

BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA: A CARAMANICO TERME PRESENTATA UNA WEBAPP CON L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

11 Settembre 2022



CARAMANICO TERME - L'enogastronomia è uno degli elementi che attrae maggiormente turisti, soprattutto stranieri, ed un numero sempre maggiore di persone si sposta anche solo per mangiare. Per questo l'associazione I Borghi più Belli d'Italia ha creato una webapp che offre al visitatore la possibilità di orientarsi tra le varie insegne che offrono cibo, ristoranti ma anche bar, con un occhio di riguardo alle diverse identità alimentari.

Una vera e propria guida enogastronomica, realizzata da un'azienda food tech che sviluppa servizi alimentari personalizzati in oltre 60 lingue, che è stata presentata ieri a Caramanico Terme (Pescara) dov'è in corso il Festival nazionale dei Borghi più Belli d'Italia.

"La cosa meno facile talvolta per uno straniero è trovare un menu in lingua o un cameriere capace di comprendere non solo l'ordine dei piatti, ma sempre più spesso intolleranze e richieste specifiche, temi su cui il resto del mondo è molto più avanti rispetto all'Italia", ha spiegato Pietro Ruffoni, della società che l'ha realizzata. "Scegliere, ordinare, pagare: operazioni apparentemente facili ma che possono invece risultare difficili nei piccoli centri.

"Questo strumento", ha aggiunto, "riesce poi a mettere in contatto gusti e desideri delle persone che hanno una particolare identità alimentare, come ad esempio allergie o intolleranze, con i menù in grado di rispettarla".

"Il progetto è solo all'inizio", ha precisato, "l'obiettivo è quello di digitalizzare le offerte enogastronomiche di ristoranti e bar presenti all'interno dei 334 borghi che fanno parte del club, da quando è stato lanciato, in un solo mese hanno aderito 150 attività in 83 diversi borghi e il portale ha totalizzato già 11mila accessi".

"Attraverso questo strumento", ha concluso Ruffoni, "l'utente può vedere in tempo reale quale ristorante gli offre cosa. È una guida per privilegiare l'offerta enogastronomica, considerando che la cucina fa parte di un'esperienza".

La guida, che contiene anche sezioni dedicate allo spirito del luogo, informazioni sulle cose da vedere e sulla storia, musei e gallerie, è consultabile all'indirizzo borhipiubelliditalia.mycia.it ed è stata presentata durante un incontro moderato da Osvaldo Bevilacqua.

Il Festival, che si conclude stasera a Caramanico Terme, prosegue oggi con un fitto programma di incontri, mostre e spettacoli, mentre restano aperti gli stand dei comuni con prodotti tipici, esperienze sensoriali, arti e mestieri, artigianato, degustazioni e costumi tradizionali.

Alle ore 19,00 cerimonia del passaggio della bandiera del Festival al Comune di Lucignano in Toscana per il Festival nazionale del 2023 e a mezzanotte il ballo della pupa.