Arriva l’aperitivo Marso

5 Dicembre 2023



AVEZZANO – *Arriva l’aperitivo Marso* – Marsicaland non si ferma e si prepara per le nuove tappe alla scoperta delle prelibatezze del territorio. Archiviato il successo del mercato della terra, iniziativa che ha richiamato oltre 45 standisti in piazza Risorgimento con i loro prodotti e centinaia di curiosi a scoprirli, il direttore scientifico, Ernesto Di Renzo, docente di Antropologia del Gusto e Antropologia dei patrimoni culturali presso l’Università di Tor Vergata e il direttore artistico, Giuliano Montaldi, si sono messi al lavoro per lanciare il nuovo appuntamenti del festival diffuso dell’agroalimentare.

In agenda c’è già l’Aperitivo Marso, un’idea singolare per valorizzare le eccellenze della Marsica grazie alla creatività dei barman.

Ideato dalle associazioni di categoria con il supporto del Comune di Avezzano, della Regione Abruzzo, in particolare l’assessorato all’Agricoltura, attraverso il braccio operativo dell’Arap, della Provincia dell’Aquila, del Gal Marsica, del Patto Territoriale della Marsica, del Consorzio di Tutela Igp Patata del Fucino, Marsicaland si vuole aprire alla partecipazione di

appassionati, curiosi e famiglie, coinvolgendo in primis le attività territoriali .

Grazie all’Aperitivo Marso si andranno a coinvolgere anche i più giovani, che potranno scoprire i prodotti del comparto agroalimentare a suon di brindisi. Un vero e proprio concorso aperto a tutti i barman locali (le cui modalità saranno rese note nelle prossime settimane), grazie al quale sarà promossa la Marsica e i frutti della sua terra.

“Il progetto nell’intento di rendere il comparto agroalimentare il propulsore di un nuovo modello di sviluppo locale all’insegna della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, mira a promuovere le peculiarità enogastronomiche, artistico-architettoniche, paesaggistiche, ambientali e culturali dell’intero territorio marsicano al fine di proporle come obiettivo di una attrattività turistica improntata all’insegna dell’autenticità e della memorabilità dell’esperienza”, ha continuato Di Renzo, “a questo scopo il progetto Marsicaland ritiene che il ruolo degli addetti alle attività di somministrazione delle bevande e dei gestori dei locali pubblici rivesta un ruolo di primissimo piano: sia in termini di originalità dell’offerta, sia in termini di esperienza del gusto, sia in termini di ambasciatori delle tipicità produttive del territorio. Un territorio che ha certamente molto da offrire in termini di ingredienti e di preparati utili alla mixologia grazie alla disponibilità dell’ortofrutta locale (finocchi, carote, pomodori, mele, zafferano, lavanda, mandorle, noci) e al grande repertorio di biodiversità vegetale (more, lamponi, fragoline, prunus, biancospino, ruta, timo, santoreggia) con cui supportare la preparazione di cocktail e aperitivi iconici utili a instillare un senso condiviso della marsicanità. Un senso ludico, giovanile, friendly, da pensarsi e da shakerarsi in un mixing tin”.

Ciò che il progetto Marsicaland si propone di fare, quindi, è quello rilanciare l’immagine territoriale anche a fini turistico-vacanzieri e coinvolgere gli addetti del comparto connesso alla somministrazione delle bevande (snack bar, discoteche, chioschi, caffetterie, wine bar) nella creazione di un cocktail da candidare ad aperitivo icona della Marsica, con cui promuovere e veicolare l’immagine del suo territorio.

“L’aperitivo marso dovrà contenere materie prime collegabili alle tipicità locali”, ha concluso Di Renzo, “e potrà trarre creativamente ispirazione da elementi della storia, della cultura, delle consuetudini produttive comuni all’intero territorio marsicano. Dovrà, inoltre, realizzarsi secondo una specifica dosatura e composizione degli ingredienti che sarà definita nell’apposito regolamento, di cui si darà specifica conoscenza”.