

PALERMOTODAY

Da Palermo fino a Bangkok: scambio culturale tra spezie e dieta mediterranea

L'esperienza gastronomica siciliana che va a nozze con la cucina thailandese: a confronto l'Istituto Alberghiero Pietro Piazza e il DusitThani College. Unanimi consensi per il nuovo brand del Dipartimento Pesca del Mediterraneo che mira a valorizzare le opportunità legate al mare

Redazione

08 maggio 2018 18:07



L'esperienza gastronomica siciliana va a nozze con la cucina thailandese. È l'esito del "Meeting School Palermo-Bangkok" che si è svolto ieri, lunedì 7 maggio, a Palermo tra l'Istituto Alberghiero Pietro Piazza e il DusitThani College di Bangkok, specializzato in hospitality management. L'evento è nato nell'ambito dell'ultima edizione di Travelexpo, quando l'Ente del Turismo Thailandese ha conosciuto la realtà del Turismo Azzurro portata avanti dal Dipartimento della Pesca del Mediterraneo.

Ora l'obiettivo è individuare punti d'incontro per uno scambio di esperienze professionali tese a coinvolgere sia i docenti che gli studenti. Il tema rimane la Dieta Mediterranea, nella convinzione che tra le due diverse gastronomie possano nascere delle contaminazioni in grado di salvaguardare sia il gusto che la salute. "In nome del Turismo Azzurro stanno nascendo nuove opportunità sia di aggiornamento professionale che di scambio gastronomico - ha sottolineato Dario Cartabellotta, direttore generale del Dipartimento Pesca del Mediterraneo della Regione -. Noi ci vantiamo dell'aspetto salutistico della nostra dieta mediterranea ma anche in altre parti del mondo, come nel sud est asiatico, sono attenti a questo aspetto. E le spezie che utilizzano in Thailandia, che contengono antiossidanti esattamente come il nostro pesce e gli altri nostri prodotti agricoli, possono integrarsi con i nostri cibi e contribuire a dare anche un nuovo gusto al pesce d'acquacoltura".

"Abbiamo tanto in comune dal punto di vista gastronomico - ha spiegato Diego Maggio, dirigente scolastico Istituto Alberghiero Pietro Piazza - e questi scambi culturali sono particolarmente importanti. Per questo stiamo predisponendo un protocollo d'intesa per concretizzare questo rapporto di gemellaggio con il DusitThani College e avviare degli scambi culturali tra i due Paesi".

"Siamo onorati di essere qui, la cucina siciliana è molto buona, ma è stata soprattutto l'ospitalità e l'accoglienza a colpirci. Abbiamo portato qui il college più importante della Thailandia e speriamo che il progetto che abbiamo avviato possa permettere di conoscere meglio la nostra cultura", ha detto il direttore dell'Ente del Turismo Thailandese in Italia, RungKanjanaviroj. "Il futuro di questa professione può essere programmato anche al di fuori dell'Italia: in Thailandia, infatti, i vostri ragazzi sono sempre ben accetti", ha concluso il presidente del DusitThani College di Bangkok, SarotePhomrappa.

Oggi, dunque, il Turismo Azzurro, al pari del Turismo Verde rappresenta una nuova realtà per la valorizzazione di un nuovo comparto e per la sua commercializzazione. Il Turismo Azzurro ha svelato tutte le sue potenzialità durante l'ultima edizione di Travelexpo dove ha fatto registrare, da parte degli operatori turistici ed economici, unanimi consensi e tante conferme come segmento sul quale la Sicilia può e deve puntare. Con un'area dedicata in cui si sono susseguiti speech, presentazioni e degustazioni, e che ha visto protagonisti circa 30 espositori, il "Turismo Azzurro" si è presentato al mondo del turismo per avviare le prime azioni di commercializzazione con il sistema distributivo regionale.

Otto le aree tematiche: Pescaturismo; Itinturismo; Turismo museale (musei del mare); Turismo etnoantropologico (tomare, opifici, borghi, fari); Turismo naturalistico (itinerari in aree marine protette, riserve marine orientate); Turismo gastronomico (specialità locali e di bordo); Turismo archeologico e subacqueo (snorkeling e diving). Aree che hanno fatto registrare interessi diversi da parte di agenti di viaggio, tour operator, imprese ricettive, opinion leader e qualche potenziale investitore interessato a valutare nuove opportunità. Per tutti si sono avviati contatti che potranno presto trovare concreta realizzazione, anche alla luce di consigli, suggerimenti ed analisi emerse nel corso degli incontri B2B.

Particolare curiosità hanno destato il Museo dell'acciuga di Aspra che racconta la storia di questo piccolo pesce grazie all'idea dei fratelli Girolamo e Michelangelo Balistreri che puntano a difendere l'antica arte della pesca e della salagione delle acciughe e l'esperienza di Antonella e Giusi Mancuso che hanno ereditato il mestiere del nonno dandogli un tocco "turistico" e hanno così lanciato il primo progetto di pescaturismo al femminile. Per gli operatori turistici si tratta di lanciare un prodotto inedito sul mercato proponendo esperienze diverse al cliente-viaggiatore. "La qualificata partecipazione del Dipartimento Pesca del Mediterraneo a Travelexpo - ha spiegato Toti Piscopo, amministratore della Logos srl Comunicazione e immagine organizzatore dell'evento - è una riprova della trasversalità del turismo. Il suo sviluppo può favorire ed essere trainante dei diversi settori dell'economia rivalutando le risorse esistenti e creando nuove opportunità di lavoro e d'investimento".

I più letti della settimana

Assunzioni, MD cerca personale anche a Palermo: ecco come candidarsi

Accesso alle libere professioni, in arrivo 15 milioni per il finanziamento dei tirocini

Scomparsi tra Caccamo e Capaci, trovato Guzzardo: è accusato dell'omicidio di Alario
Palermitano prende a sprangate compagno di cella: detenuto in fin di vita

Maxi sequestro di droga, munizioni e soldi in via Belmonte Chiavelli: arrestato falegname

Da via Libertà a Mondello, ecco le 7 nuove linee del tram: si parte con 200 milioni