

TRABOCCATO.COM, IL PORTALE TURISTICO PER SCOPRIRE I SEGRETI DELL'ABRUZZO DEL GUSTO

15 Ottobre 2022



[HOME](#) [ESPERIENZA PER LOCALITÀ](#) [CONTATTI](#)

[FOTO GALLERY](#)

Enogastronomia E Turismo In ABRUZZO



ORTONA - I segreti della ventricina di maiale nero, assaporandone profumo e sapore, direttamente nelle sale di affinamento; la filiera del latte, dalla mungitura alla sua trasformazione in formaggio; i diversi tipi di lavorazione delle carni; una passeggiata in un agrumeto abruzzese; camminate insieme agli asini; e poi ancora esperienze in fattoria, in vigna, tra gli olivi, o in un molino che lavora solo grani antichi. C'è il mare con l'ittiturismo e

tanti prodotti iconici dell'Abruzzo, come il peperone dolce di Altino, o birre artigianali interpretate con i sapori abruzzesi.

Per chi è appassionato di enogastronomia e vuole scoprire l'Abruzzo, *Traboccato.com* è il posto giusto. Un luogo virtuale che raccoglie tante esperienze per immergersi nella regione, lì dove i sapori prendono forma.

A creare questo portale di turismo enogastronomico sono **Silvia Sala Miguelez**, nata a Marbella (Spagna) che si occupa anche delle foto, i video e i social, insieme a suo marito **Mirco D'Amico**, 40 anni, originario di Rosciano (Pescara), chef di The Coat, il ristorante fusion che parla abruzzese di Cepagatti (Pescara).

"Ci siamo conosciuti a Milano - racconta a *Virtù Quotidiane* D'Amico - e nel momento in cui abbiamo deciso di trasferirci in Abruzzo, abbiamo deciso di fare qualcosa sul turismo".



Unendo il mondo del cibo che rappresenta la professione di Mirco, e l'esperienze nel turismo di Silvia, spagnola di origine, cresciuta in Francia e con un passato di 4 anni da guida turistica in Indonesia, hanno messo in piedi da qualche mese Traboccato.com, un sito web che racchiude le esperienze enogastronomiche che l'Abruzzo ha da offrire.

Per il momento sono tutte concentrate nella provincia di Chieti, tra la costa e la collina.

"Viviamo ad Ortona - spiega ancora D'Amico - e ci siamo voluti concentrare sulla Costa dei Trabocchi e nella fascia tra Lanciano e Castel Frentano". Una scelta che spicca fin dal nome, che rimanda alle antiche macchine da pesca, ma pure "al termine nella sua accezione legata all'abbondanza. In Abruzzo negli ultimi anni stanno funzionando molto le escursioni, un modo attivo, per conoscere la regione, ma pochi si dedicano a quelle enogastronomiche. Abbiamo voluto così raccogliere tutte quelle aziende che producono tipicità e che sono disposte a far entrare gli appassionati nel cuore dei processi produttivi".

Il progetto è nato sette mesi fa, ma il sito è operativo dall'inizio di luglio. "Stiamo individuando aziende artigianali che lavorano prodotti fortemente legati al territorio, che recuperano vecchie tradizioni - rivela -. Noi facciamo da tramite. Seguiamo le indicazioni sui numeri da garantire che ci hanno fornito le aziende, formiamo il gruppo che poi mandiamo nel luogo in una data individuata in accordo tra utente e produttore. Siamo in forte crescita e abbiamo l'obiettivo di espanderci con il tempo a tutto l'Abruzzo".

Nel portale c'è pure una sezione, "Traboccato in cucina" dove Mirco, ripreso da una

telecamera, si dedica alla preparazione delle ricette tipiche abruzzesi, spiegando ingredienti e passaggi per riprodurre a casa i piatti della tradizione.

LE FOTO

