Quotidiano
04-11-2026
Pagina 26
Foglio 1

LATINA
EDITORIALE OGGI

Tiratura: 7.500

leader organizzazione comunicazione

www.ecostampa.it

LA BORSA DEL TURISMO

Il bilancio

Minturno protagonista alla BMTA di Paestum

Alla Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico di Paestum sono state raccontate le bellezze e assaporati bontà e prodotti tipici del territorio. Lo ha affermato il sindaco di Minturno Gerardo Stefanelli, il quale ha rimarcato l'importanza dell'evento, nel corso del quale è stata sfruttata un'importante occasione per proiettare Minturno sui principali circuiti del turismo nazionale e internazionale. «Tra storia, digitale ed enogastronomia - ha continuato Stefanelli - la nostra città è stata apprezzata e scoperta in ogni sua declinazione, ricchezza e varietà. Abbiamo puntato sul racconto della tradizione e sull'innovazione: l'archeologia ha infatti incontrato i nuovi strumenti digitali, capaci di offrire a visitatori e turisti dimensioni di scoperta emozionanti e immersive. Da un lato, il fascino millenario del Parco archeologico di Minturnae, attraversato dall'antica via Appia Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Dall'altro, l'esperienza innovativa del racconto storico, basato sulle nuove tecnologie, al Museo Multimediale del Castello di Minturno». Questi i focus valorizzati sia presso lo stand dell'Ente sia nei momenti di talk che hanno visto protagonista Minturno all'interno degli spazi della Provincia e della Camera di Commercio e presso la Sala Archeoincoming. In questo contesto, il sindaco Stefanelli ha illustrato l'offerta culturale in cui memoria documentale e interattività multimediale dialogano, insieme alla guida turistica nazionale Valentina Treglia e alla consigliera delegata alla cultura Rita Alicandro. «Siamo soddisfatti - ha aggiunto l'assessore al turismo Giuseppe Pensiero - della presenza di Minturno alla BMTA di Paestum. Al nostro stand, oltre ai percorsi di viaggio e agli itinerari archeologici, culturali e naturalistici, abbiamo dato anche ampio spazio ai sapori e ai prodotti tipici del territorio, mettendo in mostra e facendo gustare le bontà prodotte dalle aziendali locali». Protagonisti dell'esposizione sono stati il Panificio Tucciarone con la celebre Pascotta di Traetto, iscritta nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT); l'olio fruttato verde biologico monovarietale di cultivar itrana Colline Pontine DOP proposto dalla Masseria Zenobio, e la rinomata salsiccia aurunca di Passaretta. A completare il quadro delle eccellenze l'Azienda Agricola Biologica Il Maggese, con la composta di pere coreno e la passata di pomodoro di secca di Minturno (entrambe inserite nell'inventario "Arca del Gusto" di Slow Food) affiancate da nettari di frutta come quello di Pere Perugia di antica varietà, confetture e crema di cime di rapa. Non è mancato infine il miele dell'Apicoltura Ziniti. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Amministratori di Minturno e Acampora

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

046770-IT09U1



MINTURNO • SS. COSMA E DAMIANO • CASTELFORTE

Minturno protagonista alla BMTA di Paestum

Codice rosso per un 42enne

Diciassette nuove strade intitolate a vari personaggi

Inciclo Giuliano fra festeggiato il secolo di vita alla presenza del sindaco Angelo Pompeo

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE