

All'aeroporto di Fiumicino "atterrano" "I sapori del Parco" Degustazione prodotti eccellenza Lazio per promozione territorio



(ANSA) - FIUMICINO (ROMA) - Proseguono all'aeroporto di Fiumicino gli appuntamenti dedicati alla cultura enogastronomica italiana. Nel "piatto", oggi, "I sapori del Parco", iniziativa di degustazione dei prodotti d'eccellenza del Parco Nazionale del Circeo che si è svolta presso la Plaza Premium Lounge, sala Vip che offre comfort e servizi aperti a tutti i passeggeri in partenza e in transito nell'area d'imbarco E destinata ai voli extra Schengen. Il progetto, frutto della collaborazione tra Adr, il Parco Nazionale del Circeo e Plaza Premium Lounge, intende così promuovere la conoscenza e la valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio che vanta la presenza di aziende agricole e alimentari e noto, altresì, anche per la pesca, l'allevamento e la produzione di olio e vini di grande qualità. Ad aprire l'evento, presentato da Emilio Albertario, vice presidente dell'Associazione della stampa romana, gli chef Gianluca Avagliano dell'"Antico Mulino" e Gianni Cutuli di "Plaza Premium Lounge" che hanno proposto alcune ricette che hanno esaltato il gusto dei prodotti tipici della zona del Parco del Circeo come, ad esempio, il carpaccio di bufalina e scapece, le fettuccine semi-integrali al ragù bianco di bufalina con grattugiata di finger lime e lo spezzatino di bufala con patate e petali di carciofi. Uno spazio è stato inoltre riservato ai produttori della zona del Parco del Circeo. "Con questa iniziativa - ha commentato l'ad di Adr Ugo de Carolis -, vogliamo sottolineare e rinnovare l'attenzione che come società di gestione poniamo da sempre ai vari aspetti della sosta dei passeggeri in aeroporto e l'attenzione per il territorio rappresentata dalla proposta enogastronomica. A Fiumicino infatti - ha aggiunto - la ristorazione propone un'offerta molto varia, con un occhio attento al made in Italy.

Anche la scelta della Plaza Premium Lounge, che all'interno della sua cucina utilizza solo prodotti italiani Doc, non è quindi casuale". Parole di soddisfazione sono state poi espresse dal direttore dell'Ente Parco Nazionale del Circeo, Paolo Cassola, che ha sottolineato come "l'evento che si è tenuto oggi qui in aeroporto, rappresenta un nuovo e prezioso tassello del percorso di promozione delle nostre terre e della loro storia, con sapori unici e prodotti a chilometro zero realizzati nel rispetto dell'ambiente e del consumatore. Tutto ciò nell'ottica di valorizzare anche un turismo sostenibile, capace di associare la tutela della biodiversità con la promozione delle bellezze culturali, naturalistiche e storiche". Da parte sua, Analia Marinoff, general manager Plaza Premium Lounge, ha evidenziato quanto sia importante la partnership strategica stretta tra Plaza Premium Lounge e Aeroporti di Roma.

"L'obiettivo comune è infatti quello di promuovere iniziative che mettano in evidenza la nostra filosofia di accoglienza dei passeggeri. In questo senso, fin dalla sua nascita, Plaza Premium Lounge ha offerto ai viaggiatori di ogni parte del mondo le eccellenze enogastronomiche del territorio, la filiera corta e i prodotti a chilometro zero della città di Roma e della Regione Lazio". Molta curiosità ha infine destato la partecipazione di Esri Italia (azienda di riferimento in Italia nelle soluzioni geospaziali, nella geolocalizzazione e nei Sistemi Informativi Geografici) che, tramite lo strumento delle Story Map, applicazione digitale in grado di costruire una vera e propria narrazione attraverso testo, immagini e mappe interattive, ha raccontato il rapporto tra cibo e territorio che accomuna Aeroporti di Roma, il Parco Nazionale del Circeo, e Plaza Premium Lounge.