

MARSICALAND LANCIA “L'APERITIVO MARSO”: UNA BEVANDA CHE IDENTIFICHIL IL TERRITORIO E LO PROMUOVA

20 Febbraio 2024



AVEZZANO -Possono i prodotti del Fucino essere la base per un buon cocktail? La risposta è sì. Marsicaland, Festival diffuso dell'agroalimentare, nell'ambito delle iniziative promosse, ha deciso di lanciare l'aperitivo marso. Un cocktail, un long drink, un soft drink o altro ancora, che si propone di dare al territorio una bevanda iconografica che lo definisca, lo brandizzi e lo promuova dentro e oltre i suoi confini naturali.

Una bevanda che oltre a essere in grado di attivare fenomeni di identificazione – orgoglio comunitario (specie tra le giovani generazioni) sia in grado di veicolare l'immagine di una Marsica (L'Aquila) “buona da pensare” e “buona da bere” anche oltre i confini regionali e, auspicabilmente, nazionali.

“Con la fattiva e indispensabile collaborazione dei bartender marsicani, abruzzesi e di qualunque altra provenienza italiana”, ha commentato Ernesto Di Renzo, coordinatore scientifico del festival, nonché docente di Antropologia all'Università di Roma “Tor Vergata”, “è quella di giungere all'elaborazione di un cocktail/aperitivo/longdrink/softdrink che nella sua specificità e nella sua originalità di gusto sappia esprimere l'essenza stessa della marsicanità. Ciò credendo fermamente che nulla più di ciò che mangia e si beva, sia capace di creare senso di appartenenza, convivialità, conoscenza e fama dei luoghi”.

L'aperitivo marso, lanciato nell'ambito di Marsicaland, il festival ideato dalle associazioni di categoria con il supporto del Comune di Avezzano, della Regione Abruzzo, in particolare l'assessorato all'Agricoltura, attraverso il braccio operativo

dell'Arap, della Provincia dell'Aquila, del Gal Marsica, del Patto Territoriale della Marsica, del Consorzio di Tutela Igp Patata del Fucino sarà ricercato attraverso un vero e proprio concorso aperto agli esperti del settore che dovranno dilettersi non solo con gin, rum e vodka, ma anche con finocchi, carote, rape, radicchio, pomodori, mele di Ortona, zafferano, mandorle, cicorie, lattuga, tartufo, sedano, cipollotti, castagne, nespole, sorbi. Ma anche piante spontanee come prugnoli, more, santoreggia, timo serpillio, rosa canina, biancospino, finocchietto selvatico, pimpinella, tarassaco, papavero, crescione, lavanda, liquirizia.

“Con l'aperitivo marso proposto da Marsicaland”, ha evidenziato Antonio Morgante, direttore di Arap, “si sta perseguendo un importante progetto di promozione territoriale che partendo da motivazioni di carattere puramente culturale propaga i suoi effetti anche sul piano dei ritorni economici e dell'immagine turistica dei luoghi”.

L'aperitivo marso avrà come obiettivo quello di diventare l'emblema dell'intero comprensorio, ciò che conta non è la sua semplicità o complessità realizzativa. Quello che realmente conta è che sappia narrare il territorio nella sua unicità e sappia esibirne l'originalità a partire dagli ingredienti che si ispirano alle sue tipicità agroalimentari. Nelle prossime settimane saranno rese note le modalità di partecipazione al concorso.