

TRADIZIONE E RITI, DALLA TERRA ALLA TAVOLA: STORIE SUL CIBO, L'ABRUZZO SI RACCONTA

15 Novembre 2019



PESCARA – Storie ed aneddoti, riti e tradizioni, conditi dal sale della terra che accomuna le origini di tutti i relatori: sono questi gli ingredienti della prima edizione di Storie sul Cibo, un evento voluto da Cia Chieti Pescara e Confesercenti Chieti con la collaborazione della Camera di Commercio Chieti Pescara e che vede la direzione artistica di Gino Primavera, gastronomo, esperto del settore, già professore di “Scienza degli Alimenti” all’Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti), patria dei cuochi d’Italia.

Primavera vanta numerose pubblicazioni (La cucina delle Maiella, con Lucio Biancatelli, Tarka, Maluzzo 2018), (Bevo la Foglia, con Nunzio Di Paolo, Pescara 2016), (Butto la pasta e Mangio la foglia, Pescara 2016), (la valle dei sensi, nel volume Raccontami l’Abruzzo, Chieti 2017), e numerose altre pubblicazioni.

“Il cibo è sempre stato rappresentato sotto un duplice punto di vista” afferma Primavera in conferenza stampa “uno legato alla bontà dei prodotti e l’altro derivante dalle sue proprietà nutraceutiche. Ma c’è un terzo aspetto di cui vogliamo parlare ed è quello legato al marketing: un prodotto si porta dietro tanto altro da dire e tutto questo verrà spiegato lunedì e martedì”.

Storie di Cibo si terrà tra le preziose mura del Museo dell’Artigianato artistico di Guardiagrele di cui gode il patrocinio insieme a quello del Comune e dell’Unione cuochi abruzzesi.

“Ognuno dei 16 relatori avrà delle storie particolari da raccontare: ci sarà il veterinario Mastrocola con i suoi aneddoti sugli animali abruzzesi; un simpatico trentacinquenne di campagna la cui zia, oggi di 91 anni, cucinava nelle case per omaggiare i matrimoni. E vedremo anche personaggi illustri della nostra cucina, come Peppino Tinari di Villa Maiella, parlare delle famose ciammaiche”.

“Il turismo legato all’enogastronomia”, afferma il vice presidente vicario della Camera di Commercio Chieti Pescara Lido Legnini, in conferenza anche nelle vesti di direttore regionale Confesercenti, “muove un fatturato di ben 15 miliardi di euro e spinge i visitatori a soggiornare per ben 110 milioni di giorni in Italia per motivi legati al cibo. Questi dati avvalorano la nostra politica promozionale che fa del turismo enogastronomico uno dei principali asset di riferimento.”

Grande attenzione per Alfonso Ottaviano, direttore di Cia Chieti Pescara “deve essere garantita al passaggio dal campo alla tavola attraverso una sinergia tra agricoltori ed esercenti di cui questa iniziativa è un illustre esempio”.

Sinergia collaudata anche dall’esperienza di La Spesa in Campagna di cui parla Beatrice Tortora, vice presidente di Cia Chieti Pescara che lancia lo slogan in chiusura “filiera corta, amicizia lunga” usato proprio per consolidare il ponte che dovrebbe instaurarsi tra chi produce, chi vende e chi compra.

© 2020 Abruzzo Web Enfasi Srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al RUC n. 26562 - P.IVA 01612420667
Direttore responsabile Berardo Santilli