

ENOGASTRONOMIA: PRODOTTI ABRUZZESI VANNO IN SPAGNA CON IN.TOUR

4 Marzo 2014

LANCIANO - Vino e pecorino d'Abruzzo, bocconotti di Castel Frentano, olive in salamoia, pasta fresca, salumi, mieli, olio.

La rete d'impresa In.Tour, con sede a Lanciano, e che abbraccia decine di aziende del settore turistico ed agroalimentare, è sbarcata in Spagna, con tanti prodotti dell'enogastronomia abruzzese.

In Tour, infatti, ha partecipato alla Fiera dell'Aixada a Manresa, nella zona della Catalogna, provincia di Barcellona.

"Il riscontro - spiega Marco D'Ovidio, di Lanciano, presidente di In.Tour-Unione Turismo Abruzzo - è stato eccellente tanto da avere avuto proposte per iniziative di formazione e, addirittura, per l'apertura di un locale tutto italiano nella zona. I nostri prodotti sono stati molto apprezzati".

Durante lo svolgimento della fiera medievale la delegazione abruzzese ha preparato pietanze e pasta fresca, attirando centinaia di visitatori che hanno degustato e apprezzato i manicaretti.

"Da quando In.Tour è nata - evidenzia D'Ovidio - noi operatori abbiamo visto la grande forza che si può avere mettendo in sinergia diverse professionalità. Ancora una volta siamo stati noi operatori ad organizzarci per dare lustro alla regione e ai nostri territori e per valorizzare e promuovere i prodotti che abbiamo. Ci siamo inventati un'altra possibilità, in pratica, anche per far fronte alle devastanti tassazioni che ogni giorno ci aggrediscono".

"In Spagna - sottolinea - in tutti i luoghi visitati, abbiamo avuto diversi incontri con le istituzioni che ci hanno dato la propria disponibilità affinché si possano instaurare rapporti di interscambio culturale-turistico-commerciale. A Manresa, tra l'altro, è presente la cattedrale di Ignazio dello Iola e stiamo studiando con gli enti promozione locali una sinergia tra le nostre attrattive religiose, come Il Miracolo Eucaristico, e le loro, ossia il cammino Ignaziano".

"Il prossimo appuntamento - conclude D'Ovidio - sarà il 16 marzo a Caldes di Montbui, città termale a 60 chilometri da Barcellona dove porteremo - restando in tema medioevale - la pizza frita o la pizza scime come richiesto dall'amministrazione locale".