

# MARKETING DELLA RISTORAZIONE E NUOVE TENDENZE GASTRONOMICHE: A ROCCASCALEGNA OPERATORI, CHEF E STUDENTI PER INCENTIVARE IL TURISMO ENOGASTRONOMICO ABRUZZESE

*di Barbara Del Fallo*



16 Marzo 2023

ROCCASCALEGNA – Incentivare il turismo gastronomico in Abruzzo e intraprendere strategie per accrescere il business locale: sono questi gli obiettivi del seminario dal titolo “Da operatore a gestore” in programma lunedì prossimo, 20 marzo a Roccascalegna (Chieti), al Civico 20 RistorArtGallery.

L’incontro, sostenuto da Confesercenti Lanciano e patrocinato dalle Associazioni dei cuochi di Pescara e Valle del Sangro, nasce grazie all’idea congiunta di **Valentina Caniglia**, esperta di sales & marketing e attivista nello sviluppo del turismo esperienziale in Abruzzo, e di **Alessandro Strazzanti**, consulente e food & beverage manager.

Dopo anni di condivisione, lavorando entrambi in rinomate strutture dell’ospitalità italiana, hanno avuto l’intuizione di creare il progetto pilota per integrare l’apprendimento delle nuove strategie della ristorazione moderna alla promozione del territorio, con un focus sulle tecniche applicabili al futuro del marketing della ristorazione e sulle nuove tendenze enogastronomiche.

“La chiave del successo delle piccole e medie imprese per resistere all’evoluzione del mercato rispetto alle grandi catene e ai franchising sta nell’acquisizione di nuove competenze, con il continuo aggiornamento e la creazione di una rete per condividere successi ed ottenere risultati più soddisfacenti, sia in termini economici che umani, al fine di sviluppare team di risorse consapevoli e appagate – anticipa a *Virtù Quotidiane* Valentina Caniglia, che gestisce il Civico 20 insieme a **Nicola Giangiordano** titolare del ristorante – . La formazione è fondamentale e si rivolge non solo agli operatori ma anche a studenti, produttori o gestori già esercitanti la propria attività. Alla base dei settori ristorativi e turistici ci deve essere una comunicazione continua. Se il business di una piccola impresa è in attivo non vuol dire che si debba smettere di continuare a studiare, è importante restare sempre aggiornati e confrontarsi”.

E non poteva esserci location migliore per ospitare il progetto. Civico 20 infatti è nato proprio come luogo dedicato alla promozione del territorio attraverso l’arte, la cultura, il turismo e l’enogastronomia locale. Una sfida che il titolare, Nicola Giangiordano, rinnova ogni giorno

dedicando peraltro particolare attenzione alla sua formazione e a quella del suo staff.

Al corso parteciperà anche **Antonella D'Alfonso**, nota lady chef abruzzese, nonché membro del direttivo dell'Associazione provinciale cuochi di Pescara, che sarà protagonista della sezione tecnica del seminario, con l'esposizione delle soluzioni applicabili al fine della valorizzazione i prodotti locali, fornendo interessanti spunti per la creazione di nuovi piatti e menu. Un'altra parte della giornata formativa sarà dedicata alle norme igienico sanitarie nel settore della ristorazione, intervento a cura del consulente Haccp **Antonello Falcone**.

Attenzione particolare sarà data alla formazione all'interno delle scuole. A tal proposito preziosa sarà la presenza del giovane cuoco dell'Ipssar di Villa Santa Maria, **Fabrizio Tucci**, medaglia d'argento come Miglior Allievo degli istituti alberghieri d'Italia 2023. Accompagnato dal professor **Sergio Di Giulio**, Tucci presenterà il piatto che lo ha portato alla vittoria lo scorso febbraio, fornendo un importante esempio di come la creatività e la passione possano portare alla realizzazione di opere d'arte culinarie.

“Quello che avvieremo lunedì prossimo è un percorso che abbraccia anche la formazione scolastica - spiega **Alessandro Strazzanti**, co-organizzatore dell'evento - . La formazione all'interno delle scuole deve avere un valore aggiunto, e creare nuove professionalità più consapevoli delle capacità che il mestiere richiede. Chi si occupa di gastronomia in generale deve possedere oggi competenze sociali e organizzative, oltre ad una grande passione per il mestiere che è andata un po' perduta nel tempo”.

Strazzanti sottolinea come sia necessario prepararsi ad un turismo che è cambiato in special modo dopo la pandemia: “Oggi c'è un turismo più consapevole che va di pari passo con l'esigenza da parte dei professionisti della ristorazione di offrire un'esperienza completa, che racconti il territorio e le sue caratteristiche”, dice.

“Ecco perché il ristoratore - aggiunge - dev'essere un ambasciatore del proprio ristorante ma anche del territorio che rappresenta e che porta nei suoi piatti”.

“Abbiamo scelto Civico 20 come luogo dove svolgere il corso poiché il posto rappresenta

davvero la cucina tipica abruzzese - spiega Alessandro Strazzanti - . È un'eccellenza del territorio che guarda con attenzione alla tradizione così come alle nuove tendenze in fatto di gastronomia".

In effetti il seminario porterà come esempio proprio il menu di Civico 20, con i piatti della cucina tradizionale abruzzese, i prodotti di qualità e a km 0 e la proposta di pietanze vegetariane, vegane e senza glutine.