

LA REGIÓN DE LACIO SE PROMOCIONA...



** ... dando a conocer sus joyas culturales, sus riquezas termales y naturales así como sus excelencias enogastrónomicas a través de una serie de press tours organizados por la Consejería de Turismo de la Región –que, además de la capital, Roma, aúna las provincias de Viterbo, Rieti, Latina y Frosinone– para las diversas especializaciones del periodismo del sector*

A sí pues, en este marco, se ha llevado a cabo un despliegue de itinerarios para los cruceristas con etapa a Civitavecchia; propuestas termales; playa, shopping y ocio; el Lacio a caballo; el Lacio congresual; y el patrimonio enogastronómico de las 5 provincias.

Éste último ha brindado la oportunidad de entrar en contacto con los más auténticos saberes y sabores locales. Un verdadero valor adjunto que

intensifica inmejorablemente la estancia por estos territorios por descubrir –incluso para los italianos–, esparcidos a la sombra de Roma. Localidades cargadas de historia que renuevan su tradición campesina y extraen de la tierra unos productos transmitidos por antepasados o incluso casi olvidados, con lo mejor de la ciencia más avanzada y de la tecnología actual.

Se inició en Roma con la degustación de golosos Helados y Chocolate, excelentes quesos De Juliis y chacinas Argentati, la dorada miel Fongoli, carnosas aceitunas Tre Colli, exquisitas mermeladas de Agricultura Nuova y pan fresco del horno Pieri, en la Enoteca Regional Palatium, donde se sirven platos de la cocina rigurosamente local.

A 2 kms de la antigua ciudad medieval de Viterbo, se siguió en la Domus La Quercia, un exconvento renacentista, se sirvieron las variadas chacinas Stefanoni, los sabrosos quesos de Radicetti y Fiocchino y las raras patatas violetas de Madeco, acompañados por el fragante pan de Nepipan.

En Borgorose, antigua villa de Rieti, se pudo saborear las cervezas –clara, roja y oscura– artesanales de Birra del

Borgo, entre otros, para rociar los quesos vacunos biológicos de Stocchi, de Nibbi con el toque de la miel especial de los Apicultores del Alto Lacio, las minúsculas lentejas de Rascino, el puro aceite de oliva de La Mola y los nostálgicos dulces de Clara Rubeis.

En la provincia de Latina, cerca de la Abadía de Fossanova, la cisterciense más antigua de Italia, se distinguieron las mozzarellas de búfala Casabianca, los refinados quesos Macchiusi, las equilibradas chacinas de Scherzerino, los inolvidables dulces Troiano además del crujiente pan della Nonna, acompañados por una variedad de vinos, entre los que sobresale la bodega biológica Carpineti, sin olvidar los especiales aceites de oliva de producción limitada de Mandrarita, d’Urso, Orsini y Cetrone.

Mientras que en la provincia de Frosinone, en el Palacio Ducal de Atina y el mesón ‘Osteria del tempo perso’ de Casalvieri, entre los productos gastronómicos locales, sobresalieron las cremosas mozzarellas de búfala Ponte di Legno, la carne de búfala de Lauretti, las aromáticas trufas de Antica Ciociaria, los maravillosos quesos de Pacitti, Benacquista, Scarchilli, la pastelería manual de Le Delizie di Maria, el inconfundible pan de Veroli, la típica bollería sorana de Alonzi y las delicadas alubias blancas de Atina, con los aceites de oliva Quattrociocchi, Filonardi y La Castignola. Por último, cabe citar los grandes caldos del territorio producidos por las bodegas La Ferriera y Corte dei Papi, entre otras excelencias vinícolas.

Una atención al paladar sin olvidar la cultura, con visitas a un ‘collar de perlas’ como la encantadora Sora y la histórica Anagni, entre otras localidades de gran interés para el visitante.

Increíble pero cierto, no hubo presentación de ningún tipo de pastas, si bien una infinidad de óptimos ingredientes para prepararlas. Unos ejemplos que enriquecen la oferta turística y confirman la tradición italiana en su apuesta por la calidad alimentaria. ☺

Carmen del Vando

