



Assaggi 2025: tre giorni di gusto e cultura nel cuore della Tuscia

Dal 17 al 19 maggio, il Complesso di Santa Maria in Gradi ospita per la prima volta la quarta edizione del Salone dell'Enogastronomia Laziale. Un percorso immersivo tra sapori, saperi e identità, con 70 espositori, chef stellati, degustazioni e incontri

Il **Lazio** in tavola, tra memoria e futuro. Non solo un patrimonio da tutelare, ma una lente attraverso cui leggere la storia, il paesaggio, l'identità di un popolo.

A **Viterbo**, questa consapevolezza si fa evento: **Assaggi 2025** torna infatti dal **17 al 19 maggio** con una quarta edizione che celebra l'incontro tra il gusto e la cultura, nel segno della biodiversità, del dialogo e del racconto corale dei territori.



Il duecentesco Complesso di Santa Maria in Gradi, sede dell'evento (Foto © Vera Anelli).

Una cornice storica per un patrimonio contemporaneo

Per la prima volta, la manifestazione si svolgerà all'interno del **Complesso di Santa Maria in Gradi**, l'importante edificio duecentesco voluto da papa Innocenzo IV.

Una sede che con i suoi chiostri – uno medievale e l'altro rinascimentale – incarna la perfetta sintesi tra memoria architettonica e vocazione sensoriale. Qui, tra colonne binate e pozzi seicenteschi, il gusto diventa narrazione: **Assaggi 2025** si propone, infatti, come un viaggio attraverso i cinque sensi, tra eccellenze agroalimentari, paesaggi e comunità.

Dalla Tuscia il salone che parla la lingua dei territori

Settantadue ore di evento, settanta espositori e un programma fitto di laboratori, degustazioni, show-cooking, talk e incontri con chef stellati.

Non una semplice fiera, quindi, ma una piattaforma di scambio e confronto tra artigiani del gusto, produttori, operatori e appassionati. Dall'olio extravergine ai salumi, dai formaggi al vino, dalle nocciole alle tisane: ogni prodotto porta con sé una storia, un volto, una terra.

Assaggi 2025 è spazio di relazione, ponte tra le eccellenze locali e con uno sguardo sempre più aperto verso l'Italia e il mondo.



70 espositori, chef stellati, degustazioni e incontri (Foto © Ufficio Stampa).

Assaggi 2025 a Viterbo, un'esperienza diffusa nella città

Accanto al cuore espositivo, prende forma anche **Fuori Assaggi**, il programma off del salone.

Dal 15 al 20 maggio, infatti, ristoranti, botteghe, enoteche, locali del centro storico e della provincia si animeranno con cene tematiche, aperitivi narrati, incontri con i produttori e degustazioni guidate.

Un racconto che si estende dalle sale del bellissimo **Complesso di Santa Maria in Gradi** ai vicoli di **San Pellegrino** – il quartiere medievale più grande d'Europa – fino alle necropoli etrusche di **Tarquini** e **Cerveteri**, entrambi siti patrimonio UNESCO.

Il calendario e le novità dell'edizione 2025

L'accesso al pubblico sarà possibile **sabato 17** (dalle 10 alle 19.30) e **domenica 18 maggio** (dalle 11 alle 19.30). La giornata di **lunedì 19** sarà invece dedicata esclusivamente agli operatori del settore, con ingresso gratuito previa registrazione sul sito ufficiale.

Il **6 maggio**, intanto, si terrà a **Roma** la conferenza stampa di presentazione, ospitata al **Tempio di Vibia Sabina e Adriano**.

Assaggi 2025 è organizzato dalla **Camera di Commercio di Rieti-Viterbo** e da quella di **Roma**, con il sostegno della **Città di Viterbo**, della **Regione Lazio**, dell'**Università degli Studi della Tuscia**, del **CREA** e in collaborazione con **Slow Food Viterbo e Tuscia**.

Per maggiori informazioni www.assaggisalone.com

Data di creazione

29/04/2025

Autore

malinda-sassu