

# “AssAggi”, un straordinario evento portatore di conoscenza



di MARIA ANTONIETTA GERMANO –

VITERBO – “AssAggi” (Viterbo-Palazzo dei Papi- 18-20 maggio 2024), la terza edizione del Salone dell’Enogastronomia Laziale quest’anno è diventata grande con 60 imprese partecipanti e trenta appuntamenti. Dopo i successi ottenuti negli anni passati la manifestazione si presenta ancora più ricca con nuovi eventi straordinari, chicche particolari, personalità illustri e chef stellati.

L’inaugurazione è per sabato 18 maggio alle ore 10, con Max Mariola, chef e conduttore televisivo, mentre la serata di chiusura di domenica 19 maggio è con lo showcooking e la presentazione del libro di Ruben Bondi, giovane talento della cucina italiana.



La straordinaria iniziativa, dopo essere stata presentata già a Roma, oggi 14 maggio, è stata presentata in conferenza stampa a Viterbo, presso la sede della Camera di Commercio di Rieti e Viterbo, alla presenza

presidente **Domenico Merlani**, del segretario generale **Francesco Monzillo**, dell'assessore comunale allo sviluppo economico **Silvio Franco** e del presidente di Slow Food Viterbo e Tuscia, **Marco Tortolini**. E in collegamento telefonico sono giunti i saluti del consigliere regionale **Daniele Sabatini**: "Ringrazio gli organizzatori per tutto il lavoro svolto. Per la regione è un evento importante che tende a caratterizzare sempre di più il nostro territorio. Non solo, ma Assaggi contribuisce a dare un'ulteriore visibilità di qualità alla Tuscia". Si è poi aggiunto al tavolo dei relatori anche enogastronomo Carlo Zucchetti.



"AssAggi – spiega Merlani – è un evento portatore di conoscenza. Abbiamo un pubblico sempre più preparato e interessato a conoscere le cose buone. Dobbiamo quindi pensare per il prossimo anno, assieme all'amministrazione, a una soluzione logistica che ci permetta di ampliare la partecipazione con un ulteriore salto di qualità. Integreremo questa tre giorni con la giornata della ristorazione che organizza Confcommercio".

"Una manifestazione – spiega l'assessore Franco – in cui crediamo molto come amministrazione perchè può rappresentare una leva per lo sviluppo economico del territorio e dà la possibilità di conoscere la nostra storia, la nostra cultura e il nostro patrimonio enogastronomico".

"Un patrimonio agroalimentare di grande ricchezza tutto da scoprire promuovere e valorizzare – aggiunge Monzillo – dall'olio extravergine d'oliva ai salumi, dal vino ai formaggi, da pasta e prodotti da forno a marmellate e nocciole, passando per ortofrutta, carni, miele, tisane e altro".

"AssAggi – interviene Marco Tortolini – deve essere anche

l'occasione per uno stile di vita sano. Quest'anno, come Slow Food, ci occuperemo dell'area bambini dove verrà realizzato un orto in cassetta, accompagnato da specifici laboratori".



L'area espositiva è allestita nelle sale del Palazzo dei Papi ma Assaggi si estende anche negli spazi dell'adiacente CERSAL (Centro di Ricerche per la Storia dell'Alto Lazio), dove hanno sede le degustazioni

guidate e i panel dedicati all'olio e al vino, e nella tendostruttura in Piazza San Lorenzo. Qui si susseguono gli incontri con ospiti di prestigio, showcooking, presentazioni di libri, laboratori sensoriali e talk organizzati in collaborazione con Agro Camera. Sempre in Piazza San Lorenzo, anche quest'anno spazio alle attività didattiche per i più piccoli a cura di Slow Food Viterbo e Tuscia.

Con AssAggi torna anche **Fuori Assaggi**, il suo "fuori salone" con iniziative collaterali che offrono ulteriore approfondimento sull'agroalimentare del Lazio. Per l'occasione, dal 15 al 20 maggio le imprese del territorio organizzano – a Viterbo e nei centri della provincia – un



ricco calendario di cene a tema, degustazioni ed eventi, tutti incentrati sulla cultura e sul patrimonio enogastronomico regionale.

AssAggi è organizzato dalla Camera di Commercio di Rieti-Viterbo con il contributo di Camera di Commercio di Roma, del Comune di Viterbo e con la partecipazione della Regione Lazio.

Il programma della manifestazione è disponibile al link:  
[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com)

## ASSAGGI

Salone dell'Enogastronomia Laziale

Mordi il gusto del Lazio

18-19-20 maggio 2024

Viterbo, Palazzo dei Papi (Piazza San Lorenzo)

Orari di apertura al pubblico

Sabato 18 Maggio dalle 10:00 alle 21:00

Domenica 19 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Orari di apertura agli operatori del settore Food&Beverage

Sabato 18 Maggio dalle 10:00 alle 21:00

Domenica 19 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Lunedì 20 Maggio dalle 10:00 alle 14:00 (ingresso riservato)

## BIGLIETTI

Pubblico generico

Ingresso al Salone: € 5,00 se il biglietto viene acquistato sul sito ufficiale

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com). I biglietti saranno disponibili anche presso la reception dell'evento al

costo di € 7,00. Una volta in Salone, il biglietto verrà convertito in un buono acquisto del valore

di € 5,00 (IVA inclusa) che potrà essere speso presso uno dei produttori presenti in salone, per

acquistare i prodotti enogastronomici in esposizione.

Il pubblico è invitato ad acquistare i biglietti online.

L'ingresso ad AssAggi Salone è gratuito per minori di 14 anni accompagnati.

## CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI:  
[segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR:  
[relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

SALONE ENOGASTRONOMICO Palazzo dei Papi – Piazza San Lorenzo,  
Viterbo

Inaugurazione: sabato 18 maggio ore 10:00

Taglio del nastro con lo Chef Max Mariola

## ORARIO

Sabato 18 Maggio dalle 10:00 alle 21:00

Domenica 19 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Lunedì 20 Maggio dalle 10:00 alle 14:00 – ingresso riservato  
ai professionisti del settore F&B