

ANNO II  
NUMERO 10  
NOVEMBRE 2010

[www.ferroviedellostato.it](http://www.ferroviedellostato.it)

RIVISTA MENSILE  
A DISTRIBUZIONE  
GRATUITA

# LA FRECCIA

**fs NEWS**

Offerta AV | CARTAFRECCIA  
Flotta | Stazioni | Sicurezza  
Menu di bordo | News  
Promozioni | FSNews Radio

## L'Italia dei record

Le FS  
nelle immagini  
dei francobolli

## 1000 chilometri di rete globale

Internet sale  
sul Frecciarossa

## Album di famiglia

L'Italia in un click

## Woody Allen

L'universo  
a fumetti  
di un genio

## Roma Jazz Festival

Bollani  
e la new generation

## Oriente

Arte e animazione  
dal Sol Levante  
alla Grande Muraglia

# Macy Gray

LA REGINA  
DEL NEO SOUL

IL MENSILE PER I VIAGGIATORI DI FERROVIE DELLO STATO

**fs FERROVIE  
DELLO STATO**



#### CAMPANIA | Montesarchio

A **Montesarchio**, nel beneventano, terra di olivi secolari e frantoi, vale una visita l'oleificio Mataluni, tra i più grandi complessi agroindustriali oleari del mondo e senza dubbio il più importante del Belpaese. Qui si produce un extravergine da olive italiane al 100%, raccolte al giusto grado di maturazione in modo da preservare le fragranze del frutto e il suo prezioso mix di sostanze antiossidanti. Aspetto limpido, colore verde e riflessi dorati, ha un gusto deciso e persistente e un profumo fruttato che ricorda la polpa dell'oliva.

[[www.matalunispa.com](http://www.matalunispa.com)]

#### LAZIO | Gaeta e Mompeo

Tappa a **Gaeta** alla scoperta della cucina locale, che trae origine dalla particolare orografia del territorio e dal secolare commercio marittimo. La storia, la natura e il clima hanno creato i presupposti per un antico patrimonio gastronomico: basti pensare che il primo documento in cui è riportato il termine "pizza" è il *Codex Diplomaticus Caietanus* del 997. Negli anni Duemila è ancora protagonista l'oliva di Gaeta, conosciuta già da Enea e nel Medioevo, quando toccava i prezzi più alti dell'intero bacino del Mediterraneo. Oggi è un ingrediente che non può mancare nelle dispense dei più grandi chef internazionali.

[[www.gaetavola.org](http://www.gaetavola.org)]

Chi passa per il Lazio non può saltare una sosta a **Mompeo**, borgo medioevale della Sabina reatina con una tradizione olivicola che risale al II secolo a.C. Nell'oleificio Viarino si può trovare un extravergine Dop di ottima qualità dal sapore delicatamente amarognolo e dal profumo speziato, anche grazie al clima collinare e al terreno di origine calcarea.

[[www.viarino.com](http://www.viarino.com)]

[[www.comune.mompeo.ri.it](http://www.comune.mompeo.ri.it)]