

PESCARA, PRIMO SEMINARIO ALL'ALBERGHIERO SU SOCIOLOGIA DEL TURISMO E ITINERARI

9 Novembre 2017

di Redazione



PESCARA – “Sociologia del turismo e Itinerari turistici. Tipicità come valore aggiunto dell’enogastronomia abruzzese e dell’economia turistica”, è il tema affrontato stamane all’Istituto Alberghiero Ipsar “De Cecco” di Pescara, nel corso del primo appuntamento con la seconda edizione del ciclo di seminari sulla cultura turistica ed enogastronomica, un evento nato dal gemellaggio tra la scuola e l’Università “D’Annunzio”, che ha visto protagonisti il professor **Gabriele Di Francesco**, presidente del corso di Studi Servizio Sociale – Dipartimento Economia Aziendale dell’Ateneo, e la dottoressa **Consuela Torelli**, dottore di ricerca dell’Università.

“Il cibo è cultura, storia, conoscenza e tradizione di un popolo, e soprattutto le tipicità territoriali sono un volano per il turismo di una regione. Attraverso tre diversi appuntamenti, i

nostri studenti effettueranno un percorso di conoscenza anche delle origini sociologiche, antropologiche e tradizionali-territoriali dei nostri prodotti tipici, scoprendo poi come quei prodotti possono e devono diventare il mezzo di rilancio per il turismo enogastronomico abruzzese”, dice in una nota la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro** che ha curato la direzione dei tre eventi, coordinati dal professor **Alfonso Nori**, e che si svolgeranno tra la sede dell’Ipssar e l’Università.

“Un anno fa – ricorda la Di Pietro – il nostro Istituto ha stipulato un’apposita convenzione con l’Ateneo di Chieti-Pescara avviando una stretta collaborazione con i Dipartimenti di Economia Aziendale e Lettere, Arti e Scienze sociali, al fine di permettere ai nostri studenti di approfondire tematiche inerenti gli indirizzi di studio dell’Ipssar, ossia Enogastronomia, Pasticceria, Accoglienza turistica, Sala e vendita. Tale convenzione si traduce in una serie di incontri e seminari congiunti che rappresentano sia un momento di orientamento formativo, sia un momento di conoscenza e di acquisizione di elementi utili sotto il profilo della didattica applicata”.

“Vogliamo fornire ai nostri studenti quegli strumenti e quei know how, anche storici e sociali, che devono far parte del bagaglio dei futuri chef stellati e dei futuri professionisti della ricezione turistica. I nostri studenti devono conoscere sin d’ora i prodotti tipici dell’Abruzzo, da dove traggono origine, e quale ne è stato l’utilizzo sotto il profilo storico, geografico, alimentare, e anche letterario. È questo il bagaglio che permetterà loro di individuare la strada per sfruttare tali elementi conoscitivi nel proprio cammino professionale. Ai nostri studenti spiegheremo perché in Abruzzo parliamo di prodotti come lo zafferano, il farro o il pecorino quali ‘tipicità’ della nostra tradizione, e illustreremo anche come questi prodotti tipici possano essere elemento di ricchezza per l’economia turistica della nostra regione, divenendo parte di un itinerario”.