

PRODOTTI TIPICI ED ESPERIENZA DEI LUOGHI, A “VIVENDOSTORE” LA RICETTA PER IL RILANCIO DEL TURISMO IN VALLE SUBEQUANA

15 Dicembre 2019



CASTELVECCHIO SUBEQUO – “È un riconoscimento importantissimo ma occorre prendere coscienza del fatto che da solo non è sufficiente a produrre una ricaduta sul territorio, bisogna essere proattivi, il semplice riconoscimento di per sé non produce effetti, bisogna agire sul piano della comunicazione, della narrazione, del marketing affinché il bene venga veicolato diventando fattore attrattivo del territorio”.

Lo ha detto il professor **Ernesto Di Renzo**, curatore del dossier sulla Perdonanza che ha portato al riconoscimento dell’evento storico-religioso come patrimonio immateriale dell’Unesco, intervenendo al meeting inaugurale di “Vivendostore”, vetrina delle eccellenze agroalimentari e dell’artigianato dell’entroterra abruzzese che ha aperto i battenti oggi a Castelvechio Subequo (L’Aquila).

“C’è una pubblicazione della stessa Unesco in cui si quantificano le potenzialità di ricaduta che il brand è in grado di produrre sul territorio. In Abruzzo esisteva già un bene immateriale dell’umanità, le Faggete vetuste, riconosciute da ben due anni, eppure in pochissimi, tra le stesse popolazioni locali, lo sanno. Questo dimostra quanta strada ci sia ancora da fare”, ha aggiunto l’antropologo del dipartimento di Storia dell’Università Tor Vergata di Roma,

responsabile didattico del master in Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, indicando nell'esperienza la chiave di volta per lo sviluppo turistico, anche dell'Abruzzo interno.

Parte di un progetto più ampio, messo a punto da **Luca e Mauro Acconcia** e **Patrizia Di Meglio**, profondamente innamorati della loro terra, che include anche un portale di e-commerce, servizi alle aziende, showroom ed eventi, l'inaugurazione di VivendoStore è stata divisa in tre parti tutte molto partecipate.

Si è partiti alle ore 17,00 con la presentazione del progetto, un momento in cui i promotori si presenteranno, spiegheranno come nasce l'idea e quali obiettivi si prefigge.

Alle ore 18,00 il meeting, moderato dal giornalista **Marco Signori**, a cui ha partecipato, oltre a Di Renzo, il produttore **Nunzio Marcelli**, che ha legato il proprio nome a quello dell'arte casearia di qualità, ed **Enrico Diamanti**, experience designer.

I tre ospiti hanno parlato, rispettivamente, di "Prodotti tipici ed esperienza dei luoghi: una pietra filosofale per il rilancio delle comunità subequane", di "Adotta una pecora", progetto ormai noto oltre i confini abruzzesi che ha rappresentato un volano per lo sviluppo del territorio, e di "Turismo esperienziale: caratteristiche, trend e opportunità".

Alle ore 19,45, infine, "Cibo e territorio", momento di degustazione che ha celebrato grano Solina, tartufo e zafferano a cura dello chef **Niccolo De Amicis**.

Nel centro storico del borgo subequano, in via Ignazio Silone 4, VivendoStore raccoglie i prodotti, offrendo alle aziende anche la possibilità di esporre 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.

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.