Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

04/12/2015

Gli Etruschi invadono Roma. Ma per piacere!

L'invasione questa volta è tutta al contrario, a subirne le conseguenze infatti è la Capitale e soprattutto è "buona", perché porta in dote prodotti e tradizioni agroalimentari di grande qualità.

Tutto questo è **Piacere Etrusco**, l'iniziativa di **Camera di Commercio di Viterbo** per far conoscere al grande contenitore, nonché grande mercato, che è **Roma** un patrimonio di prodotti tipici ineguagliabile. Siamo ormai alla terza edizione e il progetto è rodato, potendo poggiare anche sulle capacità e le conosce di un esperto come **Carlo Zucchetti**, vera anima di tutte le iniziative enogastronomiche di un certo livello che arrivano dalla **Tuscia**. Una manifestazione che potremmo definire diffusa o multiforme, capace di incontrare e far incontrare con i prodotti a marchio Tuscia Viterbese sia la ristorazione di classe dia quella veloce, il mercato delle materie prime e il turismo sostenibile. Ecco coinvolte quindi dal 18 al 27 novembre enoteche, ristoranti, osterie e spazi della grande distribuzione come Eataly affianco a moderni mercati contadini come la Città dell'Altra Economia a Testaccio. Il diavolo e l'acquasanta direbbe qualcuno, ma – giustamente – gli organizzatori hanno un territorio intero da proporre, con le sue varie sfaccettature, e non possono prendersi la briga di escludere qualcuno. Si parla quindi di massima qualità dei prodotti tipici con le serate in ristoranti come l'**Acquolina Hostaria** dello chef Angelo Troiani o Sora Maria e Arcangelo a Olevano Romana (unica uscita fuori dall'urbe) , versatilità per preparazioni veloci come quelle di Trapizzino o Bisqait, ma anche ricchezza di sapori e profumi come per gli show cooking realizzati da Eataly e dedicati ciascuno ad una tipologia di prodotti, dal pesce di lago al pecorino romano fino al tartufo della Tuscia.

Appuntamenti diversi ma tutti orientati a premiare l'attenzione alla sostenibilità di un territorio che da solo ***rappresenta il 60% dei prodotti biologici del Lazio***.
Insomma iniziativa completa, per aumentare la massa critica di conoscitori ed estimatori di prodotti della Tuscia ma anche per incontrare direttamente gli operatori del settore, a cominciare dai workshop alla Città dell'Altra Economia. Un rapporto che, come ha spiegato il direttore dell'**Azienda Romana Mercati Carlo Hausmann**, si trasforma in un incontro fondamentale tra esercizi commerciali e produttori che "***se funziona prosegue nel tempo e diventa collaborazione***". Alla presentazione del programma di **Piacere Etrusco**, tenutasi il 18 novembre alla **Sala del**

Carroccio del **Campidoglio**, è intervenuto anche **Carlo Zucchetti** che ha chiarito come l'idea di fondo sia proporre un vero e proprio "modo di essere" per far conoscere il territorio attraverso i prodotti. Un obiettivo perseguito anche attraverso Tuscia Welcome e la promozione di un**turismo integrato**, capace di intercettare la grandissima fetta del settore viaggi legata all'**enogastronomia**.

Infine una battuta tecnica, ovvero l'approfondimento di un concetto tutt'altro che scontato da parte di un grande chef come **Angelo Troiani**: "***La cosiddetta cucina romana si appoggia sui territori limitrofi, Roma senza i territori come la Tuscia non avrebbe così tanto fascino***".
Piacere Etrusco nella prima edizione contò 5000 contatti, la seconda arrivò a 7000 e per la terza si spera di aver superato quota 10000. I numeri ufficiali ancora non ci sono ma di certo il successo è stato tangibile.

>>> Download -**PODCAST – Gli Etruschi invadono Roma**