

ABRUZZO ALLA BIT: PROTAGONISTI NOTTE SERPENTI E CHEF SPADONE E PEZZUTO, VISITA MINISTRO SANTANCHE'

4 Febbraio 2024



MILANO - Una prima giornata segnata dalla grande partecipazione di pubblico per l'Abruzzo alla BIT, la Borsa Italiana del Turismo al quale l'Abruzzo è presente con il coordinamento congiunto dell'Assessorato regionale al Turismo e delle Camere di Commercio Chieti-Pescara e Gran Sasso d'Italia e con 30 operatori turistici regionali.

Una giornata nella quale si sono susseguiti una serie di eventi che hanno animato lo stand Abruzzo che ha ricevuto la visita del ministro Daniela Santanchè da sempre in ottimi rapporti con l'assessore Daniele D'Amario, intervenuta durante l'evento con Enrico Melozzi e dedicato a "La Notte dei Serpenti".

"Sono qui - ha detto il ministro - perché tengo alla Regione Abruzzo e ho un ottimo rapporto l'assessore D'Amario che, anche in qualità di coordinatore nazionale della Commissione Turismo della conferenza Stato-Regioni, fornisce un grande contributo per le azioni da mettere in campo per veicolare al meglio l'immagine dell'Italia. Da soli si va più veloce - ha aggiunto - ma insieme si va più lontani e quindi quello che vedo qui è una grande unità di intenti tra istituzioni e operatori. Riscoprire e valorizzare le tradizioni e la propria identità culturale come state facendo voi è la strada giusta per distinguersi. Faccio un appello a tutti voi: le vacanze passatele in Italia, in Abruzzo, imparate ad avere l'orgoglio e la fierezza di essere italiani poiché sapete che non c'è una nazione più bella nel mondo".

Proprio l'abruzzese Enrico Melozzi, impegnato in questi giorni come direttore d'orchestra al Festival di Sanremo, ha

raccontato un elemento di attrazione straordinaria della giornata, non solo per la sua presenza che ha richiamato un pubblico di curiosi e appassionati, ma anche per aver saputo trasferire concetti di grande profondità culturale parlando della sua carriera e del progetto “La notte dei serpenti”, che con la prima edizione dello scorso ha riscosso un successo forse inatteso.

“Mi sono dedicato alla musica di tutti i generi fin da bambino, Sanremo era il mio sogno e quando ho avuto la fortuna di dirigere i Måneskin di studiare per loro un arrangiamento originale con archi si è aperto un mondo e ci ha fatto capire come rock e musica classica funzionavano insieme e si poteva approfondire questa contaminazione che ho trasferito al progetto ideato con la Regione Abruzzo per valorizzare la musica popolare tradizionale. Una musica che nasce come nutrimento spirituale per superare le fatiche del lavoro nei campi o in mare, un insegnamento che non può essere dimenticato ma che deve essere da stimolo per le nuove generazioni a credere nel proprio territorio e a valorizzarlo con in maniera creativa. Per decenni ci siamo vergognato di praticare il nostro dialetto e le nostre tradizioni popolari che si tramandano e questo ha creato un buco tra le generazioni. Ora questo grande evento che ha avuto un successo straordinario può e deve coinvolgere più protagonisti e per questo abbiamo idea di creare un doppio concerto, in due serate diverse, una sul litorale e un'altra in montagna, magari nell'area del Gran Sasso”.

“La notte dei serpenti – ha detto l'assessore regionale al Turismo Daniele D'Amario – nasce per dimostrare che l'Abruzzo è una terra ricca di tradizioni, con tanta cultura e soprattutto tanta cultura musicale che abbiamo rischiato di dimenticare. Il successo dello scorso anno ci ha dimostrato che siamo sulla strada giusta. Dobbiamo continuare a riscoprire pezzi di storia che intercettino perfettamente le nuove tendenze del turismo esperienziale e immersivo, soprattutto se svelano tradizioni lontane e originali”.

Molto partecipati anche i due appuntamenti dedicati all'enogastronomia con gli show cooking: quello di Marcello Spadone cuoco e patron del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova che ha presentato due piatti sul tema della valorizzazione dell'auto produzione di verdure e ortaggi orto rivisitando la tradizione culinaria dell'entroterra pescarese; e quello di Davide Pezzuto, chef del D.One di Montepagano che ha raccontato come un'accoglienza di qualità possa rivitalizzare i borghi dell'entroterra. Nei due momenti sono stati presentati anche le diverse tipologie di spumanti Abruzzo DOP realizzate con i vitigni autoctoni pecorino e montonico.

Il programma di domani, lunedì 5 febbraio

Ore 10:30 – Vivi la Costa dei Trabocchi

A cura di DMC Costa dei Trabocchi

Intervengono:

- Sindaci della Costa dei Trabocchi
- Operatori della DMC Costa dei Trabocchi
- Camera di Commercio Chieti Pescara
- GAL Costa dei Trabocchi
- Legambiente

Ore 11:00 – San Demetrio ne' Vestini e le Grotte di Stiffe – Tra bellezza, natura e inclusività

A cura di San Demetrio ne' Vestini e Grotte di Stiffe

Intervengono:

- Antonio Di Bartolomeo – Sindaco del Comune di San Demetrio ne' Vestini
- Mattia Di Fabio – Assessore al Turismo del Comune di San Demetrio ne' Vestini
- Giovanni Cappelli – Amministratore Unico Grotte di Stiffe – Azienda Speciale Territorio e Cultura
- Victor Casulli – Direttore Generale Grotte di Stiffe – Azienda Speciale Territorio e Cultura
- Daniele D'Amario – Assessore al Turismo Regione Abruzzo

Ore 11:30 – “Gusto, territorio, cultura. Condividere e raccontare la ricchezza dei luoghi attraverso il cibo, la natura e la conoscenza”

A cura di Regione Abruzzo – Assessorato al Turismo in collaborazione con lo chef Niko Romito

Ore 12:00 – Cooking show: “L'antipasto come condivisione”

Accademia Niko Romito

Ristorante "Reale" – Castel di Sangro (AQ)

Ore 14:00 – Cooking show: "Biodiversità della Maiella"

Chef Arcangelo Tinari

Ristorante "Villa Maiella" – Guardiagrele (CH)

Ore 16:00 – "Il Rinascimento riscoperto, un territorio da scoprire". Campli: il borgo, la natura, i maestri dell'Appennino

A cura di Comune di Campli (TE)

Intervengono:

- Federico Agostinelli – Sindaco di Campli
- Melissa Galli – Assessore alla Cultura e Turismo Comune di Campli
- Agostino Rapini – Consigliere delegato ai rapporti con la Curia Comune di Campli