

“IL MIO DOLCE PREFERITO”: IMPRUDENTE, “PROMUOVERE UNICITA’ DELL’ABRUZZO CON ECCELLENZE TERRITORIO”

29 Novembre 2023



ROMA – “Stiamo facendo conoscere l’Abruzzo e i nostri prodotti in tutto il mondo, creando questa grande unione, che ha la forza del food e la forza della qualità, per identificare le nostre eccellenze, il nostro territorio e promuovere la nostra terra, andando così a costruire quello che è il ‘brand Abruzzo’”.

Queste le parole del vice presidente della Giunta regionale con delega all’agricoltura, Emanuele Imprudente, questa mattina a Roma nella conferenza stampa di presentazione della miniserie televisiva “Emozioni italiane- Il mio dolce preferito”, dedicata alla pasticceria, con il mastro pasticcere abruzzese Federico Anzellotti e sei personaggi dello spettacolo che si cimenteranno nella preparazione del loro dolce preferito.

Presenti alla conferenza, oltre a Imprudente e allo stesso Anzellotti, anche il direttore generale Ice, Lorenzo Galanti, il deputato abruzzese di Fratelli d’Italia Guerino Testa, collegato in conference call, il regista della serie tv, Riccardo Recchia e l’attore Dario Bandiera, uno dei protagonisti del programma.

“Abbiamo sposato concretamente e convintamente questo progetto inserendolo nel più ampio piano di commercializzazione e di internazionalizzazione dell’agrifood sostenibile, varato dal mio assessorato ed affidato ad Arap. Sono orgoglioso di essere qui a rappresentare quella che è la realtà abruzzese - ha aggiunto Imprudente-. La nostra regione è unica: si può sciare e vedere il mare, un’unicità che non c’è in altre realtà. Abbiamo un territorio fatto per più del 40% di aree protette,

quindi con una qualità ambientale che ha un valore unico, e nostri prodotti che sono fatti da eccellenze assolute, che sono legate a mille diversità, non solo il vino, l'olio, o elementi legati allo zafferano, o al tartufo. Colgo, tal a proposito, l'occasione è anche per invitare tutti quanti voi fare alla Seconda Fiera Internazionale dei tartufi d'Abruzzo che ci sarà a L'Aquila dall'1 al 3 dicembre, quindi questo fine settimana”.

La serie tv “Emozioni Italiane – Il mio dolce preferito”, che avrà tra i protagonisti le attrici Martina Stella, Anna Safronik, Milena Miconi, gli attori Luca Capuano, Dario Bandiera, e il campione di nuoto Massimiliano Rosolino, sarà ambientata all'interno di una cucina/laboratorio e sarà interamente girata a Pescara, nella pasticceria ‘Emozioni Italiane’ del maestro Anzellotti, vanto abruzzese a livello mondiale nel mondo della pasticceria.

L'abbinamento dolce- personaggio è stato dato sotto il profilo territoriale ed emozionale.

“La serie tv del maestro Anzellotti – ha affermato l'onorevole Testa -, è un veicolo turistico di livello: può servire come strumento di marketing territoriale, per le prelibatezze del made in Italy e del made in Abruzzo. Tutto ciò che può concorrere a far conoscere ancora meglio l'Abruzzo deve essere preso con grande benevolenza, a maggior ragione se patrocinato da un maestro pasticciere riconosciuto internazionalmente.”

Anche il direttore generale dell'Ice, Galanti ha sottolineato l'importanza del “coinvolgimento di personalità dello spettacolo in uno spirito italiano e abruzzese, visto che la serie è stata registrata a Pescara, e che metterà in luce le eccellenze abruzzesi”.

Il maestro pasticciere Anzellotti ha ringraziato “casa ICE per il lavoro che fa nel mondo. Per i professionisti e le aziende non è scontato avere una struttura ‘casa Italia’ all'estero. Questa è una partecipazione particolare perché piena di aspettative, viste le candidature della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco e all'Expo. Il paese sta prendendo coesione e, a livello internazionale, sempre più rilievo”.

E sulla serie ‘Il mio dolce preferito’ ha aggiunto: “La serie tv è un tassello in più: si stanno aggiungendo tanti progetti come scuola di cucina in Bosnia da inaugurare nel primo semestre 2024. Ci sono tante opportunità, anche per il settore aziende, e supportare qualcosa all'inizio non è sempre facile. Quindi grazie per la fiducia che si cercherà di ripagare con il tempo e con il lavoro”.

“È un format inclusivo, che con il gioco da' pillole di territorialità e italianità, di made in Italy. Il professionista ha un obbligo verso il territorio, deve lasciare un valore al territorio. È facile vendersi al primo offerente. La sfida dell'Abruzzo è stata vinta, ma è solo l'inizio”, ha concluso.

Il regista Riccardo Recchia ha poi affermato: “è una sperimentazione di programmi su cose già conosciute, ma stiamo facendo in modo che si differenzi lavorando sul racconto e sul cast. Con un mix volti noti e un artigiano della pasticceria, vogliamo rendere pop anche un'arte complessa come quella della realizzazione dei dolci. Siamo stati travolti da profumi, è stata un'esperienza coinvolgente che racconta un mondo enorme da scoprire. Oltre alle ricette, nella serie, c'è un abbinamento con una narrazione personale dei personaggi che trovano spunti da quello che stanno facendo per raccontarsi”.

Nel corso delle puntate, di cui è già in programma la nuova edizione con nuovi volti e nuove ricette, saranno anche messe in risalto materie prime della regione oltre a particolari dolci abruzzesi.

Inoltre i video verranno utilizzati, con il patrocinio di ITA, Ministero degli Affari Esteri, come materiale promozionale dalle Ambasciate Italiane all'Estero durante la settimana della Cucina Italiana nel Mondo e durante altre manifestazioni.

La messa in onda del programma è prevista nel periodo autunno-inverno, sul canale 33 “Food Network” del digitale terrestre, sul canale 53 “TV sat” e canale 416 SKY.

Il progetto rientra nella più ampia mission dell'assessorato all'Agricoltura, tramite il braccio operativo dell'Agenzia Regionale delle Attività Produttive (Arap), per la commercializzazione e internazionalizzazione dell'agrifood sostenibile abruzzese, anche attraverso l'interazione tra eccellenze gastronomiche e iniziative di intrattenimento e di spettacolo, specialmente cinematografico.

Portare l'Abruzzo verso il grande pubblico, e portarlo alla conquista dei mercati mondiali, è un punto cardine della missione di Arap, obiettivo che sta perseguendo anche attraverso il format che vede l'inserimento di cene, degustazioni ed eventi all'interno dei cartelloni di importanti festival cinematografici, tra cui il Festival del Cinema italo-spagnolo a Palma di Maiorca, in Spagna, a giugno scorso, e all'Italian Serbian Film Festival a Belgrado, in Serbia, a settembre.

<https://youtu.be/ojEkt3iGapM>