



Con il patrocinio delle
MASSIME ISTITUZIONI

LE VIRTÙ D'ABRUZZO®

La promozione delle eccellenze
enogastronomiche abruzzesi
in Italia e all'estero.

*Nuovi sbocchi commerciali per le produzioni
d'alta qualità delle piccole e medie imprese,
nuove opportunità di impiego per i giovani,
iniziative culturali e di incoming turistico.*



"Cella" o "Quartarola", coniata dalla Zecca dell'Aquila (1414 - 1435).

Argento mm 19,00; gr 1,05.

Al dritto presenta un'aquila ad ali piegate e coronata.

La scelta di questa antica moneta, coniata in una delle più importanti zecche abruzzesi, quale ispirazione per il logo, vuole rappresentare sia l'aspetto culturale che economico del progetto.

Per gentile concessione del Medagliere Vaticano.

Rielaborata da Daniela Fusco, tra le più apprezzate artiste contemporanee della medaglia.

IL PUNTO DI PARTENZA

Da una nostra recente indagine su un campione nazionale, l'Abruzzo viene considerato una delle regioni italiane dove si mangia meglio.

Rispetto a questo dato altamente positivo, appare al contrario molto scarsa la conoscenza specifica da parte degli italiani di quelle che sono le eccellenze enogastronomiche abruzzesi.

E' come se la cucina dell'Abruzzo venisse apprezzata soprattutto per la sua genuinità, bontà e naturalezza senza una precisa identificazione dei prodotti e dei piatti che ne sono alla base.



Ad esempio, i vini abruzzesi, ad eccezione del Pecorino (Montepulciano, Trebbiano, Passerina, Coccinella), pur avendo conquistato riconoscimenti di altissimo livello nelle più prestigiose manifestazioni enologiche, non hanno notorietà presso il vasto pubblico; e soprattutto non sono percepiti per il loro reale livello qualitativo.

Le numerose attività artigianali che ancora oggi sono fedeli custodi di quell'antica arte della cucina, meritano dunque di essere valorizzate al di fuori dei ristretti confini territoriali dove oggi sono conosciute e ampiamente apprezzate.

E' per questo che nasce il progetto intitolato "LE VIRTÙ D'ABRUZZO".

Un nome poetico che si ispira ad uno dei più rinomati piatti dell'antica cucina abruzzese. Una minestra estremamente elaborata, creata dalla fantasia delle massaie abruzzesi, che consentiva loro, all'inizio della primavera, di vuotare la dispensa utilizzando tutti i resti dell'inverno. Un piatto talmente importante da entrare a pieno titolo nella letteratura storica abruzzese.

« Al primo di maggio noi usiamo di cucinare insieme ogni sorta di legumi, fave, fagioli, ceci, lenti, ecc. con verdure ed ossa salate, orecchi e piedi pure salati di maiali; e questa minestra chiamiamo Virtù ... »

Giuseppe Savini, Lessico del dialetto teramano

Il miglior simbolo della grande varietà di prodotti e piatti che con il progetto "LE VIRTÙ D'ABRUZZO" si intende far conoscere ed apprezzare in Italia e all'estero.



IL PROGETTO

L'idea nasce da un gruppo di abruzzesi "doc", ognuno con esperienze professionali diverse, dalla gastronomia al marketing, dal commerciale alla gestione d'impresa, che hanno individuato nella sostanziale scarsità di conoscenza del grande patrimonio enogastronomico e culturale, al di fuori del territorio regionale, una grande opportunità per l'Abruzzo e per gli abruzzesi tutti.



LE VIRTÙ D'ABRUZZO individuano nelle eccellenze enogastronomiche due grandi opportunità: diffondere la conoscenza dei prodotti tipici abruzzese al di fuori dei confini regionali, dando nel contempo visibilità al patrimonio culturale regionale, ricco di storia, leggende, tradizioni popolari affascinanti che hanno fornito un apporto fondamentale alla cultura nazionale.

Il progetto si inserisce in una iniziativa più ampia denominata Le Virtù d'Italia, che vede come primo passo la valorizzazione del territorio abruzzese ma che, nel medio periodo e secondo lo stesso modello, potrà essere esportato in altre regioni italiane.

GLI OBIETTIVI

Il progetto “**LE VIRTÙ D’ABRUZZO**” si articola quindi su due direttrici parallele:

- Creare mercati di sbocco al grande numero di piccole e medie imprese enogastronomiche del territorio che negli anni hanno portato avanti prodotti di altissima qualità ma che concentrandosi sulla ricerca e sulla produzione non hanno saputo o potuto costruire un’adeguata struttura di marketing e commerciale che consentisse loro di emergere al di là del microcosmo in cui operano.
- Valorizzare l’attività commerciale e di marketing anche attraverso iniziative culturali, in particolare eventi mirati, coinvolgimento dei media, sensibilizzazione dei consumatori.

Oltre a questo obiettivo di carattere generale nello specifico si intende anche:

- aiutare le aziende eno-gastronomiche e culturali medio piccole del territorio abruzzese ampliando le loro prospettive di sviluppo
- accrescere le opportunità di impiego per i giovani e prospettare loro nuove opportunità professionali anche al di fuori della regione
- promuovere l’incoming turistico con particolare attenzione a quello culturale ed enogastronomico
- creare un portale che raccolga tutte le informazioni sul progetto, le iniziative che si porranno in essere, e che sia aperto anche ai contributi di singoli o associazioni. Il portale potrà essere usato anche come strumento di comunicazione con i media e con i consumatori di altre regioni, oltre ad essere utilizzato come piattaforma commerciale per gli operatori del settore attraverso un’area riservata.



LA STRATEGIA

A partire da questi presupposti è stata messa a punto una strategia che si orienta in più direzioni:

- 1) L'individuazione di prodotti e i piatti caratteristici della tradizione abruzzese tenendo conto dei fattori legati alla facilità di trasporto nel rispetto della massima conservazione della qualità originaria.
- 2) La selezione sul territorio abruzzese di tutte quei produttori del settore enogastronomico che si attengono a procedimenti di lavorazione artigianali e garantiscono la qualità e la genuinità dei loro prodotti.
Le aziende che aderiranno al progetto saranno così facilitate ad incrementare le proprie quote e aree di mercato comunicando meglio il valore della propria offerta.
Non saranno dunque coinvolte quelle aziende già affermate che hanno consolidati e autonomi canali di distribuzione e non necessitano di ulteriori supporti commerciali e di marketing.
- 3) Il progetto favorirà anche lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro quali, ad esempio, la creazione di cooperative, soprattutto di donne, specializzate nella preparazione di pasta fatta in casa.



4) Individuazione delle migliori forme di distribuzione dei prodotti e diffusione del marchio.

In proposito sono possibili più azioni da condurre sia congiuntamente che in alternativa:

- Attraverso distributori esperti nel rifornire enoteche e gastronomie di alto livello, specializzate in prodotti tipici, a cui proporre un kit di prodotti di qualità dell'enogastronomia abruzzese sotto il marchio unificante **"LE VIRTÙ D'ABRUZZO"**.
- Attraverso ristoranti di livello interessati a proporre ai propri clienti prodotti selezionati dal marchio **"LE VIRTÙ D'ABRUZZO"**, anche all'interno di "serate evento" dedicate alla cucina abruzzese.
- Attraverso l'apertura di un punto vendita sperimentale con il marchio **"LE VIRTÙ D'ABRUZZO"** dove presentare tutta la migliore produzione selezionata.
Avendo la possibilità di gestire uno spazio autonomo, si renderanno possibili una serie di attività culturali tese alla promozione turistica del territorio abruzzese (mostre fotografiche, spettacoli di musica e danza, corsi di cucina, pacchetti di soggiorno scontati, escursioni, visite a musei etc.).
- In un secondo tempo, concedere la licenza in franchising per l'apertura di una serie di punti vendita con il marchio **"LE VIRTÙ D'ABRUZZO"** nelle principali città italiane.



IL COMITATO DEI GARANTI

LE VIRTÙ D'ABRUZZO si avvarrà di un “Comitato dei Garanti” organo previsto dallo statuto societario, composto da autorevoli personalità ed esperti del settore. Il suo apporto sarà sia propositivo che di garanzia, anche attraverso la redazione di un “Protocollo delle Eccellenze Abruzzesi”. Il Comitato collaborerà attivamente alla definizione delle iniziative e alla scelta dei prodotti in linea con gli obiettivi del progetto.

Del Comitato dei Garanti faranno parte oltre che specifiche professionalità del settore anche rappresentanti delle Istituzioni, sia locali che nazionali, il mondo accademico e le istituzioni di ricerca del territorio, il mondo dei consorzi e delle associazioni d'impresa.



LA COMUNICAZIONE

Decisivi per il successo dell'iniziativa saranno anche il modo, gli strumenti e gli oggetti con cui verrà comunicata. In un mercato in cui esiste una sovrabbondanza di offerta, l'idea del marchio unificante “**LE VIRTÙ D'ABRUZZO**” è una chiave determinante per proporre un'idea diversa di prodotto di qualità.

Ogni prodotto offerto dovrà sempre essere garantito dal marchio “**LE VIRTÙ D'ABRUZZO**”.

LE VIRTÙ D'ABRUZZO® S.r.l.

Corso Michetti, 49 - 64100 Teramo

Sede di Roma: Piazza Regina Margherita, 27 - 00198 Roma

Tel. 06 8540310 - Fax 06 8555021 - info@virtudabruzzo.it