



Turismo - VisiTuscia Expo: una rete di piccole e medie imprese per lo sviluppo turistico e commerciale della Tuscia

Viterbo - 29 ott 2025 (Prima Notizia 24) Tanti gli incontri, le idee e i progetti maturati che potrebbero essere presto portati a soluzione.

Creare una rete di piccole e medie imprese per lo sviluppo turistico e commerciale della Tuscia: è stata questa la missione dell'iniziativa promossa da VisiTuscia Expo, in continuità con tutte le altre programmate nel corso di questo 2025, che ha avuto il suo culmine nel tour che ha portato giornalisti, blogger, operatori ed influencer a visitare alcune realtà della Tuscia. 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 (DEFR 2025-2027) che si pongono come fine la promozione del turismo sostenibile, la valorizzazione delle eccellenze locali e il rafforzamento dell'attività regionale. Tanti gli incontri, le idee e i progetti maturati che potrebbero essere presto portati a soluzione. I centri toccati dal tour sono stati Viterbo, Bassano in Teverina, Castiglione in Teverina, Marta, Canino e Cellere. In ognuno di essi si è presa visione delle realtà locali, fatte spesso di 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'incontro a Viterbo con Daniela Lai, nella sua bottega di ceramiche, ha fatto comprendere come l'artigianato di qualità, in un contesto ad elevata espressione storico-culturale quale può essere il centro medievale della città, possa dare adito ad 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 i cittadini si incontrano 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 sublimare. A Bassano in Teverina è stato l'incontro con Pino Mandica, titolare dell'Osteria del Drago e di altre strutture ricettive, a 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 tutto teso a valorizzare le attività produttive, turistiche, commerciali e culturali presenti in paese, così come contribuire ad accrescere l'immagine e la qualità dell'offerta globale dell'area, le sue risorse e le sue potenzialità. A 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 comunque 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. A Marta è l'attività peschereccia, ancora in auge, a dettare i ritmi della comunità locale anche se qualcosa sta cambiando. 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. Senza dire delle piccole imprese che si dedicano alla viticoltura per la produzione del Vino "Cannaiola", una specificità unica del territorio. Canino, 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 qui occupato 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 degli olivi e alla molitura del prodotto. A Cellere, infine, l'ultimo visita di questo straordinario tour sensoriale è stata quella all'Azienda Agricola Biologica Lotti, sempre attenta alla qualità dei suoi prodotti e proiettata al raggiungimento di nuovi e più importanti traguardi. Particolarmente soddisfatto Vincenzo Peparello, Presidente della DMO Expo Tuscia, convinto di aver avviato un nuovo e più stimolante modello operativo per uno sviluppo partecipativo del territorio. "L'aver coinvolto in questo nuovo processo imprenditori, commercianti, artigiani e professionisti, ha detto 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".

(*Prima Notizia 24*) Mercoledì 29 Ottobre 2025