

tracciati di cultura, tradizione e società

# buono**E**bello<sup>®</sup>

n. 04 - marzo 2008 € 2,50



Speciale Pasqua 18 | Le Farchie di Fara Filiorum Petri 48 | Colpo di fulmine per Giò Di Tonno 84 | Lucarelli diventa fumetta 110

# PIERO MAZZOCCHETTI CONQUISTA L'ASIA



# ABRUZZO MADE in ITALY

Prossimi eventi in Germania e a Pescara  
per l'agroalimentare e l'ospitalità

38

**P**romuovere il meglio di un territorio, esaltarne le peculiarità. Diffonderne le caratteristiche, i tratti distintivi. E attrarre investimenti in quel territorio. Questi gli intenti di *Abruzzo made in Italy* - Programmi di Marketing Territoriale dell'Assessorato alle Attività Produttive e all'Innovazione della Regione Abruzzo. Che tra le migliori realtà produttive regionali riferite a svariati settori, ne ha individuate alcune in ambito agroalimentare e borghi, coinvolgendole nelle sue azioni. Proprio di azioni, numeri e prospettive si è parlato in occasione dell'ultimo appuntamento organizzato nell'ambito del progetto *Abruzzo made in Italy* - *Cronologia di un brand*. Questo il tema trattato

nel gennaio scorso a Pescara, presso il Caffè Letterario, nel corso della conferenza stampa-seminario alla quale hanno partecipato Valentina Bianchi, assessore regionale alle Attività Produttive e all'Innovazione, Lorenzo Strona, presidente Unicom, Ivano Villani, coordinatore comunicazione *Abruzzo made in Italy* e i rappresentanti del raggruppamento di imprese Ad.venture srl, Elsagdatamat spa e Accenture spa incaricate della gestione del progetto. Nonché alcune delle aziende abruzzesi coinvolte in "Abruzzo made in Italy": Abruzzohotel, Azienda Agricola Nicola Santoleri, Arianna Spa Confetti di Sulmona, Azienda Mion, Azienda Petruzzi, Cappucci Srl, Consorzio Industriale Teramo, Edil-

dada, Delverde Pastificio di Fara San Martino, Euroconsulting. Una mattinata di lavoro e confronto dedicata alle attività di *Abruzzo made in Italy* con la presentazione dei due nuovi eventi in Germania e a Pescara. La missione in Germania - con la partecipazione di rappresentanti istituzionali, imprenditori abruzzesi e incaricati della gestione del progetto - prevede un incontro proprio per approfondire interessi nei settori agroalimentare e turismo, oltre che infrastruttura e logistica, manifestati da investitori e imprenditori tedeschi incontrati e contattati nel corso delle azioni di *Abruzzo made in Italy*. Azioni che hanno contemplato anche visite dirette in aziende e





location rappresentative dei settori di riferimento, per sperimentare e toccare con mano le capacità produttive e innovative regionali. A portare testimonianza della qualità della ristorazione e dell'ospitalità, nella delegazione abruzzese anche lo chef internazionale d'Abruzzo stella Michelin, Niko Romito, Roberto Mion, presidente Abruzzohotel, nonché rappresentanti del Pastificio Delverde, con tanto di proprio chef, Nicola D'Alonzo, docente della scuola alberghiera di Villa S.Maria e le Cantine Zaccagnini. Compito di Delverde e Zaccagnini, come già sperimentato in occasione del Press Tour per la stampa italiana organizzato da *Abruzzo made in Italy*, dare dimostrazione del connubio di sapori che scaturisce dall'unione di due prodotti d'eccellenza: pasta e vino. L'altro evento, quello di Pescara, è invece occasione per promuovere i risultati del progetto. Anche qui, nell'allestimento del Museo delle genti d'Abruzzo, i migliori esempi dell'agroalimentare regionale accompagneranno relatori e invitati. Come ha infatti sottolineato Valentina Bianchi, Assessore alle Attività Produttive e all'Innovazione della Regione Abruzzo in occasione dell'incontro del diciannove gennaio: «L'esperienza di questo progetto ha accresciuto le competenze di tutti i soggetti coinvolti. Abbiamo costituito un sistema pronto a confrontarsi con sempre più target, sia in Italia sia all'estero». E sia in Italia che all'estero, grazie al brand *Abruzzo made in Italy* e alle sue azioni di comunicazione, l'agroalimentare e le proposte dei

borghi abruzzesi compaiono da mesi sulla stampa e sul web, con speciali e servizi dedicati. Contribuendo così alla diffusione dell'immagine di una regione che anche nella cucina e nelle proposte di ospitalità, coniuga tradizione, innovazione e ricerca ■



L'assessore regionale alle Attività Produttive e all'Innovazione Valentina Bianchi con Lorenzo Strona presidente Unicom



Un momento di degustazione durante il convegno

