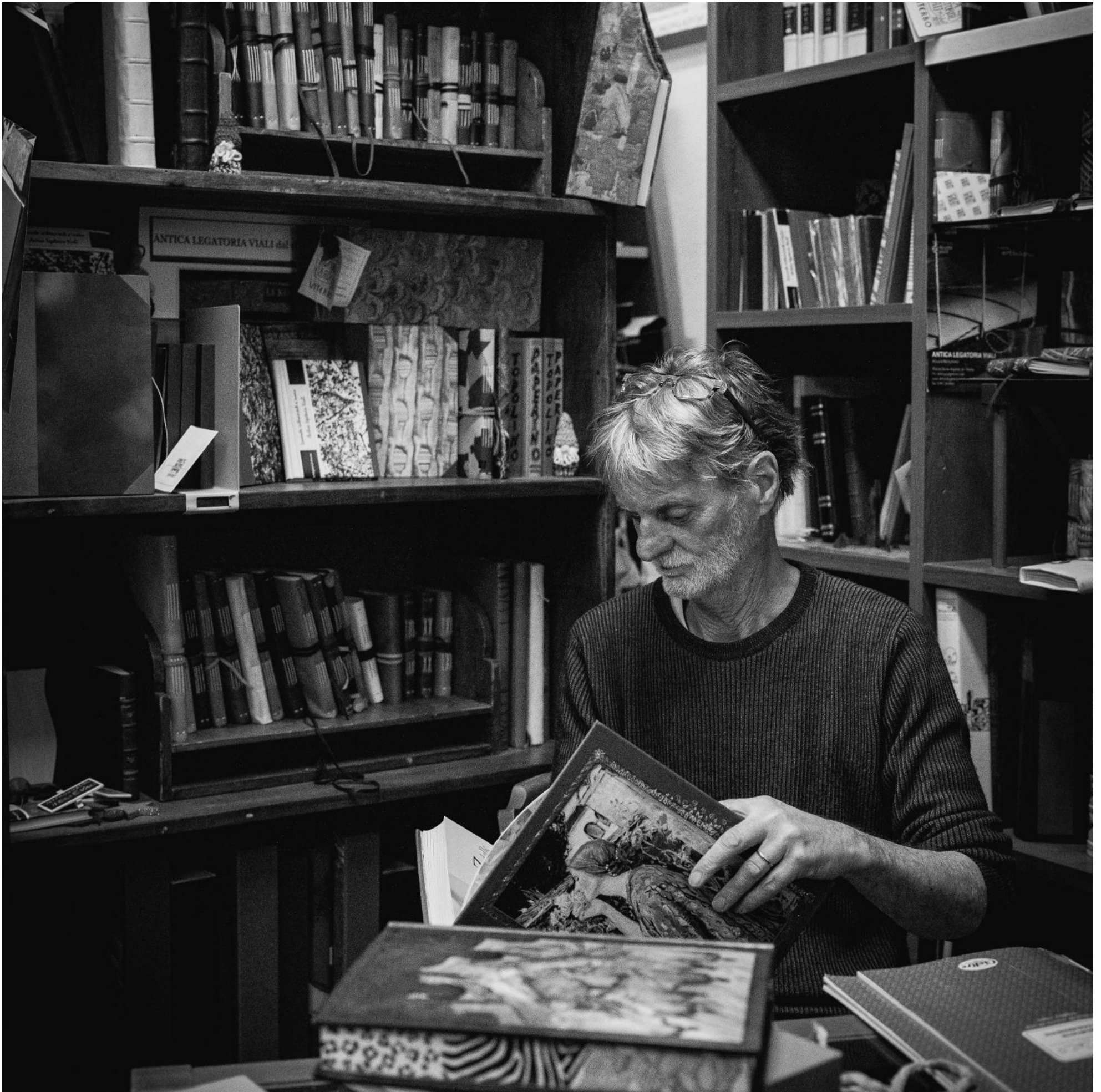
Nel centro storico di Viterbo esistono botteghe che non nascono per diventare ciò che sono oggi. Ci arrivano, nel tempo. Questa storia inizia nei primi anni Settanta, quando lo spazio nasce come una piccola latteria di quartiere. Una bottega essenziale, legata al mondo del latte: latticini, formaggi, latte sfuso, in un'epoca in cui il rapporto con il prodotto era diretto, quotidiano, autentico. Un tempo precedente ai grandi sistemi di conservazione, in cui la qualità si riconosceva giorno per giorno. Con il passare degli anni, l'attività si evolve. Dalla vendita del latte si passa alla selezione e alla specializzazione nei formaggi, ampliando l'offerta ma mantenendo intatto il legame con la materia prima. È proprio da questa esperienza che nasce il passaggio più naturale: lo yogurt. E dallo yogurt, quasi inevitabilmente, il gelato. Nel 1994 prende forma quella che oggi è conosciuta come Antica Latteria. Un'evoluzione che non cancella il passato, ma lo trasforma. Alla base di tutto, la visione di Ugo, figura centrale di questa storia, che ha saputo accompagnare il cambiamento senza mai perdere l'identità originaria del luogo. Entrare oggi nell'Antica Latteria significa assaporare questa continuità. Un gelato che non è solo un prodotto, ma il risultato di un percorso iniziato molti anni prima, fatto di esperienza, trasformazione e coerenza. Perché qui ogni gusto racconta un'origine. E ogni origine ha il sapore delle cose fatte bene.



Antica Legatoria Viali

Dal 1891, l'arte di custodire il tempo

Nel cuore del centro storico di Viterbo, a Piazza Dante Alighieri, esiste un luogo in cui il tempo non passa. Viene rilegato. L'Antica Legatoria Viali affonda le sue radici nel 1891, quando Giovanni Viali avvia un'attività destinata a diventare, negli anni, un punto di riferimento per la città e per il mestiere della legatoria. Il sapere passa poi al figlio Giuseppe, che prosegue il lavoro fino agli anni Settanta. In assenza di eredi, la bottega viene affidata a una delle lavoranti interne, Loretta Stragara, a testimonianza di un mestiere che si tramanda per competenza, dedizione e continuità. Dal 1997, sono Hans e Lucia a portare avanti questa storia, scegliendo di mantenere il nome Viali come segno di rispetto verso un'identità ormai radicata nel tempo. Entrare in questa legatoria significa scoprire un mestiere antico, le cui origini risalgono a secoli lontani, quando i libri erano oggetti rari, preziosi, costruiti interamente a mano. Un sapere che attraversa la storia, dai primi codici fino alle forme contemporanee. Qui il libro non è solo contenuto. È struttura, materia, progetto. Accanto alla rilegatura tradizionale — destinata a notai, archivi, istituzioni e biblioteche — prende forma una ricerca più profonda, sviluppata anche attraverso esperienze internazionali in Germania e Svizzera. Una dimensione che apre alla legatoria artistica: pezzi unici, lavorazioni su cuoio, incisioni, intarsi, copertine che trasformano il libro in oggetto d'arte. Partecipazioni a contesti internazionali, come la biennale di legatoria in Francia, testimoniano un dialogo costante con una tradizione che continua a evolversi. Eppure, nonostante tutto, il cuore del lavoro resta lo stesso. Custodire. Entrare qui significa vivere un'esperienza rara: osservare da vicino un gesto che resiste al tempo, in un'epoca in cui il libro ha spesso perso la sua dimensione fisica. Un luogo dove ogni pagina trova forma. E ogni forma diventa memoria.



Gran Caffè Savi

Dal 1946, il caffè della memoria nel cuore di Viterbo

Nel centro storico di Viterbo, lungo via Mazzini, il Gran Caffè Savi continua da generazioni a custodire il fascino dei bar italiani di una volta. Un luogo dove il tempo sembra essersi mosso con delicatezza, mantenendo viva quell'atmosfera autentica fatta di gesti quotidiani, incontri e memoria.

La storia del locale è profondamente legata alla famiglia Savi. Nel 1946 Carlo Savi prende in gestione il bar, già esistente dagli anni Venti, trasformandolo nel tempo in uno dei punti di riferimento della città.

Oggi è Rosetta — Rosamaria Savi — a portarne avanti l'identità. Una vita trascorsa praticamente dietro il bancone, cresciuta dentro il locale fin da bambina, quando aiutava il padre durante le pause pranzo salendo su una cassetta per riuscire ad arrivare alla macchina del caffè. Un'immagine semplice, ma capace di raccontare perfettamente il legame profondo tra questa bottega e la sua famiglia. Entrare oggi al Grand Caffè Savi significa ritrovare quell'idea di bar storico che appartiene alla memoria collettiva italiana. Il profumo del caffè, il rumore delle tazzine, il ritmo lento delle conversazioni. Qui il grande protagonista resta il caffè. Un espresso preparato ancora con attenzione e passione, accompagnato da cappuccini che continuano a essere parte della quotidianità di clienti storici e visitatori di passaggio. Ma ciò che rende davvero speciale questo luogo è l'atmosfera umana che si percepisce appena si entra. Un'accoglienza spontanea, genuina, costruita nel tempo attraverso decenni di relazioni e presenza quotidiana. Anche la storia familiare racconta un legame profondo con il mondo dei caffè storici viterbesi: il padre di Rosetta gestiva questo locale, mentre altri membri della famiglia erano legati a importanti attività cittadine come lo storico Caffè Schenardi. Il Grand Caffè Savi continua così a rappresentare molto più di un semplice bar.

È un luogo di memoria vissuta. Uno di quei posti dove, ancora oggi, basta un caffè per sentirsi parte della città.



Fantasy

Dal 1966, un piccolo mondo di oggetti, ricordi e meraviglia nel cuore di Viterbo

Nel centro storico di Viterbo, la bottega Fantasy continua da quasi sessant'anni a custodire uno spazio fuori dal tempo, dove oggetti, colori e memoria si intrecciano in modo spontaneo e autentico. La storia del negozio inizia il 2 febbraio 1966, quando Maria Teresa Terzoli apre questa piccola attività con coraggio e naturalezza, in un'epoca in cui il commercio di quartiere viveva soprattutto di relazioni umane, fiducia e passaparola. Il nome "Fantasy" nasce quasi istintivamente. Un nome semplice, libero, capace di raccontare perfettamente l'anima del negozio: un luogo dove si poteva trovare un po' di tutto, dagli oggetti quotidiani ai piccoli articoli regalo, dai souvenir alle ceramiche. E la prima vera pubblicità arriva proprio dalla madre di Maria Teresa, Valentina Giorni, che invitava personalmente le persone del quartiere a entrare nel "negozietto" appena aperto dalla figlia. All'inizio lo spazio era piccolissimo, poco più di un metro oltre la porta, ma nel tempo Fantasy è diventato un luogo profondamente riconoscibile per intere generazioni di viterbesi. Entrare oggi nella bottega significa vivere un'esperienza diversa rispetto ai negozi contemporanei. Qui il tempo sembra essersi fermato in modo gentile. Scaffali, oggetti e articoli conservano ancora il gusto di decenni passati: vetri, ceramiche, giocattoli, piccoli accessori, souvenir e oggettistica che oggi assumono quasi il valore di un vintage spontaneo e autentico. Molti prodotti presenti all'interno del negozio custodiscono infatti la memoria di trenta o quarant'anni di storia commerciale, mantenendo ancora oggi fascino, qualità e personalità. Fantasy rappresenta così una delle botteghe più particolari del progetto dedicato alle attività storiche di Viterbo. Un luogo semplice, sincero e profondamente umano. Dove ogni oggetto sembra custodire un piccolo ricordo della città.



Rita Cappelli

Tradizione, eleganza e memoria nel cuore di Viterbo

Affacciata su Piazza Verdi, nel centro storico di Viterbo, la bottega storica Rita Cappelli continua da generazioni a raccontare una storia fatta di famiglia, lavoro e trasformazione del costume italiano attraverso la moda e le calzature. Le origini dell'attività risalgono ai primi decenni del Novecento, quando Giuseppe e Domenica iniziano a lavorare nel settore delle calzature, in un'epoca in cui le scarpe erano ancora legate principalmente al mondo rurale e contadino. Scarpe robuste, spesso con i chiodi, pensate per il lavoro quotidiano e per una vita profondamente diversa da quella di oggi. Con il passare degli anni subentrano Ernesto e Assenza, accompagnando la bottega attraverso il dopoguerra e i cambiamenti della società italiana, trasformando lentamente il negozio in uno spazio dedicato non solo alle calzature, ma anche all'eleganza e all'abbigliamento. Oggi è Rita Cappelli a portare avanti questa storia insieme alla figlia Chiara Profili, che ha scelto di continuare questa importante tradizione commerciale familiare, accompagnando la bottega verso una nuova generazione senza perderne l'identità originaria. Per Rita, il primo ricordo del negozio coincide con l'infanzia trascorsa proprio davanti alla bottega, seduta sul gradino affacciato sulla piazza, tra bambole, giochi e il passaggio delle carrozze trainate dai cavalli, in una Viterbo molto diversa da quella contemporanea. Entrare oggi da Rita Cappelli significa trovare uno spazio dove convivono eleganza classica, ricerca e tradizione commerciale. Abbigliamento, calzature, accessori e proposte che spaziano dall'elegante al quotidiano continuano a caratterizzare l'identità del negozio. Ma il cuore simbolico della bottega resta legato alle scarpe. Alle calzature storiche, ai modelli raffinati in camoscio e alle lavorazioni che per decenni hanno rappresentato uno stile riconoscibile e senza tempo. Anche il locale conserva ancora oggi molti elementi originari. La struttura storica della bottega, le proporzioni degli spazi e il legame con l'architettura della piazza continuano infatti a raccontare la lunga storia commerciale di questo luogo. Rita Cappelli rappresenta così una delle testimonianze più autentiche del commercio storico viterbese. Una bottega dove il tempo continua a vivere attraverso i ricordi, la cura e il rapporto umano costruito negli anni con la città.



Falcioni 1967

Dal 1967, la cultura dell'eleganza maschile nel cuore di Viterbo

Affacciata su Piazza della Repubblica, nel centro storico di Viterbo, Falcioni rappresenta da oltre mezzo secolo un punto di riferimento per l'eleganza maschile e per una visione dell'abbigliamento costruita su competenza, misura e qualità. La bottega nasce nel 1967, quando il padre di Francesco rileva una storica sartoria già presente in questo spazio, trasformandola in un negozio di confezioni maschili. Un passaggio importante, che mantiene però intatto il legame con il mondo sartoriale e con quel sapere fatto di tessuti, tagli e attenzione al dettaglio. Dal 1986 è Francesco a portare avanti questa storia, insieme a Elena, continuando a sviluppare una visione precisa: proporre un'eleganza contemporanea senza perdere il valore della tradizione. Entrare da Falcioni significa trovare qualcosa che oggi è sempre più raro.

Tempo dedicato al cliente. Qui il rapporto umano resta centrale: l'ascolto, il consiglio sugli abbinamenti, la scelta dei materiali, l'assistenza post vendita. Un approccio autentico, costruito come una volta, ma reinterpretato con sensibilità contemporanea. La selezione del negozio riflette questa identità. Accanto a capi essenziali e ricercati, trovano spazio marchi legati a una qualità sartoriale precisa, come Kiton e la linea sportiva Kired, apprezzata per l'utilizzo di cashmere e tessuti pregiati uniti a una costruzione di ispirazione sartoriale napoletana. Accanto alla proposta uomo, negli anni si è sviluppato anche un raffinato spazio donna, nato quasi naturalmente dall'evoluzione della bottega. Una selezione essenziale, ricercata, coerente con lo stesso linguaggio estetico del menswear. All'interno del negozio convivono tracce di epoche diverse: una storica macchina da cucire dei primi del Novecento, dettagli che rimandano alla tradizione sartoriale e un'atmosfera che unisce suggestioni inglesi, gusto italiano e memoria artigianale. Falcioni continua così a essere molto più di un negozio di abbigliamento. È un luogo in cui l'eleganza viene ancora interpretata come esperienza personale. Perché il vero stile, prima di essere moda, è conoscenza.

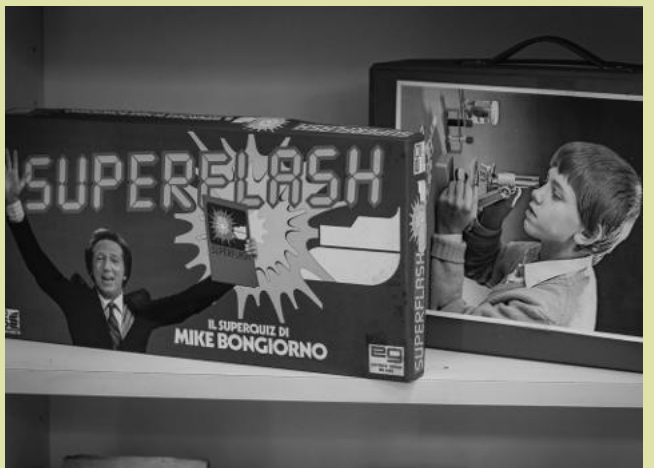


Ottica F.Ili Pallotta

Dal 1931, lo sguardo che attraversa le generazioni

Nel centro di Viterbo, in via Marconi, l'Ottica F.Ili Pallotta è una storia di famiglia che si tramanda attraverso il tempo, mantenendo intatta una visione precisa: guardare oltre. Le sue origini risalgono agli anni Trenta, quando Giocondo Pallotta avvia l'attività, inizialmente legata al mondo della fotografia. È da lì che nasce tutto: dall'immagine, dalla luce, dalla capacità di osservare. Nel tempo, l'attività si evolve, affiancando e poi sviluppando il settore dell'ottica, fino a diventare un punto di riferimento per la città. Dal negozio storico di Corso Italia, la bottega si trasferisce nel 1985 in via Marconi, dove ancora oggi continua il suo percorso. Oggi sono Massimiliano, insieme allo zio Oreste, a portare avanti questa eredità. Una continuità familiare che si traduce in esperienza, competenza e passione. Qui l'approccio è rimasto lo stesso nel tempo: un'attenzione al prodotto che va oltre la moda, oltre la tendenza. L'Ottica Pallotta si distingue per una ricerca accurata e coerente, che affonda le radici nella tradizione. Tra le proposte, modelli storici e produzioni che mantengono un'identità precisa, lontana dall'omologazione. Accanto a questo, una collezione privata di occhiali d'epoca racconta l'evoluzione dello stile e della funzione nel corso degli anni. Pezzi rari, custoditi con attenzione, che rendono questo spazio ancora più unico. Entrare qui significa scoprire un modo diverso di vedere. Un luogo in cui l'occhiale non è solo un accessorio, ma un oggetto che porta con sé storia, carattere, identità. E dove ogni scelta diventa personale.







La Padula e Mearini

Dal 1958, ricerca e cultura dell'abitare nel cuore di Viterbo

Affacciata su Piazza del Sacrario, uno dei punti più vissuti e riconoscibili di Viterbo, La Padula e Mearini accompagna da oltre sessant'anni l'evoluzione del gusto e dell'abitare della città. La bottega nasce nel 1958 come negozio dedicato agli oggetti per la casa e alla vita quotidiana, in un'Italia che stava lentamente ricostruendo il proprio futuro. Nel tempo, grazie alla visione delle famiglie La Padula e Mearini, lo spazio cresce, cambia forma, si trasforma, mantenendo però sempre la stessa attenzione verso la qualità e la ricerca. Oggi è Francesco Mearini, insieme a sua moglie Ilaria, a portare avanti questa storia, proseguendo un percorso costruito attraverso generazioni e sensibilità differenti. Entrare qui significa scoprire un luogo in continua evoluzione. Non un semplice negozio, ma uno spazio dedicato alla selezione, alla scoperta, alla cultura dell'oggetto. Negli anni, La Padula e Mearini ha portato a Viterbo alcuni dei marchi più importanti del design italiano e internazionale, costruendo un'identità precisa, legata all'home living contemporaneo, all'illuminazione, alla porcellana e all'oggettistica ricercata. Tra gli storici protagonisti della selezione si trovano Ginori 1735, simbolo dell'eleganza italiana nella porcellana artistica, Alessi, riferimento internazionale per il design quotidiano, e Kartell, icona dell'arredamento contemporaneo. Accanto a questi, la bottega custodisce realtà più rare e ricercate come Herend, storica manifattura ungherese nata nell'Ottocento, conosciuta per le sue porcellane interamente dipinte a mano. Servizi da tavola, porcellane artistiche, complementi d'arredo, illuminazione, oggetti decorativi e articoli per la casa convivono in uno spazio che continua a distinguersi per uno stile personale e mai omologato. Anche i ricordi qui assumono una forma particolare. Per Francesco, l'infanzia coincide con questo spazio: giornate trascorse in negozio, tra arredi, materiali e un grande cane in porcellana diventato compagno di giochi e memoria viva del luogo. Oggi, quella stessa atmosfera continua a esistere. Tra dettagli contemporanei, pezzi ricercati e oggetti scelti con attenzione, la bottega mantiene il carattere autentico di chi non ha mai smesso di cercare. Nel cuore della città, tra il passaggio quotidiano dei viterbesi e i visitatori che attraversano Piazza del Sacrario, La Padula & Mearini continua a essere un punto di riferimento per chi ama il design, la casa e le cose pensate per durare. Perché alcuni luoghi non seguono semplicemente il tempo. Lo interpretano.



Trattoria La Felicetta

Dal 1920, la cucina viterbese che profuma di casa

A pochi passi dalle Terme dei Papi, lungo una delle strade storiche di accesso alla città, la Trattoria La Felicetta custodisce da oltre un secolo una delle tradizioni gastronomiche più autentiche di Viterbo. La sua storia nasce nel 1920 come semplice osteria di campagna, fondata dalla trisavola dell'attuale famiglia. Un luogo essenziale, nato per accogliere chi attraversava la zona delle terme: vino delle proprie botti, pane, prodotti della terra e una cucina spontanea, costruita sui sapori della quotidianità. Negli anni Cinquanta e Sessanta, quell'osteria si trasforma gradualmente nella trattoria che ancora oggi continua a vivere con la stessa anima. Il nome "La Felicetta" arriva dalla nonna di famiglia, figura centrale di questa storia, cresciuta tra tavoli, botti e preparazioni casalinghe fin da giovanissima. Oggi la tradizione continua attraverso la nuova generazione rappresentata da Chiara e Valentina, la mamma Lucilla, il nonno Stefano — ancora presente e parte attiva della trattoria a novantatré anni. Entrare alla Felicetta significa ritrovare un'idea di accoglienza sempre più rara. Una cucina che non cerca effetti, ma autenticità. Pasta fresca fatta in casa, verdure dell'orto, carne locale, olio prodotto dalla famiglia: ogni piatto nasce da ingredienti semplici e da ricette tramandate nel tempo. Tra le preparazioni simbolo della trattoria spicca il coniglio alla cacciatora, interpretato secondo la tradizione viterbese più autentica: olio, rosmarino, vino, aceto bianco e una preparazione lenta, capace di conservare il sapore delle cucine di una volta. Accanto a questo, carbonara, panzanella, piatti della tradizione contadina e ricette che raccontano il territorio attraverso gesti rimasti immutati. Anche gli spazi conservano la loro identità originaria. Il bancone storico, gli arredi, le sedute sotto la pergola e molti dettagli dell'interno raccontano ancora oggi l'atmosfera delle trattorie degli anni Cinquanta, senza artifici o ricostruzioni. E poco distante esiste ancora l'antica osteria originaria della famiglia, con la data "1920" incisa nel peperino. Un piccolo frammento di memoria rimasto intatto nel tempo. La Felicetta non è soltanto una trattoria. È un luogo dove Viterbo continua a sedersi a tavola. E dove ogni piatto conserva il sapore delle cose tramandate, con amore.



Ristorante Biscetti Gastone

Dal 1910, memoria, cucina e accoglienza nel cuore di Bagnaia

A Bagnaia, storico borgo alle porte di Viterbo, la bottega storica Biscetti Gastone continua da oltre un secolo a custodire una tradizione fatta di ristorazione, ospitalità e memoria familiare. La storia inizia nel 1910 grazie a Settimio Biscetti, che apre l'attività nella storica piazza del paese. Per oltre sessant'anni la famiglia porta avanti il locale in quel luogo simbolico, fino al trasferimento nella sede attuale, realizzata nel 1971.

Oggi il ristorante continua a vivere attraverso Gastone Biscetti, cresciuto letteralmente all'interno dell'attività. I suoi primi ricordi coincidono con il bancone del bar, i bambini che entravano per comprare un gelato da dieci lire e il nonno che regalava un cono vuoto ai fratelli più piccoli per "sporcare" il gelato e renderli felici. Un gesto semplice, che racconta perfettamente l'umanità e l'atmosfera di una bottega di altri tempi.

All'interno del locale si respira ancora oggi questa memoria. Fotografie storiche, attestati originali degli anni Trenta, arredi antichi, tavoli diversi tra loro recuperati nel tempo e una straordinaria macchina da caffè dei primi del Novecento trasformano lo spazio in un luogo sospeso tra ristorante, casa di famiglia e raccolta di ricordi. Anche la cucina mantiene un legame profondo con la tradizione del territorio. Pappardelle al cinghiale, pappardelle alla lepre, carni cotte al camino e preparazioni della cucina viterbese continuano a essere il cuore dell'esperienza gastronomica. Qui il tempo sembra seguire ancora il ritmo della convivialità di una volta. Il ristorante apre soprattutto nei momenti dedicati davvero allo stare insieme, mantenendo quell'idea di cucina fatta con calma, passione e rapporto umano. Ed è forse proprio questo che rende speciale Biscetti: la sensazione di entrare in un luogo autentico, dove ogni oggetto, ogni tavolo e ogni piatto raccontano una storia vera. Una storia che continua dal 1910.



Forno Turchetti

Dal 1950, il profumo del pane nel cuore di San Martino al Cimino

A San Martino al Cimino, storico borgo del territorio viterbese, il Forno Turchetti continua da oltre settant'anni a custodire una tradizione fatta di pane, forno a mano e profumi che appartengono alla memoria collettiva del paese. La bottega nasce nel 1950 grazie agli zii della famiglia Turchetti, in un edificio seicentesco situato nel cuore del borgo. Prima ancora della panificazione, la famiglia era legata al mondo delle carbonaie: il nonno di Sandro Turchetti lavorava infatti come carbonaio, in una San Martino ancora profondamente legata ai mestieri tradizionali. Con il tempo, quell'attività si trasforma lentamente in forno, mantenendo però intatto il carattere artigianale e familiare che ancora oggi definisce il locale.

Dal 1977 sono Sandro Turchetti e Rita Galli a portare avanti questa storia, continuando quotidianamente un mestiere vissuto praticamente da sempre. Sandro è nato proprio sopra il forno, crescendo tra il laboratorio, il pane appena sfornato e la vita di bottega. Oggi questa tradizione continua anche attraverso i figli, Eleonora e Gianmarco Turchetti, nuova generazione di una famiglia che continua a custodire il valore del lavoro artigianale e della continuità familiare. Entrare oggi al Forno Turchetti significa ritrovare il sapore autentico dei forni di una volta. Pane lavorato ancora a mano, pizza preparata secondo tradizione, dolci artigianali e lavorazioni quotidiane che continuano a seguire ritmi semplici e genuini. Il prodotto simbolo del forno è la celebre pizza rossa con la mozzarella, diventata negli anni uno dei sapori più riconoscibili di San Martino al Cimino e particolarmente amata da chi arriva anche da fuori paese. Accanto a questa, pane artigianale, crostate, biscotti e preparazioni da forno continuano a essere realizzati con un approccio autentico, lontano dalle produzioni industriali. Ma forse il ricordo più forte legato a questo luogo è proprio il profumo. Quel profumo di forno antico che Rita ricorda fin da bambina e che ancora oggi accompagna chi entra nella bottega. Un profumo che racconta famiglia, lavoro e quotidianità.

Perché il Forno Turchetti non è soltanto una bottega storica. È uno di quei luoghi dove il tempo continua ad avere il sapore del pane appena sfornato.

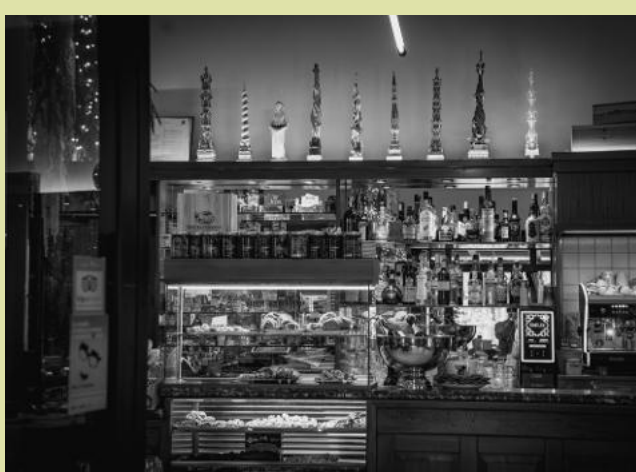


Bar L'Impero

Da oltre cinquant'anni, accoglienza e tradizione nel cuore di Grotte Santo Stefano

A Grotte Santo Stefano, frazione storica del territorio di Viterbo, il Bar L'Impero continua da oltre mezzo secolo a rappresentare un punto di incontro quotidiano per il paese e per chi attraversa questa parte della Tuscia. La storia del locale nasce negli anni Cinquanta grazie a Vittorio, storico proprietario che viveva proprio sopra l'attività e che trasformò questo spazio in una vera istituzione del quartiere. Il bar, legato alla storica torrefazione Caffè Mauro, è rimasto negli anni un luogo profondamente radicato nella memoria collettiva del paese. Oggi il Bar L'Impero continua il proprio percorso attraverso Alessandra e Stefania Cimichella, presenti dal 2006 e legate da sempre a questo luogo, vissuto fin dall'infanzia come parte della vita quotidiana di Grotte Santo Stefano. Per Alessandra, uno dei ricordi più vivi è proprio quello di quando da bambina veniva qui a prendere la panna fresca. Un'immagine semplice che racconta perfettamente il legame autentico tra il locale e il territorio. Entrare oggi al Bar L'Impero significa trovare un ambiente accogliente, familiare e profondamente vissuto. Un luogo che accompagna la giornata delle persone dalla colazione fino al pranzo, mantenendo viva quell'idea di bar di paese che nel tempo è diventata sempre più rara. Il locale conserva anche un'identità estetica particolare, con dettagli e atmosfere che richiamano uno stile classico e senza tempo, reinterpretato attraverso una ristrutturazione rispettosa della storia del luogo. E naturalmente resta centrale il caffè, elemento simbolico dell'attività e parte fondamentale dell'esperienza del locale. Un rito quotidiano che qui continua a essere vissuto con semplicità, qualità e rapporto umano. Bar L'Impero non è soltanto una bottega storica. È uno di quei luoghi che continuano a custodire la memoria quotidiana di una comunità. Un punto di incontro dove il tempo, ancora oggi, conserva il sapore delle cose autentiche.







Itinerario Botteghe Storiche



1. Norcineria Il Nostrano – Via Garibaldi, 2
2. Pasticceria Garibaldi – Via Garibaldi, 24
3. Macelleria Pallucca – Via Garibaldi, 25
4. Bar 103 – Piazza Fontana Grande, 29
5. Caffè Cavour – Via Cavour, 66
6. Ugo Poggi Fotografo – Via Cavour, 80/82
7. Caseificio Cioffi – Via San Carlo, 14/16
8. Casa della Borsa – Via San Lorenzo, 9/11
9. Bar Centrale – Piazza del Plebiscito, 18
10. Gelateria Chiodo – Via Roma, 26/28
11. Profumeria Muzio – Via Roma, 29
12. Gioielleria F.Ili Biaggi – Via Roma, 31/33
13. Trattoria 4 Stagioni – Via Calabresi, 8/10
14. Salone Gibi – Via Magliatori, 3
15. Caffè Gelateria Valeri – Via della Cava, 4
16. Trattoria Il Grottino – Via della Cava, 7
17. Marchetti Uomo – Corso Italia, 1
18. Bizzarri al Corso – Corso Italia, 31
19. Antica Tabaccheria De Santis – Via A. Saffi, 142
20. Grani Coiffeur– Via dell’Orologio Vecchio, 60
21. L’Antica Latteria – Via della Verità, 25
22. Antica Legatoria Viali – Piazza Dante Alighieri, 8
23. Gran Caffè Savi – Via Mazzini, 68
24. Fantasy – Via Mazzini, 77
25. Rita Cappelli – Piazza Verdi, 19
26. Falcioni 1967 – Piazza della Repubblica, 3/4/5
27. Ottica F.Ili Pallotta – Via Guglielmo Marconi, 75/77
28. La Padula e Mecarini – Via Cairoli, 1

Fuori Centro

29. Trattoria La Felicetta, Strada Terme, 7/A
30. Ristorante Biscetti, Via Gen. Antonio Gandin, 11/A (Bagnaia)
31. Forno Turchetti, Piazza M. Buratti, 33 (San Martino al Cimino)
32. Bar L’Impero_Via della Stazione, 72 (Grotte Santo Stefano)



Edizione "Botteghe Storiche Viterbo " realizzata con il contributo della Regione Lazio.

