

ASSAGGI 2025, A VITERBO UN VIAGGIO NEI 5 SENSI TRA GUSTO E STORIA

Pubblicato il 15 Aprile 2025 di Valentina Pettinelli



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



Dal 17 al 19 maggio 2025 nel cuore di Viterbo, torna **Assaggi, il Salone dell'Enogastronomia Laziale**: una staffetta di 3 giorni, 70 espositori, show-cooking, laboratori, e ancora talk, chef stellati, percorsi sensoriali e degustazioni per celebrare i sapori, gli odori, i colori e le eccellenze delle produzioni agroalimentari del territorio, in un contesto d'eccezione che unisce tradizione, bellezza e cultura.

Ospitato per la prima volta nel duecentesco **Complesso di Santa Maria in Gradi, Assaggi 2025** è un incontro tra patrimoni: quello storico-architettonico, che custodisce la memoria profonda del territorio, e quello enogastronomico, fatto di **biodiversità, saperi, materie prime e artigiani del gusto**. Una fusione che genera un racconto corale, fatto di storie, sapori e visioni.

Nei due chiostri, l'uno medievale - tra le colonne binate, le sculture in pietra e il pozzo seicentesco - e l'altro rinascimentale - **Assaggi 2025** è un **viaggio dei 5 sensi tra le eccellenze agroalimentari del Lazio**, un'occasione per assaporare, conoscere, esplorare, celebrando l'identità culturale della regione. Non una semplice vetrina, ma uno spazio di relazione, crescita, confronto: per la sua quarta edizione, **Assaggi** valorizza il territorio aprendosi al dialogo con l'Italia e il mondo, per un evento che supera i confini del salone enogastronomico, in cui l'identità locale si intreccia con l'innovazione globale.

Tra prodotti, degustazioni, percorsi sensoriali, laboratori, seminari e talk pensati per far emergere il meglio dalle materie prime del territorio con uno sguardo sempre più aperto verso il panorama nazionale e internazionale, **Assaggi** è sempre di più un punto di riferimento per gli appassionati del Food & Beverage e per gli operatori del settore a cui, in aggiunta all'accesso al Salone durante l'apertura al pubblico del sabato e della domenica, è riservata la giornata di lunedì 19 maggio, con ingresso gratuito, previo accredito sul sito dell'evento.

Dall'olio extravergine d'oliva ai salumi, dal vino ai formaggi, passando per il caffè, la pasta, le confetture, le nocciole, le castagne, il miele, la cioccolata, i liquori fino alle tisane, la **biodiversità che offre il territorio è un'occasione per riscoprire i gusti autentici della regione** e le storie delle aziende che ne custodiscono la tradizione. Ogni prodotto racconta la sua origine, chi lo lavora, chi lo conserva, chi lo reinventa. **Assaggi** si propone così come piattaforma di dialogo rivolgendosi ai curiosi che amano sperimentare, ai professionisti del settore che vogliono crescere e a chiunque desideri **esplorare l'unicità gastronomica di una regione** che, date le eccellenze di alta gamma che offre, aspira ad imporsi a livello internazionale come punto di riferimento per i **cultori del gusto**.

Con i suoi 800 anni di storia, la scelta di **Santa Maria in Gradi** come nuova sede valorizza ancora più

nettamente il legame tra gusto, territorio e cultura: il complesso, edificato nel XIII secolo sotto Innocenzo IV, è un **gioiello dell'architettura medievale** e uno dei luoghi simbolo della storia viterbese. L'imponente scenografia architettonica ben rappresenta la piena fusione tra il **ricco tesoro di gusto e sensi offerto dalla gastronomia locale e l'inestimabile patrimonio storico-culturale della città** e i suoi dintorni: dai vicoli del quartiere medievale di San Pellegrino, il più grande d'Europa, alle vicine necropoli etrusche di Tarquinia e Cerveteri, entrambe **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**. E a confermare il carattere diffuso e coinvolgente della manifestazione, torna anche **Fuori Assaggi**: dal **15 al 20 maggio**, ristoranti, botteghe, enoteche e locali del centro e della provincia diventano protagonisti di un racconto che si espande oltre gli spazi del salone. Cene a tema, aperitivi narrati, degustazioni guidate e incontri con i produttori costruiscono un'esperienza che coinvolge la città, chi la abita e chi la scopre per la prima volta.

Il **6 maggio alle ore 11.30** presso il Tempio di Vibia Sabina e Adriano a Roma avrà luogo la **conferenza stampa di presentazione della IV edizione di Assaggi**, alla presenza degli enti organizzatori.

6 maggio 2025 dalle 11.30

Conferenza stampa al Tempio di Vibia Sabina e Adriano, P.za di Pietra, 00186 Roma

17 maggio | h.10.00-19.30 e 18 maggio | h.11.00-19.30 | apertura al pubblico

19 maggio | 10.00-14.00 | apertura riservata agli operatori professionali

Complesso di Santa Maria in Gradi, Via Santa Maria in Gradi, Viterbo (VT)

Per info: info@assaggisalone.com | ufficio.stampa@rivt.camcom.it.

Per restare aggiornati sulle iniziative: Instagram e Facebook @assaggisalone

Il programma completo sarà disponibile sul sito [assaggisalone.com](https://www.assaggisalone.com)

Assaggi 2025 è organizzato dalla Camera di Commercio di Rieti-Viterbo e dalla Camera di Commercio di Roma, con il contributo della Città di Viterbo e del CREA, la partecipazione della Regione Lazio e dell'Università degli studi della Tuscia e in partnership con Slow Food Viterbo e

Tuscia

