

## VareseNews

### Al via “Lazio Experience”, un’opportunità immersiva per scoprire eccellenze e sapori laziali

**Pubblicato:** Giovedì 27 Febbraio 2025



Il progetto “**Lazio Experience**” si appresta a trasformare il litorale romano in una meta privilegiata per gli appassionati di cultura ed enogastronomia. Promossa da [Alfacomunicazione APS](#) con il sostegno della [Regione Lazio](#), [Arsial](#) e il patrocinio del [Comune di Fiumicino](#), l’iniziativa si svolgerà **dal 28 febbraio al 2 marzo**, coinvolgendo giornalisti e professionisti del settore food & beverage provenienti da tutta Italia.

L’obiettivo è? far conoscere prodotti di alta qualità?, spesso poco noti al di fuori della regione, creando connessioni dirette tra produttori locali e i media di settore. L’evento rappresenta **un’opportunità immersiva** per scoprire sapori autentici e storie di eccellenza, posizionando il Lazio come punto di riferimento nel panorama culinario nazionale.

### I protagonisti dell’eccellenza laziale

Durante le due giornate dell’evento, i partecipanti avranno l’occasione di visitare la **Necropoli di porto**, in collaborazione con la [DMO Borghi Etruschi](#), e **degustare una selezione di prodotti tipici**, tra cui:

- Pasta semi-integrale “La MIA Pasta” dei F.lli Troiani di Ponzano Romano, abbinata al “fagiolo a suricchio”, Presidio Slow Food del Piglio
- Olio ExtraVergine Lazio, con una degustazione guidata di tre oli del territorio: Mulino7cento

Bio, Frantoio Fratelli Narducci (Sabina DOP) e Maccarese SPA.

- Miele di Apicoltura Maria Fiorentini (Testa di Lepre) e mandorle tostate di Maccarese SPA
- Bevanda Chinottissimo dell'azienda Pneri (Roma) e la birra artigianale di Podere 676 (Maccarese)
- Formaggi tipici come il Caciofiore dell'azienda Acquaranda (Trevignano) e il Cacio di Genazzano dell'azienda biologica L'Oca Bianca (Cave).
- Mozzarella di bufala e stracchino fresco di latte di bufala del Caseificio Nonna Pitta (Amaseno), premiato tra le cinque migliori mozzarelle del Centro Italia secondo Gianni Pignataro
- Pane integrale ai semi Lievito 96, a lievitazione naturale, e verdure fresche della Coop Agricola Adua
- Vini Solis Terrae, azienda di Maccarese, espressione autentica del territorio: 5 ettari coltivati a viti, divisi a metà? tra vitigni rossi, Montepulciano e Syrah, e metà? vinificati in bianco, con Vermentino, Vioigner e Bellone. In degustazione: Bullule (spumante brut), Goccia ambrata, Doc Roma Bellone, Doc Roma Rosso, Syrah

## Show cooking e degustazioni guidate

L'evento si articolerà in un'esperienza che include **show cooking** ospitato presso [Officina Alimentare](#) a Fiumicino, come la preparazione della **tradizionale zuppa di pesce con pescato fresco della marineria di Fiumicino**, curato dalla Chef [Anna Maria Palma](#). Nota per la sua capacità di coniugare tradizione e innovazione culinaria, la chef guiderà i partecipanti in un viaggio tra sapori autentici e tecniche di alta cucina. In cucina e in sala l'apporto degli studenti dell'**Istituto Alberghiero Baffi di Fiumicino**. Protagonista anche il cuoco dell'Alleanza slow food, **Stefano Salvemme**.

Prevista una **visita con degustazione** presso [Podere 676](#) (Maccarese), il **birrifico artigianale con annesso luppoletto** offre un'esperienza unica nella produzione di birre locali, con una degustazione guidata alla scoperta dei sapori del territorio.

Grazie alla collaborazione con [Anso – Associazione Nazionale Stampa Online](#), il tour vedrà la partecipazione di testate giornalistiche, blogger e influencer provenienti da diverse regioni italiane, con lo scopo di **far conoscere fuori dai confini regionali le eccellenze del Lazio**. I giornalisti saranno ospiti nella bellissima location dell'[Hotel Tiber](#) a Fiumicino.

### IL PROGRAMMA

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it