VirtùQuotidiane

Raccontare la Marsica con un drink, giovedì la gara dell’aperitivo Marso con finocchi, carote ed erbe spontanee

22 Giugno 2024

di Redazione

AVEZZANO – Non solo gin e vodka, ma anche finocchi, carote ed erbe spontanee per raccontare la Marsica e le sue mille sfaccettature. Nell’ambito del festival diffuso dell’agroalimentare MarsicaLand, giovedì prossimo, 27 giugno si terrà un evento imperdibile per gli amanti dei cocktail e della tradizione locale: la gara per individuare l’aperitivo Marso. La competizione avrà luogo nello spazio Me&Fu Go di Avezzano e vedrà la partecipazione di barman professionisti del territorio che si sfideranno nella creazione di un cocktail originale, utilizzando esclusivamente prodotti tipici marsicani.

“Sulla scia di quanto è già avvenuto lo scorso mese di maggio con il contest ‘La ricetta tipica

della Marsica', anche con il concorso di idee 'l'Aperitivo marso si vuole sostenere un processo culturalmente creativo che giochi a favore dell'identità territoriale e della crescita del senso di appartenenza ai luoghi", ha spiegato il coordinatore scientifico della manifestazione, **Ernesto Di Renzo**, "i destinatari di questa operazione di invenzione della tradizione sono soprattutto le giovani generazioni che utilizzano gli happy hour e le pratiche della socialità diffusa come spazi di aggregazione e come momenti di auto-riconoscimento. Costoro, per poter essere coinvolti nell'importante operazione di ingegneria culturale che Marsicaland sta mettendo in atto sull'intero territorio, hanno bisogno di essere raggiunti, informati e persuasi mediante un linguaggio che sia corrispondente agli schemi comunicativi che adottano nella loro quotidianità".

L'aperitivo Marso, organizzato nell'ambito del festival ideato dalle associazioni di categoria con il sostegno del Comune di Avezzano, della Regione Abruzzo, dell'Azienda regionale per le attività produttive (Arap), della Provincia dell'Aquila, del Gal Marsica, del Patto Territoriale della Marsica, e del Consorzio di Tutela Igp Patata del Fucino, dovrà incarnare l'essenza della Marsica, raccontando il territorio attraverso sapori autentici e ingredienti locali.

La competizione sarà suddivisa in due fasi di valutazione: una giuria tecnica, composta da esperti del settore, e una giuria di appassionati, che valuteranno le proposte dei barman in gara. A valutare i cocktail che verranno realizzati dai barman sarà una giuria di esperti e una giuria popolare che dovrà analizzare non solo il gusto e la qualità del cocktail, ma anche la creatività e l'originalità, la connessione con il territorio e l'uso dei prodotti tipici marsicani e la capacità di raccontare la storia e la cultura locale attraverso il drink.

"L'aperitivo marso, in questo senso, intende rappresentare un modo easy di pensare al territorio", ha concluso Di Renzo, "nominandolo, bevendolo, gustandolo e attivando così quella presa di confidenza con la parola Marsica capace di agire nelle sue differenti dimensioni consapevoli, inconsce, affettive e identitarie".