

L'AQUILA: RISTORAZIONE E INNOVAZIONE INSIEME PER RILANCIO CENTRO STORICO

23 Dicembre 2017



L'AQUILA – "Cosa ne sarà del centro storico dell'Aquila? Quale la sua vocazione? Turismo? Ristorazione? Shopping? Uffici pubblici?", intorno a queste domande si è sviluppato un momento di riflessione, proposto dall'associazione L'Aquila che rinasce nei giorni scorsi al Palazzetto dei Nobili del capoluogo.

Al centro del dibattito in una sala praticamente piena, food tech, cibo, ristorazione, innovazione e vocazione del centro storico, con vari interlocutori che si sono dati il cambio: l'assessore comunale alle Politiche sociali Francesco Bignotti, il presidente della Fondazione Carispaq, Marco Fanfani, il presidente della Cna, Agostino Del Re, il coordinatore della lista L'Aquila futura Antonio Pensa, l'imprenditore nel campo della ristorazione Daniele Di Fabio, il critico gastronomico Roberto De Viti, e ancora Riccardo Cicerone e Pietro D'Amore

A moderare l'incontro lo scrittore Salvatore Santangelo.

Di Fabio ha plasticamente rappresentato l'esperienza "eroica" di tutti quegli imprenditori aquilani che, come lui, fanno ristorazione tra le macerie del centro storico.

Il critico enogastronomico ed esperto di politiche del turismo De Viti ha sottolineato le tante sfide che gli operatori devono affrontare e l'elevato tasso di mortalità delle imprese e quindi l'esigenza di coniugare strumenti come Fare Centro con adeguati strumenti di formazione e con una più ampia e coerente politica di sviluppo economico che riconosca e valorizzi le vocazioni autentiche dei territori.

Durante la serata è stata presentata anche la prima startup abruzzese di food delivery, *fiatfood.com*, nata da un'idea di Riccardo Cicerone e del neo papà Daniele Proietti.

Ospite d'onore Raffaele Venditti, volto televisivo, imprenditore di seconda generazione, per l'occasione nell'inedita veste di scrittore: infatti è stato presentato il suo volume *Porchetta regina della strada*: un personale tributo al mondo degli ambulanti, del cibo di strada e ai sani valori di una volta presentati oltre la retorica e il marketing dello streetfood.

L'iniziativa è inserita nel programma di Onda d'innovazione 2017 ed è stata sostenuta dal contributo della Fondazione Carispaq.