

I Parchi d'Abruzzo insieme a "Eurogusto"

26 Novembre 2009

Uniti per la valorizzazione delle risorse agroalimentari e la promozione del territorio



Attraverso i Parchi il nuovo corso coinvolge, oltre l'Abruzzo, anche le regioni Lazio, Marche e Molise, delineando efficacemente quel contesto geografico allargato che è l'Appennino centrale, spina dorsale del territorio italiano. Un'eccezionale biodiversità ne contraddistingue gli ambienti, nell'avvicinarsi di paesaggi naturali ed agrari modellati dalla pervicace opera dell'uomo, che in ogni epoca vi ha lasciato copiose tracce storico - archeologiche, architettoniche e della cultura materiale. Vi si è tramandato anche un prezioso patrimonio enogastronomico, alla cui valorizzazione gli Enti Parco guardano con particolare cura, ravvisando in esso non soltanto una possibile direttrice di sviluppo locale, ma anche l'opportunità che quanti ne assicurano il mantenimento, quali autentici presidi sul territorio, possano efficacemente integrare le politiche di tutela esercitate dai Parchi, sottraendo le aree interne al deterioramento economico e demografico.

A tal proposito, si tratta anche di far fronte alla richiesta di un nuovo ruolo attivo delle aree protette abruzzesi, nel sostenere una ripresa dell'economia regionale dopo il sisma del 6 aprile, per il tramite di un'adeguata promozione del turismo nei Parchi, non ultimo quello gastronomico, che si rivela, com'è noto in costante crescita. La partecipazione ad "Eurogusto" costituisce quindi l'occasione di sperimentare una modalità d'intervento sinergico che assicuri maggiore incisività ed efficacia nella valorizzazione dei prodotti locali, attraverso la creazione di strumenti informativi condivisi, il collegamento delle reti promozionali esistenti, l'organizzazione congiunta di eventi speciali, fino arrivare ad un sistema di supporto alla commercializzazione di prodotti e servizi.

Nell'ambito di Eurogusto, dove la partecipazione univoca dei Parchi abruzzesi contempla anche criteri non accessori di economicità, risparmio energetico e ridotto impatto ambientale, le tipicità abruzzesi saranno protagoniste di una serie di eventi, tra i quali un pranzo ed una cena ad invito, nell'interpretazione degli chef di Slow Food Veneto. Sarà un'importante vetrina per i prodotti dell'enogastronomia abruzzese, per i quali si apre una nuova fase di visibilità e di valorizzazione. L'auspicio è che essi, per il plusvalore di appartenenza culturale alla terra dei Parchi e per la qualità rigorosamente assicurata dagli Enti di gestione, possano assumere il ruolo di ambasciatori di territori belli e generosi, che nella fruizione turistica sostenibile possono trovare la più congeniale e necessaria occasione di sviluppo.

Fonte: parks.it