

Progetto n° 1 : Il pesce nella dieta del turista e nella ristorazione

Proponente: Kamar srl (Ristorante Mattia)

Consulente : Dott. Francesco Palermo Unicam San Benedetto del Tronto

Descrizione delle finalità che si intendono perseguire:

La caratteristica del turismo costiero è legata alla stagione estiva dove è necessario migliorare l' accoglienza del turista e curare il loro livello di soddisfazione psico-fisico e sensoriale.

Ad oggi si è posta poca attenzione al livello della dieta del turista e si è fornita una alimentazione abbondante e generica senza aver tenuto conto dello stress che un cambio di condizioni climatiche ed ambientali e le sollecitazioni atipiche, quali ad esempio l' esposizione al sole ed i bagni in acque saline, causano nel fisico del turista, con particolare riferimento ai bambini ed agli anziani. Condizione questa che può causare un inappagamento nel turista e una mancata affezione alla struttura alberghiera. Dal finire degli anni 60 si è sviluppata nella nostra area una importante attività di ristorazione specializzata nell' ittico vista la concomitanza di un importante porto peschereccio e una flottiglia oceanica che si è perduta nel tempo. Molte delle offerte gastronomiche che oggi sono patrimonio della ristorazione nazionale hanno avuto origine qui e molti sono i primati che la nostra ristorazione ha ottenuto negli anni comparando sempre nelle maggiori guide italiane ed estere. Da diverso tempo si riscontra un passo indietro della nostra ristorazione che si è come seduta negli allori e non è più in grado di proporre innovazione nonostante che continui ad utilizzare materie prime di alta qualità e ittico freschissimo. Fatto sta che nessun ristorante appare fra i primi 20 delle Marche e scompare nello scenario nazionale entrando nell' anonimato. Questo ha comportato di fatto una forte diminuzione degli avventori che usualmente venivano di proposito nelle nostre zone.

La finalità attesa della consulenza è quella di creare le condizioni per una formulazione dietetica da proporre al turista basata prevalentemente nell' ittico, considerata la specificità della nostra area nel settore, affinché il soggiorno soddisfi appieno la necessità di benessere e relax. Questa attività potrà aprire al settore turistico piceno una nuova opportunità di specializzazione con forti connotati innovativi. Per accelerare una ripresa di interesse e venire incontro alla marineria locale la finalità della consulenza è anche quella di introdurre innovazione di processo nella preparazione dei piatti con l' ausilio di materie prime di difficile commercializzazione, il cosiddetto pesce-povero, utilizzando tecniche avanzate quali la cucina destrutturata e molecolare, così da ricreare una nuova spinta innovativa a tutto il settore della ristorazione locale.