

Nasce la guida dei ristoranti d'Abruzzo

Presentato ieri a L'Aquila il progetto online che punta su sapori ed eccellenze di casa nostra

L'AQUILA - Confcommercio Abruzzo e Agica hanno presentato ieri a L'Aquila la Guida ai Ristoranti d'Abruzzo, on line su www.agica.it (appuntamenti giornalieri cultura abruzzo).

La guida contiene tutti i ristoranti della regione, consultabili per città, fascia di prezzo, tipo di cucina, ricerca avanzata delle diverse opzioni spuntabili. Materialmente il progetto è stato possibile grazie all'apporto di Bper L'Aquila e alla partnership di Polo Agire e Salone dei Prodotti Tipici e Dei Parchi di Carsa.

I ristoratori potranno accedere direttamente al database delle aziende agricole e agroalimentari cliccando sugli spazi di Salone Prodotti Tici e Polo Agire presenti su ogni pagina della Guida.

MARIA PAOLA IANNELLA. "La consultazione Internet è il mezzo ormai preminente e quindi di testata fruizione da parte di un'utenza vastissima: il nostro intento - ha detto il direttore responsabile di AGICA Maria Paola Iannella - è ricondurre i consumatori ad una igiene alimentare e ad una partecipazione attiva allo sviluppo dell'imprenditoria locale. Questo nostro trip advisor abruzzese nasce per volontà di Confcommercio L'Aquila con l'obiettivo di ridare vita all'anima antica dell'Abruzzo: quella della produzione agricola ed agroalimentare, capace di generare reddito, occupazione, salute, valore sociale a favore dell'intera collettività".

CELSO CIONI. Entusiasta Celso Cioni, direttore regionale Confcommercio Abruzzo: "Vogliamo oggi dare il calcio d'avvio ad un 2014 con un'iniziativa che valorizza il territorio, i prodotti tipici e tutti i nostri bravissimi ristoratori e far conoscere la loro professionalità, la creatività e tutto questo gratis per i ristoratori associati a Confcommercio e attraverso la piatta-

forma elettronica far conoscere a tantissimi potenziali clienti le loro offerte che contribuiranno a sviluppare anche il turismo aquilano ed abruzzese, creando nuove opportunità occupazionali".

SPAZI GRATUITI. La guida offre spazi gratuiti di pubblicizzazione sulla testata "Appuntamenti giornalieri cultura abruzzo" al ristorante che, una volta a settimana, somministra un menu a base di prodotti tipici. Posto l'intento di (ri)condurre i consumatori ad una igiene alimentare e ad una partecipazione attiva allo sviluppo dell'imprenditoria locale, si è volutamente scelto lo strumento della Guida ai Ristoranti in quanto mezzo ormai diffusissimo e di facile e testata fruizione da parte di un'utenza vastissima.

L'IDEA. Nasce per volontà di Confcommercio L'Aquila con l'obiettivo di ridare vita all'anima antica dell'Abruzzo: quella della produzione agricola ed agroalimentare, capace di generare reddito, occupazione, salute, valore sociale a favore dell'intera collettività.

GLI STRUMENTI. La Guida offre spazi gratuiti di pubblicizzazione sulla testata Appuntamenti giornalieri cultura abruzzo al Ristorante che una volta a settimana somministra un menu a base di prodotti tipici.

I sistemi individuati sono quelli solitamente molto ambiti dagli operatori del settore:

-la notizia del menu settimanale viene pubblicata nel suo giorno insieme agli altri eventi del tempo libero e della cultura all'interno del quotidiano Agica, se disponibili con foto e intervista

-la notizia viene inserita nelle news letters settimanali di AGICA e inviata a tutta l'utenza

abruzzese fruitrice di tempo libero (compresi i ristoranti stessi, sì da innescare il normale spirito emulativo).

I SOSTENITORI. Materialmente il progetto è stato possibile grazie all'apporto di Bper L'Aquila e alla partnership di Polo Agire e Salone dei Prodotti Tipici di Carsa.

OBIETTIVI A BREVISSIMO TERMINE: mettere in connessione diretta produttori e ristoratori al fine di incoraggiare da parte dei secondi l'acquisto di prodotti locali, con evidenti ricadute economiche e culturali; decuplicare la visibilità e fruibilità di qualunque evento viene organizzato in argomento, incrementando così la partecipazione e l'attenzione sulla produzione agroalimentare e dei prodotti tipici in maniera continuativa; conferire maggior forza ad operatori specifici quali il Salone e il Polo che raccolgono il segmento economico afferente la produzione tipica ed agroalimentare. Ancora: estendere la cultura del mangiar sano e dell'igiene alimentare presso gli operatori e conseguentemente presso gli avventori di tutti i livelli della ristorazione; allargare il bacino di utenza dei produttori, già penalizzati da una scarsa densità di popolazione, mettendoli in contatto diretto con gli operatori della ristorazione. Consentire a chi intende recarsi in Abruzzo anche per una breve vacanza, di organizzare la propria permanenza collegandola ad occasioni "goderecce", molto ricercate da un utenza assai variegata; organizzare una gita fuori porta proprio traendo spunto da un evento "godereccio" quale può essere un semplice menu a base di prodotti tipici: infatti, quando possibile, insieme alla segnalazione del menu' viene abbinata l'indicazione delle zone e dei siti prossimi al ristorante presso i quali recarsi per una giornata di svago.