

VISITTUSCIA EXPO PROPONE STRATEGIE DI TURISMO E COMMERCIO PER UN FUTURO SOSTENIBILE

Publicato il 6 Novembre 2025 di Harry di Prisco



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

Etichette: [Vincenzo Peparello](#), [VisiTuscia](#)



Viterbo, Bassano in Teverina, Castiglione in Teverina, Marta, Canino e Cellere presentano le loro preziosità per la promozione turistica della Tuscia

La Tuscia è un'area dell'Italia centrale, prevalentemente della provincia di Viterbo, nota per i suoi paesaggi naturali e il ricco patrimonio storico e culturale etrusco. Per far conoscere le realtà locali di un territorio con forte vocazione agricola, culturale, naturalistica e turistica agli operatori dell'informazione, nei giorni scorsi si è svolto un press tour itinerante che ha consentito di visitare: Viterbo, Bassano in Teverina, Castiglione in Teverina, Marta, Canino e Cellere. Sono state presentate le realtà locali, piccole e medie imprese che sono il motore dello sviluppo turistico e commerciale, a volte con potenzialità inespresse che - opportunamente sostenute - potrebbero creare occasioni di sviluppo per il territorio e le aziende che vi operano, spesso portatrici di valore aggiunto. L'iniziativa è stata promossa da **VisitTuscia Expo** e si inquadra nel contesto degli altri eventi organizzati nel corso dell'anno. L'iniziativa si inquadra, come le precedenti, nell'ambito delle strategie delineate dal Documento Strategico di Programmazione (DSP) 2023-2028 e dal Documento di Economia e Finanza Regionale (DEF 2025-2027) che si pongono come fine la promozione del turismo sostenibile, la valorizzazione delle eccellenze locali e il rafforzamento dell'attività regionale. Nel corso degli incontri sono emerse idee progettuali che potrebbero essere realizzate prossimamente.

Viterbo



Nella sua bottega di ceramiche **Daniela Lai** ha dimostrato come l'artigianato di qualità, in un contesto ad elevata espressione storico-culturale come il centro medievale della città, possa creare un'occasione per uno sviluppo di nuove forme di richiamo turistico. La bottega è anche un

laboratorio dove si tengono corsi per sviluppare la nobile arte della pittura su ceramica. Nel centralissimo ristorante Piazza, il cui nome si ispira proprio al concetto di piazza, ovvero il luogo dove ci si incontra per discutere i fatti del giorno e raccontarsi, a dispetto dell'apparenza, è possibile degustare piatti e prodotti della tradizione viterbese a cominciare da una eccellente "zuppa di ceci e castagne" che il giovane titolare **Andrea Ragonesi** interpreta in maniera sublime.

Bassano in Teverina



Pino Mandica, titolare dell'Osteria del Drago e di altre strutture ricettive, è stato scelto per rappresentare l'esempio più lampante di come organizzare e proporre un sistema d'offerta territoriale integrato, articolato e funzionale sia per i residenti che per i turisti. A Bassano, l'impegno della Rete d'Impresa "La Torre", grazie anche al suo manager, **Francesco Giacobone**, è teso a valorizzare le attività produttive, turistiche, commerciali e culturali presenti nel paese, così come a contribuire ad accrescere l'immagine e la qualità dell'offerta globale dell'area, le sue risorse e le sue potenzialità.

Castiglione in Teverina



Terra di vino e memoria agricola, è la Strada del Vino della Teverina a delineare un percorso enogastronomico che unisce aziende agricole, cantine storiche e tradizioni radicate. Le realtà produttive del territorio trovano qui una delle massime espressioni nell'antica norcineria Morelli che offre una qualificata selezione di prodotti tipici della tradizione norcina laziale. Il cuore pulsante del borgo rimane il MUVIS, il Museo del Vino e delle Scienze Agroalimentari più grande d'Europa, ospitato nelle affascinanti cantine ottocentesche del conte Vaselli. La visita rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale unica, che celebra il legame profondo tra uomo e terra.

Marta



L'attività peschereccia, ancora in auge, è il fulcro della comunità locale anche se si notano i segni dei cambiamenti. Da qualche tempo la pesca non viene più intesa soltanto come attività economica e commerciale, ma anche turistica, capace di attrarre con le sue Sagre (del "Lattarino") e Feste (del

"Pescatore") molti turisti. Manifestazioni quest'ultime che vivono dell'opera instancabile di **Giuliano Rocchi**, personaggio straordinario che dedica allo sviluppo turistico del territorio tutta la sua disponibilità e il suo sapere. Da segnalare, inoltre, alcune piccole imprese che si dedicano alla viticoltura per la produzione del vino "Cannaiola", una specificità unica del territorio.

Canino



La cittadina con i suoi 700 ettari di oliveti è conosciuta come la Città dell'Olio per la sua produzione di olio extravergine di oliva, un prodotto di qualità assoluta certificata dal marchio DOP. Un ruolo determinante è rivestito dall'Oleificio Sociale Cooperativo di Canino, impegnato nella lavorazione esclusiva delle olive colte dai propri soci negli oliveti del comprensorio sociale di produzione. Ma non mancano imprenditori locali che hanno dedicato all'industria olearia tutta la loro vita come la famiglia **Archibusacci** che dal 1886 si dedica alla coltivazione e alla molitura degli olivi.

Cellere

L'Azienda Agricola Biologica **Lotti**, sempre attenta alla qualità dei suoi prodotti, è proiettata al raggiungimento di nuovi e più importanti traguardi, è stata questa l'ultima tappa di questo straordinario tour sensoriale.

Al termine della manifestazione, il Presidente della DMO Expo Tuscia, **Vincenzo Peparello**, si è dichiarato estremamente soddisfatto degli obiettivi raggiunti soprattutto per quanto concerne la valorizzazione delle eccellenze locali e il rafforzamento dell'attrattività territoriale: *«Uno degli aspetti più importanti della mission della DMO (Destination Management Organization) è il settore dell'enogastronomia, con il bando con cui sono state formate le DMO, grazie a un bando regionale che prevedeva l'individuazione di una serie di cluster che dovevano essere poi sviluppate. Abbiamo scelto*

oltre all'ambiente, il territorio, la ruralità e l'enogastronomia. La provincia di Viterbo, la Tuscia, sono ricche di eccellenze di produzioni agroalimentari. La DMO nasce da un partenariato pubblico-privato insieme alla Camera di Commercio, alla Regione e anche ad altri Enti, abbiamo dedicato molta attenzione e abbiamo fatto conoscere quelle che sono le produzioni locali. Abbiamo tantissime DOP e negli ultimi anni abbiamo registrato una crescita importante di aziende che si sono dedicate all'agroalimentare. Molte di queste aziende sono condotte da giovani, in prevalenza con presenza femminile, con personale qualificato, questo è molto importante per lo sviluppo con ricadute in termini socio-economiche per il territorio». Dunque si è avviato un nuovo e più stimolante modello operativo per uno sviluppo partecipativo del territorio. « Aver coinvolto in questo nuovo processo imprenditori, commercianti, artigiani e professionisti - ha concluso Peparello - non può che giovare alle imprese e alle attività commerciali per il semplice fatto che operano in sinergia fra loro e con le amministrazioni comunali. Ma l'aspetto più rilevante è la trasmissione dei saperi dalle vecchie alle nuove generazioni per non far morire ma, anzi, rigenerare e rinvigorire le esperienze lavorative dei nostri padri».

Harry di Prisco

