

Cucina, pesca e transumanza: sottoscritta la Carta di Fossacesia per un turismo di qualità

28 Giugno 2023

di Sara Del Vecchio



FOSSACESIA – Cucina e turismo: un binomio che in Italia va potenziato per rispondere alle esigenze del momento, data la crescita di interesse nei confronti delle visite ai produttori. Il turista, però, ha voglia di esperienze diversificate e c'è bisogno di migliorare l'accessibilità.

A spiegarlo è stata **Roberta Garibaldi**, docente di Tourism Management all'Università degli studi di Bergamo e presidente dell'associazione italiana turismo enogastronomico, intervenuta nel corso del dibattito sulla cucina italiana, inserito nell'ambito dell'evento "Radici. Trabocchi, Cammini e Saperi", organizzato a Fossacesia (Chieti), dalla Camera di Commercio Chieti-Pescara, in collaborazione con l'Associazione Mirabilia, network delle camere di commercio.

In particolare, durante l'incontro, moderato dal giornalista Mediaset **Giuseppe De Filippi**, i vari relatori presenti si sono soffermati sulle opportunità che potrebbero derivare dalla

recente candidatura della cucina italiana a patrimonio culturale immateriale Unesco.

Il panel si è aperto con l'intervento da remoto del ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, **Francesco Lollobrigida**: "La cucina italiana è cultura, tradizione e identità. Iscrivere la cucina italiana nel patrimonio culturale Unesco è anche un modo per tutelare l'enorme patrimonio della nostra biodiversità, unica al mondo, perché non è solo quello che mangiamo, ma qualità e benessere che rappresentano il nostro modello. Il governo Meloni ha l'obiettivo di rimettere al centro l'Italia, collocandola come punto di riferimento nel campo della qualità, come elemento dal quale non possiamo arretrare. Il nostro compito è quello di spiegarlo, promuovendo all'estero questo modello culturale che merita questo riconoscimento dell'Unesco. Promuovere la cucina italiana significa promuovere l'Italia in ogni suo aspetto particolare perché dietro la cucina c'è una relazione con il territorio che è fondamentale".

Il vicepresidente della Giunta regionale e assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo **Emanuele Imprudente** ha ricordato il lavoro portato avanti in questi anni per "rivendicare la qualità della nostra cucina, legata alle eccellenze e alla professionalità dei produttori che operano sul territorio".

A seguire, sul palco sono intervenuti **Laila Tentoni**, presidente della Fondazione Casa Artusi, tra i promotori della candidatura; **Roberto Calugi**, direttore generale della Federazione Italiana Pubblici Esercizi - Confcommercio; **Loretta Credaro**, presidente dell'Istituto nazionale ricerche turistiche; **Mimmo D'Alesio**, vice presidente nazionale dell'Accademia della Cucina; **Umberto Bombana**, chef italiano e comproprietario di un ristorante 3 stelle Michelin a Hong Kong; **Nicola Fossaceca**, chef stellato di San Salvo; **Luigi Valentini**, presidente Rete nazionale degli istituti alberghieri.

Tra le altre tematiche emerse nel corso del dibattito le singole specificità di ogni regione, da preservare assieme alle ricette autentiche della tradizione e la difficoltà di conservare bar e ristoranti storici con il passaggio generazionale. Di qui l'importanza della candidatura.

Nel corso della mattinata, sono stati anche presentati i progetti di internazionalizzazione di Mirabilia con la presenza di **Joze Tomas**, presidente del Forum delle Camere di commercio della Macro Regione Adriatico Ionica.

Le due giornate nella meravigliosa Abbazia di San Giovanni in Venere si sono concluse con la firma della Carta di Fossacesia, una dichiarazione di intenti sottoscritta dal presidente della Camera di Commercio Chieti-Pescara, **Gennaro Strever**, e dal presidente dell'Associazione Mirabilia, **Angelo Tortorelli**, attraverso cui l'Ente camerale e il network, in rappresentanza

delle 21 Camere di Commercio, “si impegnano a cooperare nelle progettualità di Mirabilia e nello specifico ambito territoriale ad adottare pratiche di sostenibilità socio-culturale per un turismo di qualità, in stretta sinergia con le Regioni, il sistema educativo di istruzione, i soggetti pubblici ed associativi privati con l’obiettivo di valorizzare le comunità locali (cittadini, imprese, associazioni) alle quali si chiede, per ogni singola iniziativa, in un processo continuo di cittadinanza attiva ‘bottom up’, di raccogliere le esperienze già attive e promuoverne di nuove, con azioni promozionali, percorsi formativi, incontri d’affari, eventi e convegni, in materia di Pesca patrimonio culturale, Transumanza, Turismo delle radici, Cucina italiana”.

LE FOTO













pubbliredazionale