

Scoprire il Lazio guardando l'Expò. Tutto il meglio è in una mappa

*Mangiare, bere e visitare i luoghi d'arte.
L'iniziativa della Regione per Milano.
Zingaretti: "un paniere con 100 prodotti"*

di Alessandra Paolini del 28 gennaio 2015



I prodotti del territorio "conditi" da cenni storici su paesi e monumenti, "infarciti" da ricette tipiche e "innaffiati" dai vini delle cantine locali.

Il "**Lazio mangiare e bere**", è tutto questo. Una sorta di cartina geografica che racconta le ricchezze enogastronomiche laziali, biglietto da visita della nostra regione per **l'Expo di Milano**.

Gli amanti del buon cibo che dal primo maggio si ritroveranno nei padiglioni per l'esposizione universale meneghina, avranno così a disposizione una carta autostradale dove si potranno seguire itinerari gourmet. E dove protagonisti dono i prodotti *Igp* e *doc*: dal pane di Lariano alla Sambuca, dal pizzutello di Tivoli al moscato di Terracina.

"L'Expo 2015 rappresenta un'occasione imperdibile che ci vedrà in prima fila per promuovere in tutto il mondo le eccellenze del Lazio - spiega il governatore Nicola Zingaretti - Noi siamo pronti, da mesi lavoriamo per realizzare iniziative ed eventi in grado di far conoscere le ricchezze e le bellezze del nostro territorio agli ospiti di questa importante manifestazione internazionale. Abbiamo selezionato un paniere di cento prodotti che rappresentano il meglio della produzione laziale e del mercato globale: vini,

formaggi, prodotti freschi. Sarà una grande sfida per aprire un cantiere di innovazione e continuare il percorso intrapreso dal nostro sistema produttivo sulla strada della ripresa".

LA MAPPA DELL'ECCELLENZA GASTRONOMICA

Sette le aree geografiche prescelte: "Castelli romani", "Valle dell'Aniene", "Ciociaria", "Campagna romana", "Sabina", "Tuscia e Maremma laziale". E per finire la zona che sulla cartina viene chiamata **"Riviera di Ulisse costiera di Enea isole Ponziane"**. **Ovvero, recita la brochure "Il litorale pontino e le isole di Ponza e Ventotene un idillio fra storia antica e mare limpido"**.

Ma continuando a leggere, i milioni di buyer che arriveranno all'Expò scopriranno anche che nel parco nazionale del Circeo, riserva della biosfera Unesco, si allevano le bufale per la produzione della mozzarella *dop*. E sapranno anche che a Sperlonga si cucina una delle migliori zuppe di sarde. In Ciociaria, a Fiumone per l'esattezza, è la "sagna pelosa" (fettuccina senza uova) la regina della tavola, mentre in Sabina, ad Amatrice, non ci sono solo i famosissimi spaghetti all'amatriciana. Anche gli gnocchi ricci e la mortadella sono un fiore all'occhiello del territorio. Nocchie come se piovesse invece nella Tuscia, zona famosa per i tozzetti. E per il pomodoro "scatolone" che si coltiva intorno al lago di Bolsena. Ma la lista dei prodotti laziali da assaggiare è lunga: a cominciare dalla porchetta di Ariccia dei Castelli, alla tellina del litorale romano, per passare dal prosciutto di Cori cotto al vino, ai peperoni di Pontecorvo in Ciociaria. Senza tralasciare i vini: come quello di Civitella d'Agliano nell'alto Viterbese o il Cannellino di Frascati. *Cin cin!*

Da: La Repubblica del 28 gennaio 2015 - CRONACA DI ROMA pag. XIV