29-10-2026
Pagina 23
Foglio 1

LATINA
EDITORIALE OGGI

www.ecostampa.it

MINTURNO

L'evento

Minturno presente alla Borsa di Paestum

Da questa mattina e sino a domenica prossima il Comune di Minturno avrà un proprio stand alla XXVIII edizione della Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico (BMTA) di Paestum. Quattro giornate intense (29 ottobre – 1° novembre) dedicate al networking, alla promozione del patrimonio archeologico, storico-culturale ed enogastronomico, con l'obiettivo di sviluppare nuove collaborazioni con gli operatori del settore a livello nazionale e internazionale. L'apertura ufficiale dello stand dell'Ente è prevista alle ore 11:30, con il taglio del nastro da parte del sindaco Gerardo Stefanelli e dell'assessore al turismo Giuseppe Pensiero. «Racconteremo Minturno a Paestum- ha affermato il primo cittadino- attraverso un perfetto connubio tra storia e innovazione. Dal fascino millenario di Minturnae, alle testimonianze archeologiche di Scauri Vecchia e al litorale fino alle installazioni del Museo Multimediale del Castello. Mostreremo come il passato e le nuove tecnologie possano dialogare tra loro per offrire ai visitatori esperienze uniche e coinvolgenti. Minturno guarda al futuro valorizzando le proprie radici». Sulla stessa lunghezza d'onda l'assessore Pensiero, il quale ha sottolineato che «partecipare alla BMTA è un'occasione fondamentale per inserire le nostre risorse locali nei circuiti turistici nazionali e internazionali. Significa fare sistema e creare opportunità concrete per il tessuto turistico ed economico». Il 31 ottobre, gli operatori turistici locali che hanno risposto alla manifestazione di interesse promossa dall'Amministrazione Comunale (Tour in bike, Minturno Scauri Turismo e la delegazione degli albergatori) avranno l'opportunità di partecipare gratuitamente ai workshop con i buyer europei selezionati da ENIT. I visitatori potranno assaggiare i prodotti tipici gastronomici locali a cura del Panificio Tucciarone (con la Pascotta di Traetto, Masseria Zenobio (con l'olio fruttato verde biologico, monovarietale di cultivar itrana Colline Pontine DOP), Passaretta (che propone la salsiccia aurunca), Il Maggese (con la composta pere coreno e la passata di pomodoro di secca di Minturno, nell'inventario 'Arca del Gusto' di Slow Food, e ancora diverse tipologie di nettare, tra cui Pere Perugia di antica varietà, confetture di frutta e crema di cime di rapa), Apicoltura Ziniti. Tutti i prodotti appartengono alla condotta Slow Food Golfo di Gaeta e Monti Aurunci. ●



Stefanelli- Pensiero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


MINTURNO • SPIGNO SATURNIA
Maggioranza, prove tecniche di divisione
L'opposizione spignese critica l'Amministrazione
Minturno presente alla Borsa di Paestum

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE