

VITERBO, "ANNO DEL TURISMO DI RITORNO. ALLA SCOPERTA DELLE ORIGINI" UN WORKSHOP DI VISITUSCIA EXPO

Publicato il 24 Maggio 2023 di Harry di Prisco



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

Etichette: [Assaggi](#), [Menù delle Origini](#), [Vinzino Peparello](#), [VisiTuscia](#), [Viterbo](#)



La Tuscia si presenta per far conoscere territori, aziende e prodotti

L'edizione 2023 di "Assaggi" da poco conclusa a Viterbo, la Città dei Papi, ha riconfermato il Lazio come un territorio ricco di eccellenze enogastronomiche, che continuano a suscitare interesse per la varietà delle produzioni e a riscuotere successo per l'alto livello delle stesse. Molto apprezzata è stata la partecipazione di "**Expo Tuscia**" DMO Destination Management Organization, programmata dal CAT Centro Assistenza Tecnica di Viterbo, che ha presentato il Turismo di Ritorno. Le DMO nascono quale partenariato fra pubblico e privato per realizzare progetti condivisi con la partecipazione delle imprese e degli enti del territorio. Questo anno è stato decretato dal Ministero del Turismo "Anno del Turismo di Ritorno. Alla Scoperta delle Origini" ed è rivolto ai nostri connazionali residenti all'estero e agli oltre 70 milioni di connazionali di 2^a, 3^a e 4^a generazione che vivono fuori dall'Italia. Lo scopo è quello di rilanciare l'immagine del nostro Paese e rinsaldare i legami per promuovere, attraendo turismo e investimenti, l'export, gli incontri commerciali. Si verranno in tal modo a creare collaborazioni stabili con i nostri connazionali al fine di instaurare sinergie e relazioni continue tra imprese e opinion leader.



Vincenzo Peparello

Per far questo verranno coinvolte le varie associazioni di Italiani nel mondo per promuovere e commercializzare i nostri prodotti sia a livello nazionale che internazionale. Un invito dunque per venire in Tuscia per scoprire le proprie radici e conoscere il "Menù delle origini" a base di prodotti e piatti tipici di una volta, scelti con la consulenza dello chef Danilo Ciavattini. Ecco alcuni esempi: le anguille alla vernaccia del lago di Bolsena, menzionate da Dante in riferimento al Papa Martino IV che ne era ghiotto; i cavatelli conditi con sugo e finocchietto; la pasta con la ricotta, un piatto veloce semplice e particolare che si può preparare in versione dolce o salata, anche se la versione dolce è la più diffusa. Per ogni zona "Expo Tuscia" ha riscoperto un menù delle origini, ogni prodotto tipico è legato ad una storia o ad una leggenda che riporta sempre alla tradizione. In questo quadro si è tenuto nei giorni scorsi il workshop turistico itinerante della Tuscia: "**Visit Tuscia Expo**" per presentare territori, aziende, prodotti e far scoprire il nostro "italian life style" per tutti coloro che si riconoscono nei nostri valori, cultura e stili di vita. L'evento promozionale e di commercializzazione, ha consentito ad operatori turistici, tour operator, agenti di viaggio e giornalisti della stampa specializzata di settore di conoscere le eccellenze della Tuscia viterbese e le potenzialità offerte dal

territorio, nonché le attività da poter esercitare.



«Le finalità del progetto che mirano allo sviluppo e alla promozione del territorio della Tuscia - ha dichiarato **Vincenzo Peparello** presidente della DMO "Expo Tuscia" - in tutte le sue forme: arte, cultura, gastronomia, ruralità, benessere, sport, outdoor, ambiente, paesaggi e tutto quanto concorre a creare quella "Grande Bellezza». Il ritorno alla grande bellezza della Tuscia offre molto con linee tematiche varie, consentendo di curare anima e corpo e di vivere in prima persona un turismo esperienziale, permettono di connettersi a livello umano, emotivo e anche spirituale con i luoghi. Ricco di emozioni è percorrere, almeno in parte, la Via Francigena che presenta nei pressi di Bolsena ancora l'antico basolato romano della Via Cassia. La Via Francigena ha ottenuto nel 1994 la certificazione di "Itinerario culturale del Consiglio d'Europa". Altro luogo da visitare è il Muvis, Museo del vino e delle scienze agroalimentari di Castiglione in Teverina, un percorso sotterraneo di oltre 3 mila metri quadrati che scende fino a 27 metri sotto il livello del mare, fino a giungere alla Cattedrale, dove sono conservate botti di oltre 3 metri di diametro, fra le più grandi d'Europa.

L'occasione della visita è stata una degustazione online con i sindaci dei comuni della provincia di Viterbo, unitamente ai giornalisti e alla comunità dei nostri connazionali di Argentina, Uruguay e Brasile collegati in diretta. Fra i luoghi visitati nel corso del tour: il Palazzo del Drago nel centro storico di Bolsena, stupendo complesso architettonico costruito per volontà del Cardinale Tiberio Crispo; Capodimonte, con visita ai Giardini pensili della Rocca Farnese e del Museo della navigazione nelle acque interne; Marta e il Borgo dei Pescatori, con pranzo a base di prodotti tipici della tradizione locale. La Tuscia è anche una terra di pastori, di transumanza e di formaggi, il tour itinerante ha fatto una sosta all'azienda agricola Monte Jugo, nel circondario viterbese, gestita dalla famiglia Ciambella da tre generazioni. Sorge in un'incantevole vallata dove sono ancora visibili i resti di un centro termale e di due templi di epoca romana. Nel prossimo mese di ottobre è previsto un workshop per valorizzare e promuovere prodotti e territori, a cui parteciperanno buyer italiani e stranieri nonché i rappresentanti degli italiani all'estero che sono interessati ad importare i nostri prodotti agroalimentari. Questo collegamento con le associazioni di italiani nel mondo, conclude Vincenzo Peparello: «*Vuole essere l'avvio di un ponte comunicativo e comunitario, nella prospettiva dell'accoglienza per il prossimo Giubileo*».

Harry di Prisco

