

I turisti stranieri ora "strizzano l'occhio" all'Abruzzo

Un piano strategico, basato su un sistema ed una pianificazione di carattere pluriennale: è questa l'azione mirata dell'Assessorato al Turismo della Regione Abruzzo per il rilancio dell'Abruzzo dopo il disastroso evento sismico che ha messo in ginocchio il nostro territorio. Ed i primi passi sono stati già mossi con risultati pure soddisfacenti. Perché, se da una parte il terremoto ha seminato morte e terrore prima e mandato a picco l'economia dell'Abruzzo poi, dall'altro ha permesso a tutto il mondo di conoscere e scoprire una regione con tante bellezze e positività. Sfruttare quest'ultimo fattore ha permesso dunque ai tour operator mondiali di strizzare l'occhio all'Abruzzo. Con convinzione, senza iniziative definibili "caritatevoli". È così che il "roadshow" dell'Assessore al turismo Mauro Di Dalmazio tra Europa e Usa, svoltosi negli scorsi mesi, si è concluso con un bilancio estremamente positivo in termini di economia turistica per la "regione verde" d'eccellenza. Proprio a Mauro Di Dalmazio è toccato tracciare un bilancio: "la collaborazione con l'Enit ci ha aperto le porte del Nord America,

Stati Uniti in particolare, zona dove peraltro la comunità abruzzese è notevole. E l'iniziativa Explore Abruzzo, tenutasi presso la sede Enit di New York per noi è stato un successo grandissimo. Siamo andati oltreoceano con l'obiettivo di far conoscere le bellezze del nostro territorio ed abbiamo ottenuto grandissima attenzione e alto indice di gradimento nei workshop organizzati in quell'occasione". Stati Uniti ma non solo: è soprattutto l'Europa a sposare l'Abruzzo quale meta

turistica ideale: "Il risultato più importante lo abbiamo ottenuto in Russia. L'offerta dell'Abruzzo è talmente piaciuta che il più grande tour operator russo, Pac Group, di recente è stato qui da noi per vedere da vicino le bellezze del nostro territorio. Altri mercati che hanno aperto le porte all'Abruzzo sono quello inglese, come confermato nella recente edizione del WTM a Londra, e quello olandese, mentre a breve daremo vita ad un nuovo roadshow che ci porterà in Scandinavia, Germania e Francia. Il tutto, voglio sottolinearlo, a costi definiti ridicoli per l'ente Regione". Una chicca per chiudere la carrellata di paesi in cui l'Abruzzo ha fatto bella mostra di sé: "La maggiore tv cine-



l'assessore regionale al turismo Mauro Di Dalmazio



Il borgo di Opi nel cuore del Parco Nazionale

se "spiega Di Dalmazio, "ha trasmesso un report sull'Abruzzo visto da circa 5 milioni di utenti". Alla base di questo tipo di operazione una considerazione: Amarissima: "I dati Istat danno l'Abruzzo al 17° posto tra le regioni italiane con arrivi e partenze di provenienza estera. Peggio di noi fanno solo Calabria e Molise" spiega il direttore nonché commissario di Aprt Gianluca Caruso, "senza dubbio si tratta di un dato estremamente negativo per il settore turismo che va assolutamente ribaltato. La lunga serie di contatti stabiliti in mezzo

mondo servono proprio a far conoscere l'Abruzzo che di per sé, proprio per via del terremoto, ha visto aumentare a dismisura la propria immagine. I contatti rappresentano la prima fase, adesso si entrerà in una seconda fase, da un lato attiva sui canali già aperti mentre per quanto riguarda quelli ancora sconosciuti verrà fatta un'opera di apertura come è stato fatto di recente. Senza dubbio vanno potenziate anche le infrastrutture, aeroporto in primis che peraltro non sta vivendo un periodo molto felice".

Il torrone tenero aquilano, leccornia d'Abruzzo

È una delle grandi eccellenze della tradizione pasticceria abruzzese e si distingue dagli altri tipi italiani di torrone per la particolarità del suo impasto. Il torrone tenero al cioccolato ebbe i natali ad Arischia, piccolo centro in provincia dell'Aquila, grazie a Gennaro Nurzia, che spronò suo nipote Ulisse ad allargare la produzione e il commercio di liquori e prodotti dolciari. L'idea, però, fu "registrata" agli inizi del '900 da Francesco Saverio, fratello di Gennaro nonché abile pasticciere, e da allora a oggi la ricetta originale è conservata gelosamente dalla famiglia Nurzia. I libri di storia dell'alimentazione, tuttavia, ci testimoniano che le origini del torrone sono arabe e risalgono addirittura all'XI secolo, epoca in cui il termine "turun" appare nel trattato "De medicinis et cibus simplicibus", redatto, sembra, proprio da un medico arabo. In Italia, invece, primato e copyright spettano alla città di Cremona, dove è certo che questo nuovo dolce, la cui forma è stata model-

lata sul "Torrizzo", ovvero sulla torre campanaria della città, sia stato servito il 25 ottobre 1441 al banchetto di nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. In terra dannunziana e all'Aquila in particolare, invece, il torrone tenero è prodotto secondo una tradizione ormai consolidata e si distingue dalle altre "barrette" o "stecche" natalizie per la speciale macinatura e bilanciatura del suo amalgama

fatto di mandorle, nocciole, albume montato a neve, zucchero, miele abruzzese e un po' di vaniglia; il tutto viene riscaldato a "bagnomaria", ossia sopra una pentola di acqua in ebollizione. Il tocco finale è dato dal cioccolato fondente puro che, oggi come allora, incornicia questa grande squisitezza artigianale. L'antica produzione del torrone tenero al cioccolato aquilano è comprovata da una fitta documentazione amministrativa – contabile conservata dall'Archivio di Stato ed è altresì corredata da foto storiche datate nonché da vecchie confezioni vanto di cultori e collezionisti.



