

Villa Santa Maria regala sapore a Casa Abruzzo

La Patria dei Cuochi arriva a Milano, in zona Brera, tra piatti della tradizione e banchi d'assaggi.

Un serata che ha segnato un traguardo fondamentale per la fama del paese abruzzese, portando vivacità e entusiasmo nello spazio che la regione ha riservato per il Fuori Expo



Le foto di Dario Raimondi
Chef di Villa e Sindaco Finamore

Milano, 11 luglio 2015 - Il caldo e l'afa milanese non hanno impedito a **Villa Santa Maria**, il **paese abruzzese in provincia di Chieti**, riconosciuto come la **Patria dei Cuochi**, di consolidare il suo successo in **Casa Abruzzo**, lo spazio che la regione gestisce per il **Fuori Expo**.

Una delegazione di chef capitanati dal **sindaco** del paese **Giuseppe Finamore**, ha accolto ospiti e giornalisti nella giornata di sabato 11 luglio, facendo conoscere molte delle specialità del territorio, confermando così la loro alta professionalità gastronomica.

Nel tardo pomeriggio si è tenuta anche una conferenza dal tema **Villa Santa Maria nascosta... Scoprila con i 5 sensi** (www.villanascosta.it). Al tavolo dei relatori, oltre al sindaco Finamore che ha illustrato i nuovi progetti messi in atto nel paese abruzzese per dare maggiori offerte al turismo, anche due docenti e scrittori, colonne portanti del prestigioso **Istituto Alberghiero Giovanni Marchitelli**, vanto della comunità e fiore all'occhiello della regione, il professor **Nicola Tantimonaco** e il professor **Antonio Di Lello**. A loro l'onore e il merito di importanti pubblicazioni che narrano la storie e le vicende di illustri chef villesi e la vita di **San Francesco Caracciolo**, santo venerato dalla comunità e **Patrono dei cuochi d'Italia**.

Il dibattito sulla pubblicazione *Villa Santa Maria: storie e memorie dei grandi maestri della ristorazione* (Editore Rocco Carabbo - Lanciano, Chieti) di Nicola Tantimonaco, e sui due titoli di Antonio Di Lello *La cucina dei luoghi di San Francesco Caracciolo. Patrono dei cuochi d'Italia* (Editore Tabula Fati - Chieti) e *Vita e Miracoli del Beato Francesco Caracciolo* di Agostino Cancelli, traduzione e commenti a cura di Antonio Di Lello (Editore Tabula Fati - Ch), ha riscontrato grande interesse da parte dei giornalisti di settore, andando così a posizionare un tassello fondamentale nel capoluogo lombardo sulla secolare tradizione culinaria di Villa Santa Maria. Durante la serata è stata presentata anche una start-up, sempre legata al paese abruzzese guidata dalla dott.ssa **Assunta Pasquini**: www.abruzzoin.eu: un portale di promozione turistica con proposte incoming in diverse lingue (russo, tedesco e inglese) per tutti i viaggiatori che vogliono esplorare questo

territorio. Per le degustazioni e gli assaggi della serata, oltre alle Pallotte cace e ove, Li Cellucci e la Pizzelle, piatti tipici della tradizione preparati dagli chef di Villa Santa Maria, anche i vini della Cantina Tollo, i prodotti di Occhionero e Manes, i Liquori Francesco Iannamico e i formaggi Di Francesco.

Per informazioni:

Villa Santa Maria (Ch)

Tel. 0872.944416

www.villasantamaria.eu



Relatori, Le foto di Dario Raimondi

VILLA SANTA MARIA NASCOSTA...SCOPRILA CON I 5 SENSI

Obiettivo generale ed obiettivi specifici del progetto

Sono stati realizzati:

-Una specifica segnaletica all'interno del centro storico del Comune di Villa Santa Maria idonea a individuare i palazzi, chiese, le case dei grandi chef, le emergenze ambientali (fiume, parete di arrampicata, pista ciclabile, parco ginnico all'aperto, lago, ecc.).

-Una specifica segnaletica che individua le case di grandi ed illustri chef (biografia e curiosità) che con la loro abilità hanno dato lustro in tutto il mondo al nome di "Villa Santa Maria Patria dei Cuochi".

-E' stato realizzato un portale web dinamico e interattivo che possa fungere oltre che da strumento per attingere informazioni, anche come supporto alla promozione e commercializzazione di pacchetti turistici (www.villanascosta.it).

-E' stato arredato un parco salute in un'area verde da rivalutare.

-Sui pannelli informativi sono state apposte delle QR code che riportano al sito per approfondimenti e curiosità.

Il progetto si è articolato in diverse fasi:

1. Ricerca storica/culturale e notizie di carattere ambientale;
2. Specifica ricerca sulla gastronomia, prodotti tipici, biografia chef e ricette per ogni tema si consulteranno testi specifici, interviste, ecc.);
3. Stesura di testi, mappe, book fotografico;
4. Montaggio audio guide;
5. Realizzazione sito web;
6. Realizzazione pannelli informativi;
7. Arredo parco sportivo all'aperto;
8. Realizzazione itinerari turistici.

Valutazione dell'impatto del progetto

Il progetto darà la possibilità di aumentare il flusso dei turisti, anche dei mercati esteri tanto da permettere alle attività ricettive o di servizi turistici di aumentare presenze e visibilità.

Contenuto innovativo del progetto proposto

Negli ultimi quindici anni la domanda turistica ha subito importanti cambiamenti, in termini di modalità e motivazioni di viaggio. Le tendenze in atto sono:

- 1) una crescita della ricerca della personalizzazione dell'esperienza, che fa sì che la vacanza non sia più intesa solo come relax ma anche come possibilità di scoperta e arricchimento personale
- 2) una crescita della sensibilità verso l'ambiente e il contatto con la natura
- 3) la ricerca di interazione con gli altri (residenti e non)
- 4) la tendenza a mescolare diversi tipi di prodotto nel corso della vacanza