

## DENTRO “VIVENDOSTORE”, A CASTELVECCHIO SUBEQUO IL CROCEVIA DEL TURISMO ESPERIENZIALE DELL’ABRUZZO INTERNO



CASTELVECCHIO SUBEQUO - Un crocevia dal quale dipanare itinerari che portino alla scoperta dell’Abruzzo interno, a partire dalla Valle Subequana: un innovativo spazio nel quale vivere le bellezze ambientali e storiche architettoniche dell’Abruzzo interno, assaggiare e acquistare i prodotti tipici, attraversare virtualmente quei borghi e tratturi che poi si

visiteranno veramente accompagnati da sapienti guide.

È tutto questo “Vivendostore”, vetrina delle eccellenze agroalimentari e dell’artigianato dell’entroterra abruzzese che ha aperto i battenti nei giorni scorsi a Castelvecchio Subequo (L’Aquila) su iniziativa di **Luca e Mauro Acconcia e Patrizia Di Meglio**.

Lo spazio, in via Ignazio Silone 4, offre alle aziende la possibilità di esporre i propri prodotti e un servizio di magazzino, fondendo realtà virtuale e analogica, con la possibilità di acquisto ma anche di “navigazione”: uno spazio digitale con monitor touch, infatti, guida l’utente alla scoperta di territori inediti attraverso le eccellenze enogastronomiche e le bellezze storico-artistiche che in essi sono custodite.

Basato sulla dinamica esperienziale - non a caso il claim è “Viaggio, vedo, compro” - il progetto nasce dalla constatazione del fatto che la consapevolezza del valore aziendale spesso fatica ad essere comunicata all’esterno a causa di strategie commerciali frammentarie, soprattutto nel mondo digitale, e dell’assenza di figure professionali in grado di pensare e supportare una reale crescita delle piccole e medie imprese.

I promotori - di professione commercialisti - sono convinti che la chiave di volta consiste nel favorire l’incrocio tra business e tecnologia dando vita a sistemi integrati fisico-digitali finalizzati allo sviluppo di nuove piattaforme di scambio e condivisione.

Filo conduttore del progetto è la creazione di una rete di risorse, strumenti e competenze, garante del coordinamento fra tutti gli operatori e produttori attivi al fine di generare un’offerta completa e coerente che riesca a comunicare il suo valore all’esterno.

L’evento inaugurale è stato costituito da un meeting, moderato dal giornalista **Marco Signori**, a cui hanno partecipato l’antropologo **Ernesto Di Renzo**, del dipartimento di Storia dell’Università Tor Vergata di Roma, responsabile didattico del master in Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, il produttore **Nunzio Marcelli**, che ha legato il proprio nome a quello dell’arte casearia di qualità, ed **Enrico Diamanti**, experience designer, e da una cena-degustazione che ha celebrato grano Solina, tartufo e

zafferano a cura dello chef **Niccolo De Amicis**.