**"I Luoghi del Cibo e della Memoria"**

1. Le premesse

L'area geografica ricompresa nel nascente Gal "Costa dei Trabocchi" vanta alcuni prodotti, nel settore agro-alimentare, di altissima qualità noti a livello nazionale e internazionale ed altri ancora ben noti a livello locale.

Nell'area hanno sede alcune Aziende prestigiose del settore e tutta l’economia è positivamente influenzata dallo sviluppo di questo settore.

Il turismo eno-gastronomico è in forte crescita sia a livello quantitativo che qualitativo, a livello nazionale ed internazionale.

I prodotti tipici valorizzano l’immagine e qualificano l’intero territorio; sono preziosi media di un determinato territorio.

La Regione Abruzzo con la Misura 313 "Incentivazione di attività turistiche" ha finanziato progetti materiali ed immateriali di valorizzazione turistica in chiave eno-gastronomica anche nei comuni aderenti al Gal (Tollo, Ortona, Miglianico, Ripa Teatina. Pollutri, Fossacesia, San Salvo, Francavilla al Mare, ) e diversi privati (Farnese Vini, Sarchese Dora, Di Sipio, ecc.) che però non sono stati successivamente messi in rete.

2. Gli obiettivi

Oltre a valorizzare i singoli prodotti “raccontati”, l’economia e la cultura locale, i Luoghi del Cibo e della Memoria potranno favorire la costruzione di un nuovo prodotto turistico, sviluppando luoghi di attrazione per turisti insieme agli itinerari enogastronomici, che si integrano e sviluppano con quelli classici già esistenti sul territorio.

Queste strutture potranno contribuire a valorizzare i luoghi di produzione tipica già “viventi” sul territorio, curando in particolare quelli più idonei per storia, processo e qualità, da inserire negli itinerari turistici, facendoli interagire con i musei stessi, con gli eventi in programma e con gli itinerari eno-gastronomici. Inoltre qualificheranno l’intero territorio attraverso la cultura gastronomica, sia favorendo una crescita culturale nel settore dei residenti e, in particolare, dei giovani, sia caratterizzando la qualità e l’immagine dei singoli prodotti tipici, del distretto agro-alimentare e del turismo gastronomico.

3. Focus

In seguito ad un approfondito studio preliminare realizzato dal Comune di Tollo è emersa la particolare tipologia dei musei, luoghi espositivi, spazi del sapere e della memoria deputati a trasmettere la conoscenza dei processi di produzione dei prodotti protagonisti dell’agroalimentare nel parmense: vino, olio, pomodoro, ortaggi e frutta, distillati, salumi e formaggi.

Per la loro specificità i percorsi espositivi dovranno: - - risultare particolarmente coinvolgenti ed emozionali;

- - raccontare una storia e non solo mostrare delle cose;

- - coinvolgere tutti i sensi (e non solo la vista);

- - consentire la degustazione e l’acquisto del prodotto e di merchandising ad esso correlato

Parallelamente è prevista la creazione, in tempi contenuti, di un circuito virtuale sulla rete Web in italiano e in inglese, destinato a divulgare al grande pubblico, soprattutto straniero, il background culturale e gastronomico della zona con evidenti positive ricadute in termini turistici sul territorio, anticipando le realizzazioni museali concrete.

Queste strutture diverrannoi luoghi della “memoria” in cui viene raccontata la storia dei prodotti e delle tradizioni che li hanno accompagnati nel tempo, ma sono anche luoghi vivi dell’“oggi”, dove le storie si vivono per immagini, dimostrazioni, degustazioni, incontri, testimonianze.

In questi spazi entrano in gioco l’antropologia e la cultura che aiuteranno sia il residente che il visitatore a scoprire le origini di fatti e tradizioni, le vicende, gioie e fatiche, delle passate generazioni che hanno impiegato intelligenze e braccia a ricavare dalla terra e dagli animali il cibo per sopravvivere, ma anche a prepararlo in innumerevoli combinazioni per trarne piacere, occasione di festa (la convivialità), oltre che nutrimento. Così è nata e si è evoluta la cucina, la gastronomia; così l’ingegno umano ha trovato le tecniche per conservare il cibo nella stagione difficile, le ricette, gli accostamenti. Perciò il cibo è storia e cultura delle popolazioni e dei territori. Il progetto vuole contribuire a raccontare questa storia con immagini, testi, documenti, reperti, testimonianze raccolte e organizzate secondo i sistemi mediatici di oggi. Questi luoghi sono strumenti preziosi come scrigni di memoria che altrimenti potrebbe perdersi, ma anche come insegnamento e monito per le nuove generazioni, oltre che monumento di gratitudine per quanto ci è stato lasciato. Rispondono a tanti “perché” e sono quindi utilissimi per scuole, ricercatori, giornalisti e gastronomi, oltre che per i normali turisti e per i “viaggiatori del gusto”. Devono essere collocati sulle Strade dei vini e dei sapori e da noi anche nella cosiddetta Via Verde e cooperano con esse a promuovere il territorio, partecipando ad eventi e attività e aggiungono valore alla “rete” territoriale. Anche studiosi della tradizione, della civiltà contadina e del costume troveranno materia ricca per osservare cambiamenti sociali e innovazioni tecnologiche fino a giungere all’industria alimentare di oggi. I “Luoghi del Cibo e della Memoria” non rappresentano in sé un’idea originale; ma certamente singolare è il caso che si pensino diverse unità, dislocate sul territorio, che si progettino in rete e secondo un unico concetto guida. Territorio e “arte del fare il cibo” divengono così un tutt’uno non per un’invenzione, ma perché così è la storia che nel tempo ha plasmato i nostri straordinari prodotti.