

PRESENTATA A VITERBO LA GUIDA "I SAPORI DELLA TUSCIA"

Publicato il 24 Maggio 2024 di Harry di Prisco



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

Etichette: [Antonio Castello](#), [Tuscia](#)



Un volume di Antonio Castello per turisti golosi e curiosi un viaggio enogastronomico attraverso le Sagre e Feste di paese che si svolgono in provincia di Viterbo

"Consultare la guida sarà come partire per un viaggio che vi porterà a scoprire le eccellenze agroalimentari di un territorio abitato da millenni da vari popoli come gli Etruschi, ricca di prodotti certificati e riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali" così Vincenzo Peparello Presidente DMO Expo Tuscia illustra l'ultimo libro del giornalista e scrittore **Antonio Castello**: "I Sapori della Tuscia - Viaggio Enogastronomico attraverso le Sagre e Feste di Paese", ufficialmente presentato a Viterbo, nel corso del Salone dell'Enogastronomia Laziale "Assaggi". Un viaggio enogastronomico attraverso le Sagre e Feste di paese che si svolgono in provincia di Viterbo, una vera Guida indispensabile per turisti golosi e curiosi che vogliono *"trascorrere una vacanza in una delle regioni più belle ed esclusive d'Italia - continua Peparello - per conoscere le sue specialità, i suoi oli, i suoi vini pregiati ed esclusivi diventando straordinari ambasciatori o semplici amanti di cose buone"*. Come ogni regione d'Italia, anche la Tuscia, che regione non è se non intesa come parte di una vasta zona del Lazio, ha i suoi prodotti tipici che si distinguono per particolarità, gusto e preparazione. Antonio Castello prima di iniziare a scrivere la guida si è posto la domanda di quale potesse essere il filo conduttore per descrivere i prodotti e i piatti che caratterizzano il territorio. La risposta che ne è scaturita è stata *"parlare di prodotti tipici indicando dove questi si possono degustare, ovvero in occasione delle Sagre e delle Feste che caratterizzano il calendario degli eventi folcloristici di tutte le località della Provincia"*, ha precisato Castello.

Notevole poi il lavoro di scelta fra le manifestazioni più significative dato il grande numero di eventi. Nel volume ne sono riportate circa centocinquanta, passando in rassegna tutti i 60 paesi della Provincia di Viterbo; basti pensare che, in base ad una recente statistica dell'unione nazionale delle pro loco, nel nostro paese le sagre di qualità sono 20.000. Andare ad una sagra consente di fare un'esperienza con la famiglia e gli amici in un contesto di allegria e spensieratezza, andando alla scoperta di quei prodotti e quei piatti della gastronomia locale che sarebbe anche difficile trovare. Queste manifestazioni devono essere programmate per promuovere un prodotto direttamente correlato alla cultura e alle tradizioni del territorio e non solo per motivi economici, devono quindi essere innanzitutto "autentiche". La differenza fra sagra e festa popolare si fonda sul contesto religioso: le sagre erano innanzitutto dei momenti di comunione tra uomini e sacro in cui si celebra un santo patrono e da cui deriva il termine sagrato delle chiese. Le feste popolari hanno carattere locale e cadenza annuale e si svolgono in un paese per celebrare un avvenimento.

Il volume è colmo di curiosità di ogni genere, per fare un esempio, la sagra degli strozzapreti, che si tiene a Soriano nel Cimino a fine giugno, trae il nome dal fatto che la località era frequentata da molti

preti a seguito della dominazione dello Stato Pontificio, essi erano soliti imporre tasse e costumi molto rigidi. Gli ecclesiastici erano particolarmente ghiotti di un tipo di pasta a quadrettini, il popolino in romanesco scherzosamente augurava loro di strozzarsi per l'ingordigia. Singolare poi il nome di caciocavallo, sembra derivare dall'uso di appendere le forme fresche di pasta, legate a coppie, a cavallo di una trave per farle essiccare.



Il nuovo volume di Antonio Castello si va ad aggiungere alle altre numerose pubblicazioni dell'Autore tra le quali figura una interessante trilogia sul folclore italiano: "Almanacco dei Giorni di Festa" (editore Vallardi), sulle feste religiose in Italia; "Viaggio nel Tempo" (Rievocazioni Storiche) e "Maschere e Coriandoli" (Carnevali d'Italia), quest'ultime pubblicate entrambe dall'editore Ceccarelli di Acquapendente. "I Sapori della Tuscia", invece, passa in rassegna i prodotti tipici e la gastronomia di una provincia, il Viterbese, elevando le Sagre e le Feste a protagoniste indiscusse di un certo modo di gustare i veri sapori e profumi della gastronomia locale. Tuttavia, nella convinzione che una Sagra, oltre che a promuovere un prodotto o un piatto, non possa essere avulsa dalla storia e dalle particolarità del luogo nel quale si svolge, l'Autore non si limita a descrivere le manifestazioni che i Comuni, le Associazioni e le Pro-loco promuovono nel corso dell'anno, ma fornisce anche, per ogni

singola località, informazioni sulle attività economiche prevalenti, sulla gastronomia, sulla storia del luogo e sulle sue principali attrattive turistiche, nella convinzione che il turismo enogastronomico rappresenti oggi non solo e soltanto un "turismo di piacere gustativo".



Antonio Castello

L'Autore, profondo conoscitore di queste realtà, essendosi cimentato in passato in analoghe esperienze ("Sapori e piaceri d'Italia" Editrice Sallustiana e "Guida alle Sagre Enogastronomiche del Lazio" edito dall'ARSIAL e dalla Regione Lazio), ritiene che il valore autentico di una Sagra enogastronomica non debba mai perdere di vista tre elementi essenziali: il luogo, con tutte le sue potenzialità; la storia dell'uomo che lo abita e la tradizione del prodotto che si celebra. Rispetto alle sue precedenti pubblicazioni però, in questa Guida, l'Autore restringe l'ambito geografico: non più un paese (l'Italia), non più una regione (il Lazio), ma solo una parte di quest'ultima, la Tuscia, che si identifica oggi con la provincia di Viterbo, una delle poche che può ancora vantare una vocazione prevalentemente agricola. Dagli oli ai vini, dai formaggi all'ortofrutta, dalle carni ai prodotti da forno, l'Autore, attraverso le Sagre e le Feste che ivi si svolgono, presenta le punte di diamante della produzione agricola del territorio. Eccellenze sempre più riconosciute a livello nazionale, una ricchezza che continua a crescere in qualità e valore. Nel momento in cui il turismo enogastronomico contribuisce a sviluppare un importante business, questa Guida si pone come elemento imprescindibile per quanti nel corso dell'anno visitano questo incantevole e affascinante angolo d'Italia, nel quale l'uomo è protagonista della sua storia e dove i sapori sono quelli naturali che solo una agricoltura di qualità sa esprimere. Cosa ci si aspetta di trovare, in definitiva, nella Guida "I Sapori della Tuscia. Viaggio enogastronomico attraverso le Sagre e Feste di paese"? tutte le più importanti Sagre Enogastronomiche della Provincia di Viterbo, divise per comuni; le coltivazioni e le attività agroalimentari prevalenti; i prodotti tipici; molte curiosità per viaggiare attraverso il folclore e

le tradizioni della Tuscia e allora...che il viaggio abbia inizio e che la strada ci faccia battere il cuore!

www.antiquaresedizioni.it

Harry di Prisco

