



CONFINDUSTRIA ABRUZZO
MEDIO ADRIATICO

Chieti Pescara Teramo

Rassegna Stampa

07 Aprile 2025

Rassegna Stampa Tematica Convegno "Le Tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro" - 4 Aprile
dal 01/04/2025 al 05/04/2025

Indice

domani Concorso Maitres 'Giovani Emergenti' all'Istituto Alberghiero 'De Cecco' ilpomeriggio.it - 01/04/2025	3
All'Alberghiero di Pescara un convegno sulla cultura culinaria popolare virtuquotidiane.it - 03/04/2025	5
Convegno su Cultura gastronomica popolare e ospitalità valledelsagittario.it - 03/04/2025	7
Maitres. Concorso al De Cecco metronews24.it - 03/04/2025	9
Imprese, studenti ed esperti riscoprono tradizione popolare a tavola per nuova visione ospitalità e benessere radiolaquila1.it - 04/04/2025	11
Imprese, studenti ed esperti riscoprono la tradizione popolare a tavola cityrumorsabruzzo.it - 04/04/2025	15
Pescara: imprese, studenti ed esperti a confronto su ospitalità e benessere rete8.it - 04/04/2025	19
Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo, ospite a Controluce su SUPERJ confindustriaabruzzo.it - 04/04/2025	23
Esito Concorso Maitres 'Giovani Emergenti' all'Istituto Alberghiero 'De Cecco' pescarapescara.it - 04/04/2025	24
Pescara, un convegno per valorizzare le tradizioni culinarie e il turismo gaeta.it - 04/04/2025	26
De Cecco-Confindustria: nuova visione dell'ospitalità e del benessere metronews24.it - 04/04/2025	29
Al "De Cecco" sfida tra aspiranti maitres Il Centro - 05/04/2025	33
Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro pescaranews.net - 05/04/2025	34
imprese, studenti ed esperti a confronto su ospitalità e benessere adessonews.eu - 05/04/2025	38
Le Tradizioni del Passato per il Gusto del Futuro: a Pescara si Insegna l'Ospitalità del Benessere ladolcevita.tv - 05/04/2025	41
Imprese, studenti ed esperti riscoprono la tradizione popolare a tavola notiziedabruzzo.it - 05/04/2025	45



domani Concorso Maitres 'Giovani Emergenti' all'Istituto Alberghiero 'De Cecco'



Si svolgerà **domani, mercoledì 2 aprile**, dalle **ore 9.30**, nell'**Officina del Gusto dell'Istituto Alberghiero Ipssar 'De Cecco'** di Pescara, il **Concorso AMIRA** – Associazione Maitres Italiani, in collaborazione con **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico, sezione Turismo, il Concorso Interregionale **'Amira Giovani Emergenti'**. L'evento, riservato a una selezione di Istituti Alberghieri del centro Italia, ossia Abruzzo, Lazio e Marche, sarà dedicato alla Cucina Flambè, o alla lampada, e vedrà le squadre, composte da studenti, sfidarsi a colpi di ricette tradizionali, con elementi di innovazione e originalità.

“Il concorso intende divulgare e valorizzare l'enogastronomia dei territori di appartenenza – ha spiegato la dirigente dell'Ipssar **'De Cecco' Alessandra Di Pietro** -, valorizzare i piatti delle tradizioni frutto di prodotti agroalimentari locali, con un focus particolare sulle biodiversità, la filiera corta, la stagionalità e la sostenibilità. L'evento rappresenta una importante opportunità di incontro, confronto, crescita professionale e di arricchimento delle competenze nel settore enogastronomico per i giovani del triennio”.

Ogni regione presente, Abruzzo, Marche e Lazio, presenterà quattro piatti Flambè, ai

quali si aggiungeranno le quattro proposte dell'Ipssar **'De Cecco'** fuori concorso. La giuria sarà composta da **Davide Pezzuto** chef stellato, **Giovanni Marrone** noto ristoratore, **Antonio Iannetti** Maestro dell'Ospitalità, **Ilaria Blasioli** Sommelier AIS



All'Alberghiero di Pescara un convegno sulla cultura culinaria popolare

 virtuquotidiane.it/eventi-fiore-ed-appuntamenti/allalberghiero-di-pescara-un-convegno-sulla-cultura-culinaria-popolare.html

Redazione

3 aprile 2025



PESCARA – La sezione Turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico e l'Istituto Alberghiero e turistico professionale “Filippo De Cecco” di Pescara organizzano il convegno “Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro”, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti tipici e identitari della regione Abruzzo e sensibilizzare la comunità, in particolare i giovani, sul tema della cultura culinaria popolare.

Il convegno vedrà inoltre la presentazione del progetto “CentEnari”, uno studio sulle abitudini alimentari e sulle caratteristiche metaboliche della popolazione abruzzese curato dal prof. **Mauro Serafini**, ordinario di Scienze tecniche e dietetiche applicate alla Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo.

La mattinata, col il patrocinio della Comune di Pescara, della Provincia di Pescara e del Consiglio regionale d'Abruzzo, vedrà tra i relatori la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**, il presidente della sezione Turismo di Confindustria **Giuseppe Vagnozzi**, lo stesso Serafini, il direttore del Polo d'Innovazione Agroalimentare Regione Abruzzo-Agire Scarl **Ciro Nardinocchi**, il presidente dell'Its Academy Abruzzo turismo e cultura **Erminio Di Lodovico**, e il vice presidente dell'Associazione maitre italiani ristoranti e alberghi (Amira) **Alvano Fantini**, fiduciario di Abruzzo e Molise.



Al termine, premiazione degli studenti partecipanti al Concorso “Giovani emergenti” organizzato da Amira.



Convegno su Cultura gastronomica popolare e ospitalità

 valledelsagittario.it

Laura Federicis

April 3, 2025



La Sezione Turismo di [Confindustria](#) Abruzzo Medio Adriatico e l'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "[Filippo De Cecco](#)" di Pescara organizzano il 4 Aprile, alle ore 10,00 il convegno "Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro", con l'obiettivo di valorizzare i prodotti tipici e identitari della regione Abruzzo e sensibilizzare la comunità, in particolare i giovani, sul tema della cultura culinaria popolare. Il convegno vedrà inoltre la presentazione del Progetto "CentEnari", uno studio sulle abitudini alimentari e sulle caratteristiche metaboliche della popolazione abruzzese curato dal Prof. Mauro Serafini. La mattinata, col il Patrocinio della Comune di Pescara, della Provincia di Pescara e del Consiglio Regionale d'Abruzzo, vedrà tra gli autorevoli relatori:

- Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica 'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "[Filippo De Cecco](#)" di Pescara
- Giuseppe Vagnozzi, Presidente Sezione Turismo [Confindustria](#) Abruzzo Medio Adriatico
- Mauro Serafini, Ordinario di Scienze Tecniche e Dietetiche Applicate - Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo



- **Ciro Nardinocchi**, Direttore Polo d'Innovazione Agroalimentare Regione Abruzzo - AGIRE Scarl
- **Erminio Di Lodovico**, Presidente ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura
- **Alvano Fantini**, Vicepresidente A.M.I.R.A. - Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi - Fiduciario Abruzzo-Molise

Al termine, premiazione degli studenti partecipanti al Concorso “Giovani emergenti” organizzato da A.M.I.R.A. Si ringraziano gli sponsor: Banca del Fucino, Profili Aziendali, Delizie D'Abruzzo, H Ventiquattro.



Maitres. Concorso al De Cecco

- ATTUALITA'
- PESCARA

Autore:
Redazione

-

3 Apr, 2025

[Facebook](#)

[Twitter](#)



“E’ stato l’**Istituto Alberghiero ‘Cingoli’ di Macerata** con il piatto Filetto dei Sibillini ad aggiudicarsi la prima edizione del **Concorso interregionale AMIRA – Associazione Maitres Italiani ‘Giovani Emergenti’** promosso in collaborazione con **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico, sezione Turismo. Al secondo posto si sono classificati gli studenti dell’Istituto Alberghiero ‘Costaggini’ di Rieti e al terzo posto l’Alberghiero ‘Poppa-Rozzi’ di Teramo. Un evento straordinario quello ospitato nell’Officina del Gusto dell’Istituto Alberghiero ‘**De Cecco**’ che pure ha partecipato con una squadra di cucina fuori concorso, apprezzatissima con il piatto dei Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano dop di Navelli su Fonduta di Burrata”. Lo ha detto la dirigente dell’Istituto Alberghiero Ipsar ‘**De Cecco**’ di Pescara **Alessandra Di Pietro** ufficializzando l’esito del Concorso finito nella tarda serata di ieri e che ha visto per l’intera giornata impegnati gli studenti provenienti da Abruzzo, Marche e Lazio e dedicato alla cucina Flambè.

“Il concorso intende divulgare e valorizzare l'enogastronomia dei territori di appartenenza – ha spiegato la dirigente dell'Ippsar '**De Cecco**' **Alessandra Di Pietro** -, valorizzare i piatti delle tradizioni frutto di prodotti agroalimentari locali, con un focus particolare sulle biodiversità, la filiera corta, la stagionalità e la sostenibilità. L'evento rappresenta una importante opportunità di incontro, confronto, crescita professionale e di arricchimento delle competenze nel settore enogastronomico per i giovani del triennio. In particolare la gara aveva l'obiettivo di valorizzare la figura del maitre-sommelier attraverso la preparazione di una ricetta eseguita con la tecnica della cucina alla lampada abbinata a un vino”.

La giuria è stata composta da **Davide Pezzuto** chef stellato, **Giovanni Marrone** noto ristoratore, **Antonio Iannetti** Maestro dell'Ospitalità, **Ilaria Blasioli** Sommelier AIS. “Agli studenti che intendono intraprendere la professione dello chef – ha detto lo stellato **Pezzuto** – ricordo di coltivare la passione per il mestiere, con sacrifici, proseguendo la propria formazione con corsi specifici che non finiscono con il diploma. E poi spazio all'estro, alla creatività, a quella fantasia che personalmente mi hanno consentito di inventare la ricetta della 'Ghiaia di mare', ossia gnocchi di pane che ricordano i sassolini della spiaggia di Cologna, con cozze, vongole e alghe di mare per restituire al commensale il profumo della spiaggia”. La classifica finale del Concorso ha visto al primo posto l'Istituto Alberghiero 'Cingoli' di Macerata con il Filetto dei Sibillini, docente Riccardo Leandrini, studenti **Giulia Termo e Valerio Gentilini Raffioni**; secondo posto per l'Istituto Alberghiero 'Costaggini' di Rieti con il piatto 'Filetto di nero Sabatino-Reatino ai sapori della Sabina', docente Lido Di Marcantonio, studenti **Chiara Molinari e Francesco Gjorni**; terzo posto per l'Istituto Alberghiero 'Poppa-Rozzi' di Teramo con il 'Baccalà a modo mio-corivisitazione del Baccalà alla teramana', docente Gianni Caladrini, studenti **Amanda Giselle Gonzalez Rucci e Gaia Marino**. L'Istituto Alberghiero ha partecipato fuori concorso con gli studenti **Francesco Benedetti e Anastasia D'Ambrosio**.



Imprese, studenti ed esperti riscoprono tradizione popolare a tavola per nuova visione ospitalità e benessere

[radiolaquila1.it/2025/04/04/impres-studenti-ed-esperti-riscoprono-tradizione-popolare-a-tavola-per-nuova-visione-ospitalita-e-benessere](https://www.radiolaquila1.it/2025/04/04/impres-studenti-ed-esperti-riscoprono-tradizione-popolare-a-tavola-per-nuova-visione-ospitalita-e-benessere)

<https://www.radiolaquila1.it>

4 aprile 2025





PESCARA – Si è tenuto oggi 4 aprile a Pescara il convegno **“Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro”**, un’importante occasione di confronto tra esperti del settore, accademici e imprenditori, con l’obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e coinvolgere le nuove generazioni nelle professioni dell’ospitalità e del turismo.

Il filo conduttore dell’evento è stato il legame tra alimentazione, cultura e benessere, con particolare attenzione alle opportunità di formazione, innovazione e sviluppo economico per il territorio.

Il presidente della sezione turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico **Giuseppe Vagnozzi** ha evidenziato: “Questo appuntamento è stato fortemente voluto dalla sezione turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico e dell’Istituto Alberghiero e Turistico Professionale “Filippo De Cecco” di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i “tesori” del territorio abruzzese, sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell’accoglienza”.

Un intento la cui importanza è stata avvalorata anche da prestigiosi patrocini offerti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d’Abruzzo.

Le premesse

La nostra regione presenta una biodiversità agroalimentare che, sin dall’antichità, ha caratterizzato le abitudini alimentari della popolazione e conta la presenza di un alto numero di centenari, al punto che l’Abruzzo viene considerato da molti una “blue zone”,



un'area dove la speranza di vita è notevolmente più alta rispetto alla media mondiale. Tale peculiarità ha stimolato la curiosità di esperti e favorito studi specifici focalizzati sulle caratteristiche metaboliche e le abitudini alimentari degli anziani, spesso basate su alimenti "poveri", ma con un assortimento più ampio e, soprattutto, sostenibile.

Biodiversità e formazione: il ruolo delle nuove generazioni

Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "Filippo De Cecco" di Pescara, ha sottolineato l'importanza della formazione per preservare e innovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Le scuole e gli istituti professionali giocano un ruolo chiave nell'insegnare ai giovani l'arte dell'enogastronomia, trasmettendo il valore della biodiversità e delle produzioni tipiche locali.

Il turismo enogastronomico come esperienza emotiva

Giuseppe Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, ha evidenziato come la valorizzazione dei piatti della tradizione non sia solo un atto di conservazione culturale, ma un potente strumento di attrazione turistica. La presentazione emozionale dei prodotti tipici e l'integrazione delle esperienze gastronomiche nell'offerta turistica sono fondamentali per rendere il territorio ancora più competitivo e attrattivo.

Longevità e alimentazione: il progetto centenari

Mauro Serafini, professore ordinario di scienze tecniche e dietetiche applicate presso l'Università di Teramo, ha presentato il progetto **CenTENari**, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando il metabolismo, l'alimentazione e le caratteristiche genetiche dei centenari della regione. Il progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere il legame tra dieta tradizionale e invecchiamento sano. Un aspetto particolarmente interessante è lo studio dello *sdijuno*, il pasto abbondante di metà mattina che anticipa i principi moderni del digiuno intermittente.

Innovazione agroalimentare per la salute e la sostenibilità

Ciro Nardinocchi, direttore del polo d'innovazione agroalimentare della Regione Abruzzo – AGIRE Scarl, ha illustrato progetti innovativi che puntano a migliorare la qualità dei prodotti alimentari e a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni. Tra questi, lo sviluppo di **dessert a basso indice glicemico**, per rispondere alle esigenze di una dieta più salutare, e il progetto **Innowine**, volto a ridurre l'uso di rame nei vigneti biologici e biodinamici attraverso l'impiego di microrganismi e preparati naturali.

Turismo e qualità della vita: un modello di longevità

Erminio Di Lodovico, PRESIDENTE dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha posto l'accento sul turismo come veicolo di promozione della qualità della vita. L'Abruzzo può proporsi come modello di longevità, combinando la valorizzazione della propria cultura alimentare con un'offerta turistica orientata al benessere e alla sostenibilità.



Nuove tendenze e professionalità emergenti nell'enogastronomia

Alvano Fantini, Vicepresidente AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi – Fiduciario Abruzzo-Molise, ha chiuso il convegno parlando delle nuove tendenze del settore enogastronomico e della crescente richiesta di professionalità specializzate. Il mondo dell'ospitalità è in continua evoluzione e richiede figure capaci di interpretare le nuove esigenze dei consumatori, mantenendo al contempo un forte legame con la tradizione.

Sono stati ricordati poi gli esiti della premiazione del concorso “Giovani emergenti” organizzato da A.M.I.R.A. all'IPSSAR De Cecco svoltosi nei giorni scorsi e riservato a una selezione di Istituti Alberghieri del centro Italia, ossia Abruzzo, Lazio e Marche, dedicato alla cucina flambè, o alla lampada, che ha visto le squadre, composte da studenti, sfidarsi a colpi di ricette tradizionali, con elementi di innovazione e originalità.

Il primo classificato è stato l'Istituto Alberghiero “Girolamo Varnelli” di Cingoli (MC) con il piatto intitolato “Filetto dei Sibillini”. Gli studenti partecipanti, Giulia Termo e Valerio Gentilini Raffioni, sono stati guidati dal docente accompagnatore, il professor Riccardo Leandrini.

Il secondo classificato è l'Istituto Alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo, che ha presentato “A modo mio”, una rivisitazione del Baccalà alla Teramana. Gli allievi Amanda Gisselle Gonzalez Ruzzi e Gaia Marino hanno lavorato sotto la supervisione del professor Gianni Calandrini.

Il terzo classificato è l'Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” di Rieti, con il piatto “Filetto nero ai sapori della Sabina”. Gli studenti Chiara Molinari e Francesco Gjorni hanno partecipato con il supporto del professor Lido Di Marcantonio.

Infine, fuori concorso, l'istituto ospitante, l'Istituto Alberghiero “F. De Cecco” di Pescara, ha presentato il piatto “Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano DOP di Navelli su fonduta di burrata”. Gli allievi Francesco Benedetti e Anastasia D'Ambrosio hanno realizzato il piatto sotto la guida del professor Francesco Mannella.

Si ringraziano per aver collaborato alla realizzazione dell'evento: Banca del Fucino, Profili Aziendali, Delizie D'Abruzzo, H Ventiquattro.



Imprese, studenti ed esperti riscoprono la tradizione popolare a tavola

 cityrumorsabruzzo.it/abruzzo/imprese-studenti-ed-esperti-riscoprono-la-tradizione-popolare-a-tavola.html

Redazione CityrumorsAbruzzo

4 aprile 2025

Abruzzo

Per una nuova visione dell'ospitalità e del benessere



Si è tenuto oggi 4 aprile a Pescara il convegno “Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro”, un’importante occasione di confronto tra esperti del settore, accademici e imprenditori, con l’obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e coinvolgere le nuove generazioni nelle professioni dell’ospitalità e del turismo.

Il filo conduttore dell’evento è stato il legame tra alimentazione, cultura e benessere, con particolare attenzione alle opportunità di formazione, innovazione e sviluppo economico per il territorio.

Il presidente della sezione turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico Giuseppe Vagnozzi ha evidenziato: “Questo appuntamento è stato fortemente voluto dalla sezione turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico e dell’Istituto Alberghiero e Turistico



Professionale “Filippo De Cecco” di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i “tesori” del territorio abruzzese, sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell’accoglienza”.

Un intento la cui importanza è stata avvalorata anche da prestigiosi patrocini offerti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d’Abruzzo.

Le premesse

La nostra regione presenta una biodiversità agroalimentare che, sin dall’antichità, ha caratterizzato le abitudini alimentari della popolazione e conta la presenza di un alto numero di centenari, al punto che l’Abruzzo viene considerato da molti una “blue zone”, un’area dove la speranza di vita è notevolmente più alta rispetto alla media mondiale. Tale peculiarità ha stimolato la curiosità di esperti e favorito studi specifici focalizzati sulle caratteristiche metaboliche e le abitudini alimentari degli anziani, spesso basate su alimenti “poveri”, ma con un assortimento più ampio e, soprattutto, sostenibile.

Biodiversità e formazione: il ruolo delle nuove generazioni

Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell’Istituto Alberghiero e Turistico Professionale “Filippo De Cecco” di Pescara, ha sottolineato l’importanza della formazione per preservare e innovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Le scuole e gli istituti professionali giocano un ruolo chiave nell’insegnare ai giovani l’arte dell’enogastronomia, trasmettendo il valore della biodiversità e delle produzioni tipiche locali.

Il turismo enogastronomico come esperienza emotiva

Giuseppe Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, ha evidenziato come la valorizzazione dei piatti della tradizione non sia solo un atto di conservazione culturale, ma un potente strumento di attrazione turistica. La presentazione emozionale dei prodotti tipici e l’integrazione delle esperienze gastronomiche nell’offerta turistica sono fondamentali per rendere il territorio ancora più competitivo e attrattivo.

Longevità e alimentazione: il progetto centenari

Mauro Serafini, professore ordinario di scienze tecniche e dietetiche applicate presso l’Università di Teramo, ha presentato il progetto CenTENari, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando il metabolismo, l’alimentazione e le caratteristiche genetiche dei centenari della regione. Il progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere il legame tra dieta tradizionale e invecchiamento sano. Un aspetto particolarmente interessante è lo studio dello sdijuno, il pasto abbondante di metà mattina che anticipa i principi moderni del digiuno intermittente.



Innovazione agroalimentare per la salute e la sostenibilità

Ciro Nardinocchi, direttore del polo d'innovazione agroalimentare della Regione Abruzzo – AGIRE Scarl, ha illustrato progetti innovativi che puntano a migliorare la qualità dei prodotti alimentari e a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni. Tra questi, lo sviluppo di dessert a basso indice glicemico, per rispondere alle esigenze di una dieta più salutare, e il progetto Innowine, volto a ridurre l'uso di rame nei vigneti biologici e biodinamici attraverso l'impiego di microrganismi e preparati naturali.

Turismo e qualità della vita: un modello di longevità

Erminio Di Lodovico, PRESIDENTE dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha posto l'accento sul turismo come veicolo di promozione della qualità della vita. L'Abruzzo può proporsi come modello di longevità, combinando la valorizzazione della propria cultura alimentare con un'offerta turistica orientata al benessere e alla sostenibilità.

Nuove tendenze e professionalità emergenti nell'enogastronomia

Alvano Fantini, Vicepresidente AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi – Fiduciario Abruzzo-Molise, ha chiuso il convegno parlando delle nuove tendenze del settore enogastronomico e della crescente richiesta di professionalità specializzate. Il mondo dell'ospitalità è in continua evoluzione e richiede figure capaci di interpretare le nuove esigenze dei consumatori, mantenendo al contempo un forte legame con la tradizione.





Sono stati ricordati poi gli esiti della premiazione del concorso “Giovani emergenti” organizzato da A.M.I.R.A. all’IPSSAR De Cecco svoltosi nei giorni scorsi e riservato a una selezione di Istituti Alberghieri del centro Italia, ossia Abruzzo, Lazio e Marche, dedicato alla cucina flambè, o alla lampada, che ha visto le squadre, composte da studenti, sfidarsi a colpi di ricette tradizionali, con elementi di innovazione e originalità.

Il primo classificato è stato l’Istituto Alberghiero “Girolamo Varnelli” di Cingoli (MC) con il piatto intitolato “Filetto dei Sibillini”. Gli studenti partecipanti, Giulia Termo e Valerio Gentilini Raffioni, sono stati guidati dal docente accompagnatore, il professor Riccardo Leandrini.

Il secondo classificato è l’Istituto Alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo, che ha presentato “A modo mio”, una rivisitazione del Baccalà alla Teramana. Gli allievi Amanda Gisselle Gonzalez Ruzzi e Gaia Marino hanno lavorato sotto la supervisione del professor Gianni Calandrini.

Il terzo classificato è l’Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” di Rieti, con il piatto “Filetto nero ai sapori della Sabina”. Gli studenti Chiara Molinari e Francesco Gjorni hanno partecipato con il supporto del professor Lido Di Marcantonio.

Infine, fuori concorso, l’istituto ospitante, l’Istituto Alberghiero “F. De Cecco” di Pescara, ha presentato il piatto “Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano DOP di Navelli su fonduta di burrata”. Gli allievi Francesco Benedetti e Anastasia D’Ambrosio hanno realizzato il piatto sotto la guida del professor Francesco Mannella.

Si ringraziano per aver collaborato alla realizzazione dell’evento: Banca del Fucino, Profili Aziendali, Delizie D’Abruzzo, H Ventiquattro.



Pescara: imprese, studenti ed esperti a confronto su ospitalità e benessere

B rete8.it/cronaca/123pescara-imprese-studenti-ed-esperti-a-confronto-su-ospitalita-e-benessere

Gigliola Edmondo

04/04/2025



Imprese, studenti ed esperti a confronto sulla tradizione popolare a tavola per una nuova visione dell'ospitalità e del benessere in un convegno che si è svolto oggi a Pescara

“Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro” il tema che ha offerto un’importante occasione di interlocuzione tra esperti del settore, accademici e imprenditori, con l’obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e coinvolgere le nuove generazioni nelle professioni dell’ospitalità e del turismo.

Il filo conduttore dell’evento moderato da **Laura Federicis**, Senior Adviser Area Comunicazione Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, è stato il legame tra alimentazione, cultura e benessere, con particolare attenzione alle opportunità di formazione, innovazione e sviluppo economico per il territorio.



Il presidente della sezione turismo di **Confindustria Abruzzo Medio Adriatico** **Giuseppe Vagnozzi** ha evidenziato: "Questo appuntamento è stato fortemente voluto dalla sezione turismo di **Confindustria Abruzzo Medio Adriatico** e dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "**Filippo De Cecco**" di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i "tesori" del territorio abruzzese, sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell'accoglienza".



Un intento la cui importanza è stata avvalorata anche da prestigiosi patrocini offerti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d'Abruzzo.

Le premesse

La nostra regione presenta una biodiversità agroalimentare che, sin dall'antichità, ha caratterizzato le abitudini alimentari della popolazione e conta la presenza di un alto numero di centenari, al punto che l'Abruzzo viene considerato da molti una "blue zone", un'area dove la speranza di vita è notevolmente più alta rispetto alla media mondiale. Tale peculiarità ha stimolato la curiosità di esperti e favorito studi specifici focalizzati sulle caratteristiche metaboliche e le abitudini alimentari degli anziani, spesso basate su alimenti "poveri", ma con un assortimento più ampio e, soprattutto, sostenibile.

Biodiversità e formazione: il ruolo delle nuove generazioni

Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "**Filippo De Cecco**" di Pescara, ha sottolineato l'importanza della formazione per preservare e innovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Le scuole e gli istituti professionali giocano un ruolo chiave nell'insegnare ai giovani l'arte dell'enogastronomia, trasmettendo il valore della biodiversità e delle produzioni tipiche locali.

Il turismo enogastronomico come esperienza emotiva

Giuseppe Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo di **Confindustria Abruzzo Medio Adriatico**, ha evidenziato come la valorizzazione dei piatti della tradizione non sia solo un atto di conservazione culturale, ma un potente strumento di attrazione turistica. La presentazione emozionale dei prodotti tipici e l'integrazione delle esperienze gastronomiche nell'offerta turistica sono fondamentali per rendere il territorio ancora più competitivo e attrattivo.



Longevità e alimentazione: il progetto centenari

Mauro Serafini, professore ordinario di scienze tecniche e dietetiche applicate presso l'Università di Teramo, ha presentato il progetto CenTENari, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando il metabolismo, l'alimentazione e le caratteristiche genetiche dei centenari della regione. Il progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere il legame tra dieta tradizionale e invecchiamento sano. Un aspetto particolarmente interessante è lo studio dello sdijuno, il pasto abbondante di metà mattina che anticipa i principi moderni del digiuno intermittente.

Innovazione agroalimentare per la salute e la sostenibilità

Ciro Nardinocchi, Direttore del Polo d'Innovazione agroalimentare della Regione Abruzzo – AGIRE Scarl, ha illustrato progetti innovativi che puntano a migliorare la qualità dei prodotti alimentari e a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni. Tra questi, lo sviluppo di dessert a basso indice glicemico, per rispondere alle esigenze di una dieta più salutare, e il progetto Innowine, volto a ridurre l'uso di rame nei vigneti biologici e biodinamici attraverso l'impiego di microrganismi e preparati naturali.

Turismo e qualità della vita: un modello di longevità

Erminio Di Lodovico, Presidente dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha posto l'accento sul turismo come veicolo di promozione della qualità della vita. L'Abruzzo può proporsi come modello di longevità, combinando la valorizzazione della propria cultura alimentare con un'offerta turistica orientata al benessere e alla sostenibilità.

Nuove tendenze e professionalità emergenti nell'enogastronomia

Alvano Fantini, Vicepresidente AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi – Fiduciario Abruzzo-Molise, ha chiuso il convegno parlando delle nuove tendenze del settore enogastronomico e della crescente richiesta di professionalità specializzate. Il mondo dell'ospitalità è in continua evoluzione e richiede figure capaci di interpretare le nuove esigenze dei consumatori, mantenendo al contempo un forte legame con la tradizione.

Sono stati ricordati poi gli esiti della premiazione del concorso "Giovani emergenti" organizzato da A.M.I.R.A. all'**IPSSAR De Cecco** svoltosi nei giorni scorsi e riservato a una selezione di Istituti Alberghieri del centro Italia, ossia Abruzzo, Lazio e Marche, dedicato alla cucina flambè, o alla lampada, che ha visto le squadre, composte da studenti, sfidarsi a colpi di ricette tradizionali, con elementi di innovazione e originalità.

Il primo classificato è stato l'Istituto Alberghiero "Girolamo Varnelli" di Cingoli (MC) con il piatto intitolato "Filetto dei Sibillini". Gli studenti partecipanti, **Giulia Termo** e **Valerio Gentilini Raffioni**, sono stati guidati dal docente accompagnatore, il professor **Riccardo Leandrini**.



Il secondo classificato è l'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, che ha presentato "A modo mio", una rivisitazione del Baccalà alla Teramana. Gli allievi **Amanda Gisselle Gonzalez Ruzzi** e **Gaia Marino** hanno lavorato sotto la supervisione del professor **Gianni Calandrini**.

Il terzo classificato è l'Istituto Alberghiero "Ranieri Antonelli Costaggini" di Rieti, con il piatto "Filetto nero ai sapori della Sabina". Gli studenti **Chiara Molinari** e **Francesco Gjorni** hanno partecipato con il supporto del professor **Lido Di Marcantonio**.

Infine, fuori concorso, l'istituto ospitante, l'Istituto Alberghiero "F. De Cecco" di Pescara, guidato dalla dirigente, professoressa **Alessandra Di Pietro**, ha presentato il piatto "Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano DOP di Navelli su fonduta di burrata". Gli allievi **Francesco Benedetti** e **Anastasia D'Ambrosio** hanno realizzato il piatto sotto la guida del professor **Francesco Mannella**.





Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo, ospite a Controluce su SUPERJ

 confindustriaabruzzoma.it/organizzazione-notizie/117-organizzazione/18062-vagnozzi-presidente-della-sezione-turismo-ospite-a-controluce-su-superj

Laura Federicis

Ieri, 3 aprile, il Presidente della Sezione Turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, **Giuseppe Vagnozzi**, è stato ospite della trasmissione settimanale di attualità "**Controluce**" dell'emittente televisiva **SUPERJ**.



Nella puntata, dedicata al mangiare sano e al benessere, **Vagnozzi** ha sottolineato come la valorizzazione dei piatti della tradizione abruzzese non sia solo un atto di conservazione culturale, ma rappresenti un potente strumento di attrazione turistica. La presentazione emozionale dei prodotti tipici e l'integrazione delle esperienze gastronomiche nell'offerta turistica sono fondamentali per rendere il territorio ancora più competitivo e attraente.

Questo tema è stato al centro del convegno "**Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro**", organizzato dalla Sezione Turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico in collaborazione con l'Istituto Alberghiero e Turistico "Filippo De Cecco" di Pescara, che si è svolto oggi, 4 aprile, presso l'Istituto stesso.

L'obiettivo del convegno è stato quello di valorizzare i "tesori" del territorio abruzzese, sensibilizzando principalmente i giovani alla conservazione di questa ricchezza e promuovendo la scelta di piatti tradizionali delle località di appartenenza.

Ospite della trasmissione e relatore del convegno è stato anche **Mauro Serafini**, Ordinario di Scienze Tecniche e Dietetiche Applicate presso la Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo. Serafini ha presentato il progetto CentEnari, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando il metabolismo, l'alimentazione e le caratteristiche genetiche dei centenari della regione. Il progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere il legame tra dieta tradizionale e invecchiamento sano. Un aspetto particolarmente interessante è lo studio dello sdijuno, il pasto abbondante di metà mattina che anticipa i principi moderni del digiuno intermittente.

Guarda [QUI](#) la puntata di Controluce completa.



Esito Concorso Maitres 'Giovani Emergenti' all'Istituto Alberghiero 'De Cecco'



Quotidiano di Informazione, Annunci e Affari

“E' stato l'**Istituto Alberghiero 'Cingoli' di Macerata** con il piatto Filetto dei Sibillini ad aggiudicarsi la prima edizione del **Concorso interregionale AMIRA – Associazione Maitres Italiani 'Giovani Emergenti'** promosso in collaborazione con **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico, sezione Turismo. Al secondo posto si sono classificati gli studenti dell'Istituto Alberghiero 'Costaggini' di Rieti e al terzo posto l'Alberghiero 'Poppa-Rozzi' di Teramo. Un evento straordinario quello ospitato nell'Officina del Gusto dell'Istituto Alberghiero '**De Cecco**' che pure ha partecipato con una squadra di cucina fuori concorso, apprezzatissima con il piatto dei Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano dop di Navelli su Fonduta di Burrata”. Lo ha detto la dirigente dell'Istituto Alberghiero Ipsar '**De Cecco**' di Pescara **Alessandra Di Pietro** ufficializzando l'esito del Concorso finito nella tarda serata di ieri e che ha visto per l'intera giornata impegnati gli studenti provenienti da Abruzzo, Marche e Lazio e dedicato alla cucina Flambè.

“Il concorso intende divulgare e valorizzare l'enogastronomia dei territori di appartenenza – ha spiegato la dirigente dell'Ipsar '**De Cecco**' **Alessandra Di Pietro** -, valorizzare i piatti delle tradizioni frutto di prodotti agroalimentari locali, con un focus particolare sulle biodiversità, la filiera corta, la stagionalità e la sostenibilità. L'evento rappresenta una importante opportunità di incontro, confronto, crescita professionale e di arricchimento delle competenze nel settore enogastronomico per i giovani del triennio. In particolare la gara aveva l'obiettivo di valorizzare la figura del maitre-sommelier attraverso la preparazione di una ricetta eseguita con la tecnica della cucina alla lampada abbinata a un vino”.

La giuria è stata composta da **Davide Pezzuto** chef stellato, **Giovanni Marrone** noto ristoratore, **Antonio Iannetti** Maestro dell'Ospitalità, **Ilaria Blasioli** Sommelier AIS. “Agli studenti che intendono intraprendere la professione dello chef – ha detto lo stellato **Pezzuto** – ricordo di coltivare la passione per il mestiere, con sacrifici, proseguendo la propria formazione con corsi specifici che non finiscono con il diploma. E poi spazio all'estro, alla creatività, a quella fantasia che personalmente mi hanno consentito di inventare la ricetta della 'Ghiaia di mare', ossia gnocchi di pane che ricordano i sassolini

della spiaggia di Cologna, con cozze, vongole e alghe di mare per restituire al commensale il profumo della spiaggia". La classifica finale del Concorso ha visto al primo posto l'Istituto Alberghiero 'Cingoli' di Macerata con il Filetto dei Sibillini, docente Riccardo Leandrini, studenti **Giulia Termo e Valerio Gentilini Raffioni**; secondo posto per l'Istituto Alberghiero 'Costaggini' di Rieti con il piatto 'Filetto di nero Sabatino-Reatino ai sapori della Sabina', docente Lido Di Marcantonio, studenti **Chiara Molinari e Francesco Gjorni**; terzo posto per l'Istituto Alberghiero 'Poppa-Rozzi' di Teramo con il 'Baccalà a modo mio-corivisitazione del Baccalà alla teramana', docente Gianni Caladrini, studenti **Amanda Giselle Gonzalez Rucci e Gaia Marino**. L'Istituto Alberghiero ha partecipato fuori concorso con gli studenti **Francesco Benedetti e Anastasia D'Ambrosio**.



Pescara, un convegno per valorizzare le tradizioni culinarie e il turismo

- Notizie

Il convegno di Pescara esplora il legame tra tradizioni culinarie, longevità e turismo, sottolineando l'importanza della formazione per le nuove generazioni nel settore enogastronomico abruzzese.



Pescara, un convegno per valorizzare le tradizioni culinarie e il turismo - Gaeta.it

Oggi, 4 aprile, **Pescara** ha ospitato il convegno intitolato "Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro". L'evento ha raccolto imprenditori, esperti del settore e accademici, tutti riuniti per discutere l'importanza del patrimonio **enogastronomico** locale. Si è voluto coinvolgere le nuove generazioni nel mondo dell'ospitalità e del turismo, evidenziando le opportunità di formazione e sviluppo economico.

Il legame tra alimentazione e cultura

Il convegno si è concentrato sul legame tra **alimentazione, cultura e benessere**, temi di estrema rilevanza per il territorio **abruzzese**. Gli interventi hanno messo in luce le potenzialità della **biodiversità agroalimentare** in **Abruzzo**, una regione ricca di risorse e di tradizioni culinarie. È stato notato come la popolazione abruzzese vantasse un'elevata presenza di centenari, il che ha portato a considerare l'Abruzzo come una "

blue zone", dove la speranza di vita supera significativamente la media globale.

Questa caratteristica ha spinto numerosi esperti a indagare su ciò che rende gli abruzzesi longevi, iniziando studi volti a esaminare le abitudini alimentari e il metabolismo delle persone anziane. Gli alimenti "poveri" e una dieta varia e sostenibile risultano essere una chiave fondamentale per mantenere una buona salute e una vita longeva. La combinazione tra **cultura gastronomica** e **alimentazione** è quindi diventata un punto centrale per il dibattito sull'identità regionale e sulle prospettive future.

Il ruolo dell'istruzione nell'enogastronomia

Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "**Filippo De Cecco**", ha enfatizzato l'importanza della **formazione** in questo contesto. Le istituzioni educative, ha spiegato, sono fondamentali per preservare e rinnovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Trasmettere il valore della **biodiversità** e delle produzioni tipiche locali agli studenti è cruciale per garantire la continuazione di queste tradizioni nel futuro.

Le scuole affrontano la sfida di preparare i giovani a una carriera nel settore **enogastronomico**, insegnando non solo tecniche culinarie, ma anche l'importanza della **sostenibilità**. Questo approccio educativo mira a formare professionisti consapevoli e creativi, pronti a contribuire alla valorizzazione delle **eccellenze abruzzesi** nel campo dell'accoglienza e della ristorazione.

Tourism enogastronomico: attrazione e realtà

Giuseppe Vagnozzi, presidente della Sezione **Turismo** di **Confindustria Abruzzo Medio Adriatico**, ha illustrato come la valorizzazione dei piatti tradizionali si traduca in un'opportunità di attrazione turistica. Presentare i prodotti tipici in modo emozionale non è solo una forma di mantenimento culturale, ma anche una strategia per rendere il territorio più attraente per i turisti. Integrare esperienze gastronomiche nell'offerta turistica è indicato come un modo essenziale per competere in un mercato sempre più affollato.

La creazione di un legame forte tra **cultura** e **turismo** può contribuire a un incremento significativo delle visite nella regione, con effetti positivi sull'intera economia locale. Questo approccio crea sinergie tra diversi settori e rappresenta una strada promettente per il futuro del **turismo abruzzese**.

Longevità: il progetto centenari

Un importante momento del convegno è stato l'intervento di **Mauro Serafini**, professore presso l'**Università di Teramo**, che ha presentato il progetto **CentEnari**. Questo studio mira a identificare i fattori chiave della longevità in **Abruzzo**, analizzando il legame tra dieta, metabolismo e genetica nei centenari della regione. Parte del progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere meglio la correlazione tra alimentazione tradizionale e una vita sana.

Il concetto di "**sdijuno**", un pasto abbondante consumato a metà mattina, è stato evidenziato come un'anticipazione dei principi del **digiuno intermittente**, suggerendo che le abitudini alimentari locali possano contenere elementi importantissimi per il benessere.

Promuovere innovazione agroalimentare

Ciro Nardinocchi, direttore del polo d'innovazione agroalimentare della **Regione Abruzzo**, ha presentato progetti innovativi. Questi sforzi si concentrano sulla qualità dei prodotti alimentari e sull'abbattimento dell'impatto ambientale. Dal miglioramento della salubrità degli alimenti all'adozione di pratiche sostenibili nei vigneti, ogni progetto mira a rispondere a sfide moderne senza compromettere i valori tradizionali.

Le innovazioni nel settore **agroalimentare** rappresentano un importante passo verso una maggiore **sostenibilità**, offrendo risposte concrete a una domanda crescente di alimenti più sani.

Il ruolo del turismo nella qualità della vita

Erminio Di Lodovico, presidente dell'**ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura**, ha sottolineato come il **turismo** possa migliorare la qualità della vita. **L'Abruzzo** ha la potenzialità di affermarsi come un modello di **longevità**, fondendo la valorizzazione della **cultura alimentare** con offerte turistiche dedicate al benessere. Questo approccio può attrarre visitatori alla ricerca di esperienze che promuovono uno stile di vita sano e consapevole.

Professioni emergenti nell'enogastronomia

Alvano Fantini, vicepresidente **AMIRA**, ha chiuso il convegno discutendo delle nuove tendenze nel settore **enogastronomico**. La crescente richiesta di professionalità specializzate evidenzia l'evoluzione del mondo dell'ospitalità, dove è fondamentale comprendere e rispondere alle esigenze dei consumatori, restando ancorati alle tradizioni.

Si è fatta anche menzione del concorso "**Giovani emergenti**", che ha visto competere studenti di diversi istituti alberghieri del centro Italia. I primi tre classificati sono stati premiati per la loro creatività e capacità di rivisitare ricette tradizionali, dimostrando così il potenziale dei giovani nel mantenere vive le tradizioni culinarie.

*Queste iniziative, cui hanno collaborato diverse organizzazioni locali, testimoniano l'impegno verso una maggiore valorizzazione dell'**enogastronomia** in **Abruzzo**.*



De Cecco - Confindustria : nuova visione dell'ospitalità e del benessere

- CULTURA
- PESCARA

Autore:
Redazione

-

4 Apr, 2025

Facebook

Confindustria

%3A+nuova+visione+dell%E2%80%99ospitalit%C3%A0+e+del+benessere&url=http%3A%2F%2Fwww.metronews24.it%2F%3Fp%3D104118&via=metronews24_it">

Twitter



Si è tenuto oggi 4 aprile a Pescara il convegno “Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro”, un’importante occasione di confronto tra esperti del settore, accademici e imprenditori, con l’obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e coinvolgere le nuove generazioni nelle professioni dell’ospitalità e del turismo.

Il filo conduttore dell'evento è stato il legame tra alimentazione, cultura e benessere, con particolare attenzione alle opportunità di formazione, innovazione e sviluppo economico per il territorio.

Il presidente della sezione turismo di **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico **Giuseppe Vagnozzi** ha evidenziato: "Questo appuntamento è stato fortemente voluto dalla sezione turismo di **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico e dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "Filippo **De Cecco** " di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i "tesori" del territorio abruzzese, sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell'accoglienza".

Un intento la cui importanza è stata avvalorata anche da prestigiosi patrocini offerti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d'Abruzzo.



Le premesse

La nostra regione presenta una biodiversità agroalimentare che, sin dall'antichità, ha caratterizzato le abitudini alimentari della popolazione e conta la presenza di un alto numero di centenari, al punto che l'Abruzzo viene considerato da molti una "blue zone", un'area dove la speranza di vita è notevolmente più alta rispetto alla media mondiale. Tale peculiarità ha stimolato la curiosità di esperti e favorito studi specifici focalizzati sulle caratteristiche metaboliche e le abitudini alimentari degli anziani, spesso basate su alimenti "poveri", ma con un assortimento più ampio e, soprattutto, sostenibile.

Biodiversità e formazione: il ruolo delle nuove generazioni

Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "Filippo **De Cecco** " di Pescara, ha sottolineato l'importanza della formazione per preservare e innovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Le scuole e gli istituti professionali giocano un ruolo chiave nell'insegnare ai giovani l'arte dell'enogastronomia, trasmettendo il valore della biodiversità e delle produzioni tipiche locali.

Il turismo enogastronomico come esperienza emotiva

Giuseppe Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo di **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico, ha evidenziato come la valorizzazione dei piatti della tradizione non sia solo un atto di conservazione culturale, ma un potente strumento di attrazione turistica. La presentazione emozionale dei prodotti tipici e l'integrazione delle esperienze

gastronomiche nell'offerta turistica sono fondamentali per rendere il territorio ancora più competitivo e attrattivo.

Longevità e alimentazione: il progetto centenari

Mauro Serafini, professore ordinario di scienze tecniche e dietetiche applicate presso l'Università di Teramo, ha presentato il progetto **CenTENari**, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando il metabolismo, l'alimentazione e le caratteristiche genetiche dei centenari della regione. Il progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere il legame tra dieta tradizionale e invecchiamento sano. Un aspetto particolarmente interessante è lo studio dello *sdiuno*, il pasto abbondante di metà mattina che anticipa i principi moderni del digiuno intermittente.

Innovazione agroalimentare per la salute e la sostenibilità

Ciro Nardinocchi, direttore del polo d'innovazione agroalimentare della Regione Abruzzo – AGIRE Scarl, ha illustrato progetti innovativi che puntano a migliorare la qualità dei prodotti alimentari e a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni. Tra questi, lo sviluppo di **dessert a basso indice glicemico**, per rispondere alle esigenze di una dieta più salutare, e il progetto **Innowine**, volto a ridurre l'uso di rame nei vigneti biologici e biodinamici attraverso l'impiego di microrganismi e preparati naturali.

Turismo e qualità della vita: un modello di longevità

Erminio Di Lodovico, PRESIDENTE dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha posto l'accento sul turismo come veicolo di promozione della qualità della vita. L'Abruzzo può proporsi come modello di longevità, combinando la valorizzazione della propria cultura alimentare con un'offerta turistica orientata al benessere e alla sostenibilità.

Nuove tendenze e professionalità emergenti nell'enogastronomia

Alvano Fantini, Vicepresidente AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi – Fiduciario Abruzzo-Molise, ha chiuso il convegno parlando delle nuove tendenze del settore enogastronomico e della crescente richiesta di professionalità specializzate. Il mondo dell'ospitalità è in continua evoluzione e richiede figure capaci di interpretare le nuove esigenze dei consumatori, mantenendo al contempo un forte legame con la tradizione.

Sono stati ricordati poi gli esiti della premiazione del concorso "Giovani emergenti" organizzato da A.M.I.R.A. all'IPSSAR **De Cecco**, svoltosi nei giorni scorsi e riservato a una selezione di Istituti Alberghieri del centro Italia, ossia Abruzzo, Lazio e Marche, dedicato alla cucina flambè, o alla lampada, che ha visto le squadre, composte da studenti, sfidarsi a colpi di ricette tradizionali, con elementi di innovazione e originalità.

Il primo classificato è stato l'Istituto Alberghiero "Girolamo Varnelli" di Cingoli (MC) con il piatto intitolato "Filetto dei Sibillini". Gli studenti partecipanti, Giulia Termo e Valerio Gentilini Raffioni, sono stati guidati dal docente accompagnatore, il professor Riccardo Leandrini.

Il secondo classificato è l'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, che ha presentato "A modo mio", una rivisitazione del Baccalà alla Teramana. Gli allievi Amanda Gisselle Gonzalez Ruzzi e Gaia Marino hanno lavorato sotto la supervisione del professor Gianni Calandrini.

Il terzo classificato è l'Istituto Alberghiero "Ranieri Antonelli Costaggini" di Rieti, con il piatto "Filetto nero ai sapori della Sabina". Gli studenti Chiara Molinari e Francesco Gjorni hanno partecipato con il supporto del professor Lido Di Marcantonio.

Infine, fuori concorso, l'istituto ospitante, l'Istituto Alberghiero "F. **De Cecco**" di

Pescara, ha presentato il piatto “Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano DOP di Navelli su fonduta di burrata”. Gli allievi Francesco Benedetti e Anastasia D'Ambrosio hanno realizzato il piatto sotto la guida del professor Francesco Mannella



ALBERGHIERO

Al “De Cecco” sfida tra aspiranti maitres

L'Officina del gusto dell'istituto Alberghiero De Cecco ha ospitato ieri la prima edizione del concorso interregionale Amira (associazione Maitres italiani Giovani emergenti) promosso in collaborazione con Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, sezione Turismo. I primi tre classificati: l'Alberghiero Cingoli di Macerata; il Costaggini di Rieti e, terzo, il Poppa-Rozzi di Teramo. Il “De Cecco” ha partecipato fuori concorso con gli studenti Francesco Benedetti e Anastasia D'Ambrosio.



Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro



Cultura popolare a tavola da scoprire nell'ospitalità. Un convegno presso l'Officina del Gusto dell'Istituto Alberghiero Maria Luisa Abate

•

05/04/2025

•

Gusto

Ieri, 4 aprile, presso l'Officina del Gusto dell'Istituto Alberghiero si è tenuto un importante convegno dal tema **Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuri - Cultura popolare da scoprire nell'ospitalità**.

L'obiettivo è stato la **valorizzazione i prodotti tipici che identificano la Regione Abruzzo**. Per fare ciò è importante sensibilizzare i giovani ed in particolare chi, come gli studenti della scuola, parteciperanno in futuro alla conservazione delle tradizioni enogastronomiche del loro territorio. Tradizioni che dovranno adeguarsi ai tempi con nuovi prodotti e con nuove modalità di coltivazione.

Quindi le tradizioni del passato, come recita il titolo del convegno, devono adeguarsi ai nuovi gusti ed essere sempre presenti in un futuro anche con i dovuti cambiamenti.

Fil rouge del Convegno è stato il legame che esiste tra l'alimentazione, la cultura ed il del benessere che devono tenere in giusto conto della formazione e dell'innovazione e dello sviluppo economico del territorio.

Il convegno è cominciato con la presentazione dei partecipanti da parte della **Dirigente Alessandra Di Pietro**:

Giuseppe Vagnozzi, Presidente Sezione Turismo **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico

Mauro Serafini, Ordinario di Scienze Tecniche e Dietetiche Applicate - Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo

Ciro Nardinocchi, Direttore Polo d'Innovazione Agroalimentare Regione Abruzzo -

AGIRE Scarl

Erminio Di Lodovico, Presidente ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura

Alvaro Fantini, Vicepresidente A.M.I.R.A. - Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi - Fiduciario Abruzzo-Molise

Ha coordinato e moderato gli interventi **Laura Federicis**, giornalista Senior Adviser Area Comunicazione **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico.

La Dirigente scolastica Alessandra Di Pietro, nel suo intervento, ha parlato dell'importanza della formazione e il ruolo fondamentale che svolge la scuola per tale scopo. La formazione ha un ruolo fondamentale per il territorio che si estende dall'Abruzzo a tutta l'area adriatica.

“Che cosa dobbiamo insegnare ai nostri ragazzi, si è chiesta Alessandra Di Pietro- qual è la formazione indispensabile, una formazione in linea con il mondo della produzione che deve seguire un'evoluzione continua e costante.

Abbiamo evidenziato come alcune figure professionali si stanno evolvendo come il cuoco professionale, il maître e il sommelier

Al cuoco si chiedono competenze e conoscenze che superano quelle tradizionali, con competenze gestionali organizzative e anche aspetti salutistici. Il cuoco contemporaneo assume un ruolo strategico nel territorio con competenze manageriali. Tutta una serie di attività formative che già la scuola realizza da anni promuovendo anche corsi paralleli curriculari ed extracurriculari come l'arte bianca della panificazione della pasticceria che arricchiscono la formazione culturale degli studenti.

Per poter parlare di una formazione completa bisogna andare oltre a i tradizionali piani di studio di un Istituto Alberghiero. Punto di partenza è la tradizione che significa dare alle antiche conoscenze consapevolezza che non si potrà mai riproporre un piatto tradizionale, nello stesso modo antico, in quanto sono cambiati i metodi di produzione a volte anche dovuti ai cambiamenti climatici

Tradizione significa valorizzare le materie prime con tecniche contemporanea di cucina moderna con solide basi tradizionali. Prodotto tipico, il bene e la storia sono ricordi del passato c. si devono agganciare al presente.

Anche nella sala bisogna parlare di una formazione, il professionista di sala deve esser quello che racconta la storia della pietanza all'atto della somministrazione, creando una situazione empatica con la cucina. L'ospitalità non si può sganciare dal turismo. Il turismo enogastronomico è diventato attrattivo favorendo un rapporto diretto con di chi coltiva con chi cucina.

Dobbiamo creare con la formazione di base e quella specialistica figure professionali interdisciplinari che conoscono i territorio. Figure che siano in grado di lavorare sullo specialistico con una formazione di qualità. Slancio ai giovani, ai nostri giovani, con attrattività turistica che poi diventa occupazione”.

Giuseppe Vagnozzi, Presidente Sezione Turismo **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico, ha voluto ricordare l'evento come quando era studente e sedeva tra le file ad ascoltare i docenti.

L'Abruzzo condivide un'unica tradizione. L'Abruzzo ha i diverse tipologie di turismo e riesce a spaziare dando una risposta alla clientela, ma è poco conosciuti a livello nazionale e internazionale.

La buona cucina e il buon mangiare creano emozione e lasciano al turista un ricordo piacevole. Un prodotto gastronomico vanta una filiera di protagonisti che vanno dall'agricoltore, al cuoco all'operatore di sala e l'Abruzzo detiene questo primato con il

buon vino e il buon mangiare. Ma l'Abruzzo crescerà se ci sarà una vera organizzazione sul territorio e i patti tradizionali devono essere gustati sul posto come attrattori del turismo. Il dott. Vagnozzi ha concluso ricordando ai ragazzi presenti che: "La cultura è l'arma più potente per governare il futuro passando dalla tradizioni".

Mauro Serafini, Ordinario di Scienze Tecniche e Dietetiche Applicate - Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo, ha parlato di quanto il cibo sia nutrimento e veleno se mal gestito. Questo quando si assume del cibo che crea stress post prandiali cioè lo stress che si procura al fisico dopo aver mangiato.

Durante una ricerca territoriale il dott Serafini ha potuto constatare la presenza di centenari abruzzesi come in Sardegna dove esiste una blue Zone ad Ogliastra-

Determinanti della longevità è l'alimentazione l'agilità fisica e il mantenimento dell'attività cognitiva dell'anziano. Socialità e tradizioni che mantengono viva la persona. La longevità si può avere con l'alimentazione, con l'ottimizzazione del territorio usando i prodotti locali.

Il dott Serafini ha presentato il progetto **Centenari**, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando le caratteristiche genetiche dei centenari della regione.

Un'altra valutazione deve essere fatta secondo l'orario in cui si mangia. L'ora dei pasti è essenziale per evitare lo stress post prandiale peggiora.

I cibi consigliati sono sempre e comunque quelli della dieta mediterranea eliminando i cibi troppo processati. La situazione italiana è drammatica con i bambini più obesi di Europa.

Bisogna alimentarsi con verdure frutta legumi cereali integrali e non dolciumi e prodotti ricchi di grassi e conservanti. Le persone voglio mangiare e il buon nutrizionista deve sapere come far capire l'importanza di evitare i cibi che producono infiammazione e ossidazione dell'organismo

Il progetto del dott. Serafini prevede anche lo studio di ricette tradizionale abruzzesi per dare suggerimenti su quello che si dovrebbe mangiare mettendo insieme i vari pasti della giornata.

Il progetto prevede la creazione di una bio-bank per raccogliere dati che potranno poi essere messi a disposizione di nutrizionisti.

Testare alimenti testando le ricette per avere un indice associando alla valenza antinfiammatoria del prodotto creando un vero formulario a favore di chi vuole conoscere con che cosa nutrirsi.

Ciro Nardinocchi, Direttore Polo d'Innovazione Agroalimentare Regione Abruzzo - AGIRE Scrl, ha parlato dei progetti innovativi che hanno l'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti alimentari riducendo anche l'impatto ambientale

Tra i progetti innovativi la creazione di prodotti a basso indice glicemico. Prodotti da forno anche con biscotti di vario genere. Il progetto Innowine mira a ridurre le sostanze metalliche quali il rame per i vigneti biologici e biodinamici con l'utilizzo di microrganismi e preparazioni naturali.

Erminio Di Lodovico, Presidente dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha parlato del turismo quale promozione con un'offerta turistica che ha l'obiettivo della sostenibilità e del benessere.

Ha chiuso gli interventi **Alvaro Fantini**, Vicepresidente AMIRA - Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi - Fiduciario Abruzzo-Molise, che ha parlato delle nuove tendenze del settore enogastronomico, La richiesta di professionalità specializzate è in

netto aumento per la continua evoluzione del mondo dell'ospitalità. Necessitano figure professionali che siano in grado di soddisfare le esigenze dei clienti.

Fantini ha ricordato la premiazione del concorso **Giovani emergenti** che si è tenuto presso l'Istituto Alberghiero. Concorso promosso da A.M.I.R.A. presso l'IPSSAR **De Cecco** riservato ad alcuni Istituti Alberghieri del centro Italia: Abruzzo, Lazio e Marche. Il tema era la cucina flambé cioè quella cucina fatta direttamente davanti all'ospite e che non ammette errori o distrazioni.

Primo classificato l'Istituto Alberghiero **Girolamo Varnelli** di Cingoli (MC) con il piatto Filetto dei Sibillini con gli studenti Giulia Termo e Valerio Gentilini Raffioni con il docente Riccardo Leandrini.

Secondo classificato Istituto Alberghiero **Di Poppa-Rozzi** di Teramo, con la preparazione A modo mio con una rivisitazione del Baccalà alla Teramana. Gli studenti che hanno partecipato Amanda Giselle Gonzalez Ruzzi e Gaia Marino con il docente Gianni Calandrini.

Terzo classificato Istituto Alberghiero **Ranieri Antonelli Costaggini** di Rieti, con il Filetto nero ai sapori della Sabina. Gli studenti partecipanti sono stati: Chiara Molinari e Francesco Gjorni con il docente Lido Di Marcantonio.

Fuori concorso l'Istituto Alberghiero **De Cecco**, che ha ospitato l'evento, con il piatto Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano di Navelli su fonduta di burrata. Gli studenti che hanno partecipato sono stati: Francesco Benedetti e Anastasia D'Ambrosio con il docente Francesco Mannella.



imprese, studenti ed esperti a confronto su ospitalità e benessere

#finsubito Agevolazioni



DiAdessonews Apr 5, 2025 #benessere, #confronto, #esperti, #imprese, #ospitalità, #studenti

Imprese, studenti ed esperti a confronto sulla tradizione popolare a tavola per una nuova visione dell'ospitalità e del benessere in un convegno che si è svolto oggi a Pescara "Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro" il tema che ha offerto un'importante occasione di interlocuzione tra esperti del settore, accademici e imprenditori, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e coinvolgere le nuove generazioni nelle professioni dell'ospitalità e del turismo.

Il filo conduttore dell'evento moderato da **Laura Federicis**, Senior Adviser Area Comunicazione **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico, è stato il legame tra alimentazione, cultura e benessere, con particolare attenzione alle opportunità di formazione, innovazione e sviluppo economico per il territorio.

Microcredito



per le aziende

Il presidente della sezione turismo di **Confindustria** **Abruzzo Medio Adriatico** **Giuseppe Vagnozzi** ha evidenziato: "Questo appuntamento è stato fortemente voluto dalla sezione turismo di **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico e dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "Filippo **De Cecco** " di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i "tesori" del territorio abruzzese, sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell'accoglienza".

Un intento la cui importanza è stata avvalorata anche da prestigiosi patrocini offerti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d'Abruzzo.

Le premesse

La nostra regione presenta una biodiversità agroalimentare che, sin dall'antichità, ha caratterizzato le abitudini alimentari della popolazione e conta la presenza di un alto

iero e Turistico Professionale “Filippo **De Cecco** ” di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i “tesori” del territorio abruzzese, sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell'accoglienza”.

Un intento la cui importanza è stata avvalorata anche da prestigiosi patrocini offerti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d'Abruzzo.

Le premesse

La nostra regione presenta una biodiversità agroalimentare che, sin dall'antichità, ha caratterizzato le abitudini alimentari della popolazione e conta la presenza di un alto numero di centenari, al punto che l'Abruzzo viene considerato da molti una “blue zone”, un'area dove la speranza di vita è notevolmente più alta rispetto alla media mondiale. Tale peculiarità ha stimolato la curiosità di esperti e favorito studi specifici focalizzati sulle caratteristiche metaboliche e le abitudini alimentari degli anziani, spesso basate su alimenti “poveri”, ma con un assortimento più ampio e, soprattutto, sostenibile.

Carta di credito con fido

Procedura celere

Biodiversità e formazione: il ruolo delle nuove generazioni

Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale “Filippo **De Cecco** ” di Pescara, ha sottolineato l'importanza della formazione per preservare e innovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Le scuole e gli istituti professionali giocano un ruolo chiave nell'insegnare ai giovani l'arte dell'enogastronomia, trasmettendo il valore della biodiversità e delle produzioni tipiche locali.

Il turismo enogastronomico come esperienza emotiva

Giuseppe Vagnozzi, Presidente della Sezione Turismo di **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico, ha evidenziato come la valorizzazione dei piatti della tradizione non sia solo un atto di conservazione culturale, ma un potente strumento di attrazione turistica. La presentazione emozionale dei prodotti tipici e l'integrazione delle esperienze gastronomiche nell'offerta turistica sono fondamentali per rendere il territorio ancora più competitivo e attrattivo.

Longevità e alimentazione: il progetto centenari

Mauro Serafini, professore ordinario di scienze tecniche e dietetiche applicate presso l'Università di Teramo, ha presentato il progetto CenTEnari, che studia i fattori chiave della longevità in Abruzzo, analizzando il metabolismo, l'alimentazione e le caratteristiche genetiche dei centenari della regione. Il progetto prevede la creazione di una biobank per raccogliere dati e biomarcatori utili a comprendere il legame tra dieta tradizionale e invecchiamento sano. Un aspetto particolarmente interessante è lo studio dello sdijuno, il pasto abbondante di metà mattina che anticipa i principi moderni del digiuno intermittente.

Innovazione agroalimentare per la salute e la sostenibilità

Ciro Nardinocchi, Direttore del Polo d'Innovazione agroalimentare della Regione Abruzzo – AGIRE Scarl, ha illustrato progetti innovativi che puntano a migliorare la qualità dei prodotti alimentari e a ridurre l'impatto ambientale delle produzioni. Tra questi, lo sviluppo di dessert a basso indice glicemico, per rispondere alle esigenze di una dieta più salutare, e il progetto Innowine, volto a ridurre l'uso di rame nei vigneti biologici e biodinamici attraverso l'impiego di microrganismi e preparati naturali.

Prestito personale

Delibera veloce

Turismo e qualità della vita: un modello di longevità

Erminio Di Lodovico, Presidente dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha posto l'accento sul turismo come veicolo di promozione della qualità della vita. L'Abruzzo può proporsi come modello di longevità, combinando la valorizzazione della propria cultura alimentare con un'offerta turistica orientata al benessere e alla sostenibilità.

Nuove tendenze e professionalità emergenti nell'enogastronomia

Alvano Fantini, Vicepresidente AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi – Fiduciario Abruzzo-Molise, ha chiuso il convegno parlando delle nuove tendenze del settore enogastronomico e della crescente richiesta di professionalità specializzate. Il mondo dell'ospitalità è in continua evoluzione e richiede figure capaci di interpretare le nuove esigenze dei consumatori, mantenendo al contempo un forte legame con la tradizione.

Sono stati ricordati poi gli esiti della premiazione del concorso "Giovani emergenti" organizzato da A.M.I.R.A. all'**IPSSAR De Cecco** svoltosi nei giorni scorsi e riservato a una selezione di Istituti Alberghieri del centro Italia, ossia Abruzzo, Lazio e Marche, dedicato alla cucina flambè, o alla lampada, che ha visto le squadre, composte da studenti, sfidarsi a colpi di ricette tradizionali, con elementi di innovazione e originalità.

Il primo classificato è stato l'Istituto Alberghiero "Girolamo Varnelli" di Cingoli (MC) con il piatto intitolato "Filetto dei Sibillini". Gli studenti partecipanti, **Giulia Termo** e **Valerio Gentilini Raffioni**, sono stati guidati dal docente accompagnatore, il professor **Riccardo Leandrini**.

Il secondo classificato è l'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, che ha presentato "A modo mio", una rivisitazione del Baccalà alla Teramana. Gli allievi **Amanda Gisselle Gonzalez Ruzzi** e **Gaia Marino** hanno lavorato sotto la supervisione del professor **Gianni Calandrini**.

Cessione crediti fiscali

procedure celeri

Il terzo classificato è l'Istituto Alberghiero "Ranieri Antonelli Costaggini" di Rieti, con il piatto "Filetto nero ai sapori della Sabina". Gli studenti **Chiara Molinari** e **Francesco Gjorni** hanno partecipato con il supporto del professor **Lido Di Marcantonio**.

Infine, fuori concorso, l'istituto ospitante, l'Istituto Alberghiero "F. **De Cecco**" di Pescara, guidato dalla dirigente, professoressa **Alessandra Di Pietro**, ha presentato il piatto "Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano DOP di Navelli su fonduta di burrata". Gli allievi **Francesco Benedetti** e **Anastasia D'Ambrosio** hanno realizzato il piatto sotto la guida del professor **Francesco Mannella**.

Trasforma il tuo sogno in realtà

partecipa alle aste immobiliari.



Le Tradizioni del Passato per il Gusto del Futuro: a Pescara si Insegna l'Ospitalità del Benessere



Abruzzo, Ambiente, Cibo e Vino, Cultura, Eventi Abruzzo, Food e wine, Imprese, In primo piano, News, Sapori del Mondo, Viaggi e turismo 2 ore fa damarzia

Abruzzo da Vivere in un evento che unisce imprese, scuole e istituzioni per rilanciare tradizioni, turismo e formazione giovanile.

Cosa succede quando studenti, chef, scienziati e imprenditori si siedono alla stessa tavola? Nasce un nuovo modello di turismo, salute e futuro.

Tradizione e Innovazione a Convegno: Pescara al Centro dell'Ospitalità del Domani

Si è tenuto ieri il convegno "Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro", occasione preziosa di confronto tra esperti del settore, accademici, imprenditori e studenti.

L'obiettivo? Valorizzare il patrimonio enogastronomico abruzzese e rilanciare le professioni legate al turismo e all'accoglienza, con uno sguardo innovativo e sostenibile.



Convegno: Pescara al Centro dell'Ospitalità del Domani

La cucina della nonna può diventare leva economica per i giovani? A Pescara sì. Ecco come.

Alimentazione, Cultura e Benessere: un Legame da Riscoprire

Il filo conduttore dell'incontro è stato il connubio tra alimentazione, cultura e benessere, con un focus particolare sulle opportunità formative e di crescita economica locale.

In questo contesto, Giuseppe Vagnozzi, presidente della sezione turismo di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, ha sottolineato:

“Questo appuntamento ha saputo valorizzare i ‘tesori’ del territorio abruzzese. Ha avuto inoltre il merito di sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza. Allo stesso tempo, ha promosso la riscoperta e la scelta dei piatti legati alle tradizioni delle località di appartenenza. In questo modo, si è riusciti a creare una visione nuova e un rinnovato entusiasmo attorno alle professioni dell'accoglienza.”

Inoltre, l'importanza dell'iniziativa è stata confermata dai prestigiosi patrocini ricevuti dal Comune di Pescara, dalla Provincia di Pescara e dal Consiglio Regionale d'Abruzzo.



Importante platea

L'Abruzzo come “Blue Zone”: la Ricchezza della Dieta della Longevità

Vuoi vivere più a lungo? Scopri perché l'Abruzzo è considerato una Blue Zone e cosa mangiano i suoi centenari.

Non a caso, la regione Abruzzo è oggi al centro di numerosi studi. La sua biodiversità agroalimentare ha, infatti, modellato per secoli le abitudini alimentari della popolazione. L'alta concentrazione di centenari ha attirato l'attenzione di molti studiosi. Questi ultimi stanno analizzando una dieta basata su alimenti “poveri”, ma straordinariamente vari, nutrienti e sostenibili.

Giovani e Biodiversità: la Formazione è il Futuro dell'Enogastronomia

Alessandra Di Pietro, dirigente scolastica dell'Istituto Alberghiero "Filippo De Cecco" di Pescara, ha sottolineato che la formazione è oggi più che mai essenziale per preservare e rinnovare le tradizioni culinarie.

Infatti, le scuole e gli istituti professionali rappresentano veri laboratori di cultura, capaci di trasmettere ai giovani il valore della biodiversità e delle produzioni locali.

Turismo Enogastronomico: Quando il Cibo Diventa Emozione

Anche Giuseppe Vagnozzi ha ribadito l'importanza strategica del turismo legato al gusto:

"La valorizzazione dei piatti della tradizione non è solo conservazione culturale, ma un potente strumento di attrazione turistica".

Per questo motivo, l'integrazione delle esperienze gastronomiche nell'offerta turistica diventa un elemento fondamentale per differenziare e rendere competitivo il territorio.

Progetto CentEnari: Il Segreto della Longevità Made in Abruzzo

Un piatto può allungarti la vita? Gli scienziati dicono di sì. Scopri il progetto CentEnari.

Mauro Serafini, professore ordinario all'Università di Teramo, ha presentato CentEnari, un ambizioso progetto che mira a comprendere i segreti della longevità.

Tra gli elementi più interessanti, spicca lo studio dello "sdijuno", un pasto tipico abruzzese di metà mattina, che – sorprendentemente – anticipa i principi moderni del digiuno intermittente.

Inoltre, la creazione di una biobank regionale permetterà di raccogliere dati e biomarcatori per esplorare il legame tra alimentazione tradizionale e invecchiamento sano.

Abruzzo da Vivere tra Formazione, Tradizione e Futuro del Turismo

Ciro Nardinocchi, direttore del polo d'innovazione AGIRE Scarl, ha illustrato nuovi progetti orientati alla salute e sostenibilità: dessert a basso indice glicemico, viticoltura biodinamica senza rame (progetto Innowine) e utilizzo di microrganismi naturali nelle coltivazioni.

Turismo e Benessere: Abruzzo da Vivere e Modello di Longevità

Erminio Di Lodovico, presidente dell'ITS Academy Abruzzo Turismo e Cultura, ha invitato a riflettere sul turismo come esperienza di benessere, capace di valorizzare la qualità della vita abruzzese e trasformare il territorio in destinazione del "vivere bene".

Nuove Professioni della Tavola: Tradizione e Tendenze si Incontrano

Alvano Fantini, vicepresidente AMIRA Abruzzo-Molise, ha chiuso il convegno parlando delle nuove figure professionali dell'enogastronomia, sempre più richieste in un mercato in evoluzione che chiede competenze e autenticità.

Cucina Flambè tra Tradizione e Innovazione: Premiati i Giovani Talenti

Durante il convegno, sono stati premiati i vincitori del concorso "Giovani Emergenti" organizzato da AMIRA, che ha visto sfidarsi istituti alberghieri di Abruzzo, Lazio e Marche in una gara di cucina alla lampada.

1° Classificato: Istituto Alberghiero "Girolamo Varnelli" di Cingoli (MC) con "Filetto dei Sibillini" – studenti: Giulia Termo, Valerio Gentilini Raffioni, docente: Riccardo Leandrini

2° Classificato: Istituto "Di Poppa-Rozzi" di Teramo con "A modo mio" – Amanda Gisselle Gonzalez Ruzzi, Gaia Marino, docente: Gianni Calandrini

3° Classificato: Istituto "Ranieri Antonelli Costaggini" di Rieti con "Filetto nero ai sapori della Sabina" – Chiara Molinari, Francesco Gjorni, docente: Lido Di Marcantonio

Fuori concorso, l'Istituto ospitante "De Cecco" di Pescara ha presentato un piatto d'eccellenza:

"Troccoli trafilati al bronzo con gamberi e zafferano DOP di Navelli su fonduta di burrata" – allievi: Francesco Benedetti, Anastasia D'Ambrosio, docente: Francesco Mannella.

Abruzzo da Vivere: Tradizione, Ospitalità, Futuro: Ringraziamenti e Collaborazioni

L'evento è stato realizzato con il supporto di: Banca del Fucino, Profili Aziendali, Delizie D'Abruzzo, H Ventiquattro, e ha ricevuto i patrocini del Comune di Pescara, della Provincia di Pescara e del Consiglio Regionale d'Abruzzo.

Vuoi fare del cibo il tuo futuro? Scopri come la tradizione può diventare la tua professione.

La Redazione de La Dolce Vita

☐ ☐ Segui La Dolce Vita 4.0 su Facebook, X, Instagram, Youtube e Threads per non perderti le ultime novità!



Imprese, studenti ed esperti riscoprono la tradizione popolare a tavola

20 ore agoCronaca



Un'importante occasione di confronto tra esperti del settore, accademici e imprenditori, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e coinvolgere le nuove generazioni nelle professioni dell'ospitalità e del turismo nel convegno dal titolo "Le tradizioni del passato, il gusto del presente, la vitalità del futuro" a Pescara.

Il filo conduttore dell'evento è stato il legame tra alimentazione, cultura e benessere, con particolare attenzione alle opportunità di formazione, innovazione e sviluppo economico per il territorio.

Il presidente della sezione turismo di **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico **Giuseppe Vagnozzi** ha evidenziato: "Questo appuntamento è stato fortemente voluto

dalla sezione turismo di **Confindustria** Abruzzo Medio Adriatico e dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "Filippo **De Cecco**" di Pescara è direi pienamente riuscito, poiché ha saputo valorizzare i "tesori" del territorio abruzzese, sensibilizzare – principalmente i giovani – alla conservazione di tale ricchezza e promuovere la scelta di piatti delle tradizioni delle località di appartenenza, creando una visione e nuovo entusiasmo attorno alle professioni dell'accoglienza".

Alessandra Di Pietro, Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero e Turistico Professionale "Filippo **De Cecco**" di Pescara, ha sottolineato l'importanza della formazione per preservare e innovare le tradizioni culinarie abruzzesi. Le scuole e gli istituti professionali giocano un ruolo chiave nell'insegnare ai giovani l'arte dell'enogastronomia, trasmettendo il valore della biodiversità e delle produzioni tipiche locali.

Post Views:95

Controllate anche

Cassazione, illegittima la rimozione del DG Asl Pescara Mancini nel 2019

La Corte di Cassazione con la sentenza n. 127/2025 ha rigettato il ricorso della Regione

...