Teramo. AICS Teramo: Conclusa la manifestazione Abruzzo/Campania

FOTO: http://www.facebook.com/album.php?aid=83130&id=1667432035

La manifestazione è servita per gettare le basi di un rapporto costante e duraturo tra le due realtà che nei prossimi mesi porterà le province di Teramo e Salerno, grazie all'impegno dell'Aics, organizzatrice dell'evento, a costruire insieme un percorso con sbocchi importanti sia dal punto di vista turistico che economico-produttivo. Un percorso che vedrà, come primo step, la realizzazione di un itinerario turistico enogastronomico da Teramo a Salerno, attraverso il coinvolgimento di aziende agricole interessate a promuovere i prodotti tipici e la cultura materiale come collante tra i due territori. <Si partirà dalla Val Vibrata con il progetto "Cibarsi", con una rete di 30 aziende associate all'Aics attraverso l'associazione Il Caminetto – spiega il vicepresidente provinciale dell'Aics Paolo Antonetti – per passare a Teramo ed arrivare a l'Aquila, Campotosto, Navelli, S.Stefano di Sessanio, Roccaraso, fino alla tappa finale di Salerno passando anche attraverso la zona di Caserta. Un progetto importante, ambizioso, condiviso da entrambe le province e al quale è particolarmente interessato anche il comune di Giulianova>. Un viaggio tra i due mari e le zone interne delle rispettive province, che per la prima volta coinvolgerà a tutto campo le realtà produttive del territorio con ricadute positive dal punto di vista economico. Ma l'itinerario enogastronomico non rappresenta che una delle iniziative discusse in questi tre giorni di incontri, degustazioni ed approfondimenti. Il rapporto con la Campania, infatti, sarà coltivato anche attraverso un continuo contatto tra l'istituto alberghiero Di Poppa di Teramo, l'istituto alberghiero Crocetti di Giulianova e l'istituto alberghiero Virtuoso di Salerno, con l'organizzazione di visite dedicate alle scuole delle due province che, di volta in volta, verranno ospitate nei rispettivi territori. Un programma di scambi culturali dedicati all'enogastronomia e alla valorizzazione delle produzioni locali, con stage e visite scolastiche, che mirano ad elevare la preparazione degli studenti e creare un connubio tra due realtà uguali e diverse allo stesso tempo. <Tra i nostri obiettivi infine – conclude Antonetti – c'è anche quello di attivare, attraverso il consorzio delle carni bufaline, uno scambio di buone prassi per la promozione dei prodotti e la commercializzazione attraverso un nostro specifico marchio. Ed è su questa scia che si inserisce anche il discorso iniziato con l'azienda campana Vannulo, che si è detta disponibile ad aprirci le porte per uno stage di tre giorni nel suo caseificio>.

FOTO: http://www.facebook.com/album.php?aid=83130&id=1667432035