

Imprese, studenti ed esperti riscoprono tradizione popolare a tavola per nuova visione ospitalità e benessere

LINK: <https://www.radiolaquila1.it/2025/04/04/impres-studenti-ed-esperti-riscoprono-tradizione-popolare-a-tavola-per-nuova-visione-ospitalita-e-b...>



Imprese, studenti ed esperti riscoprono tradizione popolare a tavola per nuova visione ospitalità e benessere Pubblicato da Redazione venerdì, 04 Aprile 2025 - 18:13 in Attualità, Cronaca, Eventi PESCARA - Si è tenuto oggi 4 aprile a Pescara il convegno 'Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro', un'importante occasione di confronto tra esperti del settore, accademici e imprenditori, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e coinvolgere le nuove generazioni nelle professioni dell'ospitalità e del turismo. Il filo conduttore dell'evento è stato il legame tra alimentazione, cultura e benessere, con particolare attenzione alle opportunità di formazione, innovazione e sviluppo economico per il territorio. Il presidente della sezione turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico Giuseppe

Vagnozzi ha evidenziato: 'Questo appuntamento è stato fortemente voluto dalla sezione turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico e dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale 'Filippo De Cecco' di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i 'tesori' del territorio abruzzese, sensibilizzare - principalmente i giovani - alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell'accoglienza'. Un intento la cui importanza è stata avvalorata anche da prestigiosi patrocini offerti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d'Abruzzo. Le premesse La nostra regione presenta una biodiversità agroalimentare che, sin dall'antichità, ha caratterizzato le abitudini alimentari della popolazione

e conta la presenza di un alto numero di centenari, al punto che l'Abruzzo viene considerato da molti una 'blue zone', un'area dove la speranza di vita è notevolmente più alta rispetto alla media mondiale. Tale peculiarità ha stimolato la curiosità di esperti e favorito studi specifici focalizzati sulle caratteristiche metaboliche e le abitudini alimentari degli anziani, spesso basate su alimenti 'poveri', ma con un assortimento più ampio e, soprattutto, sostenibile. Biodiversità e formazione: il ruolo delle nuove generazioni Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale 'Filippo De Cecco' di Pescara, ha sottolineato l'importanza della formazione per preservare e innovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Le scuole e gli istituti professionali giocano un ruolo chiave nell'insegnare ai giovani l'arte dell'enogastronomia,

trasmettendo il valore della biodiversità e delle produzioni tipiche locali. Il turismo enogastronomico come esperienza emotiva Giuseppe Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, ha evidenziato come la valorizzazione dei piatti della tradizione non sia solo un atto di conservazione culturale, ma un potente strumento di attrazione turistica. La presentazione emozionale dei prodotti tipici e l'integrazione delle esperienze gastronomiche nell'offerta turistica sono fondamentali per rendere il territorio ancora più competitivo e attrattivo. Longevità e alimentazione: il progetto centenari Mauro Serafini, professore ordinario di scienze tecniche e dietetiche applicate presso l'Università di Teramo, ha presentato il progetto CentEnari, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando il metabolismo, l'alimentazione e le caratteristiche genetiche dei centenari della regione. Il progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere il legame tra dieta tradizionale e invecchiamento sano. Un aspetto particolarmente interessante è lo studio dello sdijuno, il pasto

abbondante di metà mattina che anticipa i principi moderni del digiuno intermittente. Innovazione agroalimentare per la salute e la sostenibilità

Ciro Nardinocchi, direttore del polo d'innovazione agroalimentare della Regione Abruzzo - AGIRE Scarl, ha illustrato progetti innovativi che puntano a migliorare la qualità dei prodotti alimentari e a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni. Tra questi, lo sviluppo di dessert a basso indice glicemico, per rispondere alle esigenze di una dieta più salutare, e il progetto Innowine, volto a ridurre l'uso di rame nei vigneti biologici e biodinamici attraverso l'impiego di microrganismi e preparati naturali.

Turismo e qualità della vita: un modello di longevità

Erminio Di Lodovico, PRESIDENTE dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha posto l'accento sul turismo come veicolo di promozione della qualità della vita. L'Abruzzo può proporsi come modello di longevità, combinando la valorizzazione della propria cultura alimentare con un'offerta turistica orientata al benessere e alla sostenibilità.

Nuove tendenze e professionalità e m e r g e n t i nell'enogastronomia

Alvano Fantini, Vicepresidente AMIRA - Associazione

Maître Italiani Ristoranti e Alberghi - Fiduciario Abruzzo-Molise, ha chiuso il convegno parlando delle nuove tendenze del settore enogastronomico e della crescente richiesta di professionalità specializzate. Il mondo dell'ospitalità è in continua evoluzione e richiede figure capaci di interpretare le nuove esigenze dei consumatori, mantenendo al contempo un forte legame con la tradizione.

Sono stati ricordati poi gli e s i t i d e l l a premiazione del concorso ' G i o v a n i emergenti' organizzato da A.M.I.R.A. all'IPSSAR De Cecco svoltosi nei giorni scorsi e riservato a una selezione di Istituti Alberghieri del centro Italia, ossia Abruzzo, Lazio e Marche, dedicato alla cucina flambè, o alla lampada, che ha visto le squadre, composte da studenti, sfidarsi a colpi di ricette tradizionali, con elementi di innovazione e originalità. Il primo classificato è stato l'Istituto Alberghiero 'Girolamo Varnelli' di Cingoli (MC) con il piatto intitolato 'Filetto dei Sibillini'. Gli studenti partecipanti, Giulia Termo e Valerio Gentilini Raffioni, sono stati guidati dal docente accompagnatore, il professor Riccardo Leandrini. Il secondo classificato è l'Istituto

Alberghiero 'Di Poppa-Rozzi' di Teramo, che ha presentato 'A modo mio', una rivisitazione del Baccalà alla Teramana. Gli allievi Amanda Gisselle Gonzalez Ruzzi e Gaia Marino hanno lavorato sotto la supervisione del professor Gianni Calandrini. Il terzo classificato è l'Istituto Alberghiero 'Ranieri Antonelli Costaggini' di Rieti, con il piatto 'Filetto nero ai sapori della Sabina'. Gli studenti Chiara Molinari e Francesco Gjorni hanno partecipato con il supporto del professor Lido Di Marcantonio. Infine, fuori concorso, l'istituto ospitante, l'Istituto Alberghiero 'F. De Cecco' di Pescara, ha presentato il piatto 'Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano DOP di Navelli su fonduta di burrata'. Gli allievi Francesco Benedetti e Anastasia D'Ambrosio hanno realizzato il piatto sotto la guida del professor Francesco Mannella. Si ringraziano per aver collaborato alla realizzazione dell'evento: Banca del Fucino, Profili Aziendali, Delizie D'Abruzzo, H Ventiquattro.