

BIT MILANO: ABRUZZO PROTAGONISTA CON ACCADEMIA ROMITO, COSTA DEI TRABOCCHI, GROTTI DI STIFFE

5 Febbraio 2024



L'AQUILA - Secondo giorno alla Borsa Italiana del Turismo di Milano alla quale l'Abruzzo partecipa 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.

I primi due appuntamenti della mattina hanno avuto come protagonisti la Costa dei Trabocchi e le Grotte di Stiffe, due territori impegnati nello sviluppo di nuovi progetti di valorizzazione.

LA COSTA DEI TRABOCCHI

Il primo incontro, coordinato da Giuseppe Di Marco di Legambiente e animato dal Gal Costa dei Trabocchi e dai sindaci delle città interessate, sta implementando la promozione di un prodotto turistico che sta ottenendo grande successo testimoniato dal terzo posto in Europa al premio biennale European Greenways Award assegnato alle destinazioni che si distinguono per l'eccellenza dell'offerta e delle migliori pratiche. Un successo che però non rallenta l'obiettivo di migliorare e ampliare l'offerta che già oggi coinvolge anche le aree interne attraverso 300 km di percorsi ciclabili sulle colline del vino sostenuto dalla Regione Abruzzo con la manifestazione Art Bike&Run+Wine. Così questa mattina è stato lanciato un progetto di

percorsi ciclabili e cammini sulla linea Gustav in sinergia con il Gal Maiella Verde e con il Parco Nazionale della Majella attraversando inizialmente tutta la provincia di Chieti con successive diramazioni in altri territori.

“L’obiettivo – ha aggiunto Silvia Tauro, presidente di Legambiente Abruzzo – è investire sulla sostenibilità, il che significa anche puntare sulla destagionalizzazione dell’offerta per rendere un progetto fruibile a lungo, e sulla condivisione territoriale guardando alla Costa dei Trabocchi anche come punto di apertura verso le aree interne”.

Inoltre – ha annunciato Lido Legnini, vicepresidente vicario della Camera di Commercio Chieti Pescara – dall’autunno scorso stiamo lavorando per il marchio territoriale Costa dei Trabocchi che potrà fregiare le strutture ricettive, di ristorazione, di produzioni tipiche e di servizi insieme a progetti di formazione per gli operatori”.

LE GROTTI DI STIFFE

Originali anche le novità presentate dal Comune di San Demetrio ne’ Vestini rappresentate dal sindaco Antonio Di Bartolomeo e dall’assessore al Turismo Mattia Di Fabio insieme all’azienda speciale Grotte di Stiffe presenti con il l’amministratore Giovanni Cappelli e con il direttore Victor Casulli, forti del record di 63mila visite registrate lo scorso anno: l’app per le video guide in LIS che ha l’obiettivo di rendere fruibile il sito naturalistico anche alle persone non udenti, nell’ottica dell’inclusione e dell’accessibilità, e l’area Pet antistante le grotte e dedicata ai piccoli amici che renderà le Grotte di Stiffe animal friendly e consentire ai visitatori di godere della bellezza del sito lasciando in custodia i propri amici a quattro zampe nell’area dedicata.

NIKO ROMITO

Lo chef trisstellato Niko Romito, insieme all’assessore al Turismo Daniele D’Amario, ha illustrato lo sviluppo del Campus Universitario di Ricerca e Alta Formazione Gastronomica che nascerà in una ex falegnameria Castel di Sangro il prossimo anno e che rappresenta la naturale evoluzione dell’Accademia che ha formato centinaia allievi in undici anni di attività, molti dei quali hanno già aperto un’attività in Abruzzo.

“Se è vero che l’enogastronomia rappresenta una delle principali motivazioni di viaggio nella nostra regione – ha detto D’Amario – è anche vero che dobbiamo ulteriormente investire nella formazione e garantire un’alimentazione che sia buona ma anche sana”.

“Nel Campus – ha spiegato Romito – ci sarà un’area di ricerca il cui primo vede la Regione Abruzzo capofila insieme alle Asl e alle università per creare, per la prima volta a livello internazionale, un protocollo per la preparazione dei pasti all’interno delle mense pubbliche abruzzesi ospedaliere e scolastiche. Ma sarà anche il luogo nel quale continueremo anche il lavoro di filiera avviato su alcune materie prime abruzzesi come è avvenuto coinvolgendo i produttori di grano solina per la produzione del nostro pane che viene venduto persino in un negozio di Hong Kong dove ai clienti viene spiegato che proviene dall’Abruzzo”.

Romito ha annunciato come anche i punti di ristoro ALT, oggi a Castel di Sangro, Montesilvano e Roma, destinato a soddisfare chi viaggia nelle città, in virtù dell’accordo stipulato con Eni Live (gruppo Eni) destinato a replicarsi in 100 “stazioni del gusto” aprirà nelle prossime settimane ad Ostia ed entro pochi mesi anche in Germania e in Austria.

Al termine dell’incontro Niko Romito ha lasciato spazio ai ragazzi dell’Accademia guidati dal direttore Davide Mazza che hanno preparato in diretta una serie di piatti che rappresentano l’antipasto condiviso, tre piccole portate realizzate con una base di ortaggi e verdure.

ARCANGELO TINARI

Il talentuoso Arcangelo Tinari, chef del Villa Maiella di Guardiagrele, ha interpretato il suo territorio – quello della Maiella appunto – attraverso due piatti e una serie di prodotti che rendono contemporaneo il racconto della tradizione agropastorale, come farricello biologico mantecato lo zafferano di Pizzoferrato e controfiletto di pecora, latte cagliato ed erbe amare.

“La Maiella ha il più grande patrimonio botanico d’Europa – ha spiegato al pubblico che ha affollato il suo cooking show – e ha una conformazione esposta su quattro versanti, basta spostarsi anche solo di qualche chilometro per trovare erbe e

verdure spontanee, oltre ad aziende agricole e allevamenti artigianali che offrono un paniere ricchissimo di suggestioni per chi deve portarlo in tavola”.