

FRISA: TAGLI DEL NASTRO PER LA TENUTA DELL'"AMERICANO" FRANCO MICOLI

6 Settembre 2020



FRISA – Nasce dal sogno di Franco Micoli, imprenditore abruzzese che vive in Canada, il punto di riferimento per il turismo e la ristorazione abruzzese. Immersa nel paesaggio collinare ricoperto di vigneti a Guastameroli di Frisa, Tenuta Micoli è un'attrattiva per l'intero territorio.

All'inaugurazione della struttura, che si è tenuta ieri sera, hanno partecipato la consigliera regionale Sabrina Bocchino, il presidente della provincia di Chieti Mario Pupillo, il sindaco di Frisa Nicola Labbrozzi, l'amministratore unico Pietro Zinni e, in collegamento dal Canada, Franco Micoli.

Un progetto ambizioso, quello di Micoli, spinto dall'amore per l'Abruzzo, la terra natia mai dimenticata. Terra in cui l'imprenditore ha trascorso gli anni più belli della sua infanzia e dell'adolescenza e che ha lasciato, all'età di 14 anni, per trasferirsi oltreoceano insieme alla sua famiglia. Oggi l'imprenditore riscopre le sue origini e lo fa attraverso il progetto che porta il suo nome.

“In questo posto ho trascorso gli anni più belli della mia vita – spiega Franco Micoli – il ricordo della mia infanzia, della mia famiglia è ancora vivo in me. Questo è uno dei motivi per cui ho deciso di ‘tornare a casa’, seppure metaforicamente, e dare al mio paese qualcosa che contribuirà allo sviluppo del territorio». «Le tradizioni ancora coltivate, i sapori di un tempo, la convivialità – spiega – sono tutti elementi dei quali non riuscirei a fare a meno. Ogni tanto ho bisogno di tornare a Guastameroli e riempirmi di tutte le ricchezze che mi offre. Il Canada mi ha accolto e mi ha consentito di realizzare i miei sogni, ma qui ho lasciato il mio cuore”.

Una storia che si snoda tra l'Abruzzo e Toronto quella di Franco Micoli, che lasciò Guastameroli alla metà degli anni Sessanta per emigrare in America e cambiare il suo percorso di vita. Tanto impegno, tanti gli obiettivi raggiunti. In Canada si è affermato come imprenditore nel settore idraulico ma non si è mai dimenticato di guardarsi indietro, di custodire le sue origini – i genitori erano mezzadri – e coltivare quel sogno che oggi si realizza.

“Il nostro obiettivo – ha spiegato nel corso della conferenza stampa l'amministratore Pietro Zinni – è quello di attrarre ospiti anche dall'estero e far conoscere il nostro paese, che gode di una posizione strategica a due passi dal mare, e le sue eccellenze. Auspichiamo che in questa struttura soggiornino tante persone pronte a innamorarsi dell'Abruzzo”.

Estrema vicinanza al progetto è stata espressa dalle istituzioni presenti. In primis la consigliera Sabrina Bocchino, membro del CRAM Abruzzo (Consiglio regionale degli abruzzesi nel mondo), che lo ha definito un'iniziativa lodevole. «Come Regione siamo pronti a sostenere idee come queste che fungono da vera attrattiva per quanti vogliono investire nel nostro territorio – ha commentato la consigliera – Ecco perché il nostro obiettivo, come amministrazione regionale, è quello di rendere più snelli i procedimenti burocratici che attualmente sono molto complessi».

Grande soddisfazione è stata espressa dal sindaco di Frisa Nicola Labbrozzi che si è congratulato con l'imprenditore e ha aggiunto: «Franco Micoli ha realizzato un'idea brillante, adesso tocca a noi. Tocca a noi come cittadini e come amministrazione. Dobbiamo lavorare affinché questa struttura diventi un fiore all'occhiello per l'intero territorio».

E Tenuta Micoli muove proprio dall'amore per il territorio e dalla passione per la sua gente. La sua posizione strategica, vicinissima al mare e a due passi dalla montagna, arricchisce l'obiettivo della nuova realtà che è quella di accogliere gli ospiti in maniera positiva e offrendo non solo servizi in struttura – ristorazione, pernottamento, eventi – ma anche la possibilità di effettuare affascinanti escursioni alla scoperta dell'Abruzzo. Un progetto di promozione completo delle eccellenze regionali che include la coltivazione di un vigneto di proprietà e la produzione di “Orso nero”, un vino rosso ottenuto con un blend di uve autoctone. Un prodotto espressione di eleganza, potenza e nobiltà che sono le caratteristiche naturali della terra da cui prende vita.

La cucina sarà curata dallo chef Nicola Lanzi le cui proposte culinarie hanno come comune denominatore l'amore per il cibo e il sentimento che questo cerca di trasmettere in ogni assaggio. La sua cucina è un perfetto connubio tra tradizione e modernità perché il cibo non deve soltanto saziare, deve emozionare, evocare ricordi e sensazioni.