



Terra dei Sapori – il gusto del turismo lento: la rete tra aziende conquista il pubblico. Iacomelli: «Siamo solo all’inizio»

Descrizione

Comunicato stampa

Grande partecipazione a Trevignano Romano per la tappa conclusiva del progetto promosso dal Parco Naturale Regionale Bracciano-Martignano. Il Commissario Straordinario: «Il primo tassello di un mosaico più ampio: il Parco deve diventare uno strumento capace di preservare, connettere e promuovere le energie del territorio».

Bracciano, 1° giugno 2026 – La bollicina **Bulla** di Cantine Capitani; il **Cardo 2025** di Cantina Morichelli, Vermentino fresco di medaglia d’oro al Concorso Enologico Internazionale del Vermentino di Arzachena; **Il Favoloso**, l’olio de l’Orto di Nonno, insieme ai mieli di edera e coriandolo; lo *stracchinato* e i formaggi artigianali dell’Azienda Agricola Sforzini Sergio; il **Caciofiore di Columella** di Acquaranda, formaggio storico tutelato come *Presidio Slow Food*.

E intorno, le vigne aperte con vista sul Lago di Bracciano, una cantina da attraversare, un paesaggio da osservare con un passo diverso e un pubblico numeroso, curioso, partecipe.

Si è conclusa sabato 30 maggio, negli spazi di Vigna Lago di Cantine Capitani a Trevignano Romano, la prima edizione di **Terra dei Sapori – il gusto del turismo lento**, il progetto promosso dal Parco Naturale Regionale Bracciano-Martignano per raccontare il territorio a partire dalle sue energie più concrete: le imprese agricole, le produzioni artigianali, il paesaggio e le persone che ogni giorno contribuiscono a renderlo vivo e riconoscibile.

Un finale sul lago, tra vigne e produzioni d’eccellenza

La risposta del pubblico è stata entusiasta. Per tutto il pomeriggio cittadini, famiglie e visitatori si sono mossi tra assaggi, incontri e racconti, in un’atmosfera luminosa e conviviale. Particolarmente apprezzata la visita guidata alla cantina di Cantine Capitani: un percorso capace di condurre il pubblico dalla vigna alla vinificazione e rendere leggibile il lavoro che precede ogni calice.

A fare gli onori di casa Ã stata Cantine Capitani, realtÃ vitivinicola radicata nel territorio di Trevignano Romano, che ha aperto i propri spazi alle altre imprese presenti.

Accanto all'azienda ospitante, Cantina Morichelli ha proposto un'ulteriore interpretazione del paesaggio enologico locale con **Cardo 2025**, Vermentino IGT Lazio appena insignito della medaglia d'oro ad Arzachena. L'Orto di Nonno ha raccontato il panorama agricolo attraverso mieli di carattere e il **Favolioso**, un grande olio EVO che ha suscitato grande apprezzamento tra i visitatori. Azienda Agricola Sforzini Sergio ha presentato i propri formaggi freschi e stagionati, tra cui lo stracchinato. Acquaranda ha accompagnato il pubblico alla scoperta delle produzioni

casearie e del **Caciofiore di Columella**, che viene realizzato con latte crudo di pecora e caglio vegetale ottenuto dal cardo selvatico, secondo una tecnica giÃ descritta nel I secolo d.C. da Lucio Giunio Moderato Columella nel *De re rustica*. Un sapere agricolo antico, oggi custodito dal Presidio Slow Food del Caciofiore della campagna romana, che restituisce in ogni assaggio il legame profondo tra cultura, paesaggio e lavoro umano.

Aziende che aprono le porte ad altre aziende

La forza di **Terra dei Sapori** Ã il gusto del turismo lento non risiede soltanto nella qualitÃ dei prodotti presentati, ma nel metodo scelto per raccontarli.

In ciascuna delle tre tappe, un'impresa ha aperto i propri spazi alle altre realtÃ produttive del territorio: Manth Birrificio Botanico a Manziana; la SocietÃ Cooperativa Agricola Nocciola Romana a Bassano Romano; Cantine Capitani a Trevignano Romano.

Non semplici luoghi espositivi, ma presÃ-di vivi della produzione. Non una sequenza di banchi d'assaggio, ma aziende capaci di accogliere, riconoscersi e comporre insieme un racconto piÃ ampio. Il pubblico ha premiato questa formula con una partecipazione crescente: ha assaggiato, osservato, fatto domande, visitato laboratori e cantine, incontrato direttamente chi coltiva, trasforma, alleva, produce e sceglie di investire nei Comuni del Parco.

La conclusione del primo ciclo apre una prospettiva piÃ ampia. **Terra dei Sapori** Ã il gusto del turismo lento non Ã un episodio isolato, ma il primo tassello di un mosaico di iniziative pensate per rafforzare il ruolo del Parco come luogo di connessione tra tutela ambientale, comunitÃ , imprese e nuove occasioni di scoperta.

Ã«Siamo soltanto all'inizio. Il Parco deve essere percepito come uno strumento nuovo, capace di far conoscere le realtÃ dei Comuni che ne fanno parte e di sostenerne la crescita. Ã fondamentale che i giovani continuino a investire in questo territorio: qui ho trovato una straordinaria voglia di fare, di creare e di costruire futuro alle porte di Roma. Il Parco deve fare da sprone, sempre nel pieno rispetto dell'ambiente, perchÃ© il nostro primo compito Ã preservare queste aree e, nello stesso tempo, promuoverle. **Terra dei Sapori** Ã il gusto del turismo lento Ã il primo tassello di un mosaico piÃ ampio: nella stagione estiva arriveranno altre iniziative dedicate alla cultura in senso piÃ ampio, al relax e al benessere, per tornare a valorizzare luoghi e aree uniche, che soltanto il Parco Naturale Regionale Bracciano-Martignano puÃ offrire»», ha dichiarato Ivano Iacomelli, Commissario Straordinario del Parco Naturale Regionale Bracciano-Martignano.

Da Manziana a Bassano Romano: le aziende protagoniste delle prime due tappe

Prima di arrivare sul lago, il viaggio di **Terra dei Sapori** è il gusto del turismo lento aveva attraversato due luoghi differenti, accomunati dalla stessa scelta: aprire gli spazi di un'azienda ad altre realtà produttive e trasformare ogni appuntamento in un'occasione concreta di incontro, conoscenza e collaborazione.

A Manziana, **Manth** è il **Birrificio Botanico** ha ospitato la giornata inaugurale e accompagnato il pubblico nel mondo delle fermentazioni e della ricerca botanica. Accanto al birrificio, **Quota Rosa Winery** ha portato il racconto del vino; l'**Azienda Agricola Biologica Ca** è **Bella** quello delle produzioni agricole e della stagionalità; il **Miele Buono** ha sottolineato il valore delle api e della biodiversità; l'**Azienda Agricola Gentili** è **Formaggi Valleluterana** ha dato voce alla tradizione casearia locale attraverso ricotte e formaggi pecorini.

A Bassano Romano, la **Società Cooperativa Agricola Nocciola Romana** ha aperto le porte del proprio stabilimento e del laboratorio dedicato alla lavorazione della Nocciola Tonda Gentile Romana. La visita ha permesso al pubblico di comprendere il percorso del prodotto dopo la raccolta e il lavoro tecnico, organizzativo e umano che sostiene una filiera profondamente legata all'identità agricola della Toscana.

Intorno all'azienda ospitante, **Fattoria Faraoni** ha mostrato dal vivo la preparazione della mozzarella Davidina; il **Noceto di Monte Topino** ha raccontato le noci Lara e Chandler unitamente alla produzione creativa di gherigli dolci e salati; l'**Azienda Agricola Porta di Toscana** ha presentato i propri mieli e le produzioni agricole; **Hilltop Brewery** ha proposto le sue birre artigianali che uniscono la tradizione brassicola anglo-irlandese con la sperimentazione e la cura artigianale italiana; **La Regina di Sutri** ha restituito il valore identitario del Fagiolo di Sutri.

Tre tappe, tre Comuni, una direzione condivisa

Il percorso ha attraversato tre territori differenti, mettendone in luce vocazioni produttive, paesaggi e identità complementari uniti dallo stesso obiettivo.

A Manziana, la prima tappa ha raccontato la birra botanica, il vino, il miele, l'agricoltura biologica e la tradizione casearia. Il **Sindaco Alessio Telloni** aveva sottolineato il ruolo dell'agricoltura come *«un volano importante per raccontare il territorio, un mezzo per conservare la natura e trasferire valori»*.

A Bassano Romano, la Nocciola Tonda Gentile Romana è diventata il punto di partenza per entrare nel cuore delle filiere della Toscana: mozzarella e formaggi, noci, meli, legumi e birra artigianale. Il **Sindaco Emanuele Maggi** aveva evidenziato il legame tra patrimonio culturale e nuova imprenditorialità: *«A questo patrimonio artistico e paesaggistico si affianca una ricchezza enogastronomica che oggi trova nuova forza grazie a giovani artigiani e produttori che hanno scelto di investire qui»*.

A Trevignano Romano, il viaggio si è chiuso davanti al lago, tra vigneti, orti, miele, olio, formaggi e cultura dell'accoglienza.

«Per noi è importante far conoscere un territorio fatto di vigne, allevamenti e, soprattutto, giovani imprenditori che hanno scelto di mettersi in gioco. Cantine Capitani, Cantina Morichelli, Acquaranda, Orto di Nonno e Azienda Agricola Sforzini Sergio sono realtà preziose, delle quali siamo profondamente orgogliosi. Come Sindaci promuoviamo la costruzione di una rete tra i Comuni e **Terra dei Sapori il gusto del turismo lento** ne ha espresso con chiarezza il valore, perché l'unione fa davvero la forza», ha dichiarato **Claudia Maciucchi, Sindaca di Trevignano Romano**.

L'organizzazione di Tourist Italia e la web app per continuare il viaggio

L'organizzazione delle tre tappe è stata guidata da Tourist Italia, che ha costruito il percorso operativo mettendo in relazione aziende ospitanti, imprese del territorio, luoghi e attività esperienziali: dalle degustazioni agli incontri diretti, dai laboratori alle visite nei luoghi della produzione.

Il viaggio prosegue ora attraverso la web app di **Terra dei Sapori il gusto del turismo lento**, collegata al sito del Parco Naturale Regionale Bracciano-Martignano. La web app nasce come uno spazio digitale in evoluzione per conoscere le aziende, approfondire i prodotti, orientarsi tra paesaggi e percorsi e immaginare nuove occasioni di visita. Non una semplice vetrina, ma uno strumento destinato a crescere grazie al contributo dei Comuni, degli operatori, dei cittadini e dei visitatori.

L'invito a continuare il viaggio: consultare la web app, scoprire le realtà produttive del Parco, tornare nei borghi, percorrere i sentieri, entrare nelle aziende e condividere idee, osservazioni e suggerimenti.

Per consultare la web app di **Terra dei Sapori il gusto del turismo lento**, conoscere le aziende e continuare il viaggio nel territorio: <https://terra-dei-sapori.figma.site>. Per informazioni, proposte o

