

Italian Virtual Week

ENIT Londra

Abruzzo Experience presso “Confetti Pelino” – Sulmona

Attività realizzata da PMC Abruzzo per conto di Regione Abruzzo

Dal 2 al 6 novembre la sede ENIT di Londra ha organizzato il Workshop Europa (Italian Virtual Week) dedicato alla montagna e alle attività invernali, alle città d'arte e ai viaggi di lusso.

Il workshop ha lo scopo di creare un collegamento tra l'offerta italiana, che sarà rappresentata da 150 compagnie tra operatori e strutture ricettive e oltre 300 buyer europei e non solo.

Oltre agli incontri one-to-one tra operatori italiani e internazionali, sono previsti collegamenti in diretta dalle regioni italiane per presentare le eccellenze locali attraverso esperienze uniche.

Inoltre, mercoledì 6 novembre alle 19 (Italiane) è previsto ConnectTalks Italy, una “tavola rotonda” sulla situazione attuale e la ripresa del turismo italiano dal punto di vista di vettori aerei, hotel e operatori. Interverranno: Maria Elena Rossi (Direttrice Marketing e Promozione ENIT), Nick Rees (Direttore Alitalia - Nord Europa), Anna Gricini (Rocco Forte Hotels).

Programma degli eventi:

Lunedì 2 Novembre

[12:00 - Experience Abruzzo by making the traditional confetti of Sulmona.](#)

18:00 - Experience Campania - Learn how to make a real Neapolitan Pizza.

Martedì 3 Novembre

11:00 - Experience Emilia Romagna - get to know the region through an array of different experiences.

15:00 - Experience Friuli Venezia Giulia - a live presentation of typical local food and wine.

Mercoledì 4 Novembre

11:00 - Experience Lombardia an exclusive tour of the Museo del Violino.

15:00 - Experience Piemonte: barolo, barbaresco and truffles.

Giovedì 5 Novembre

10:00 - Experience Puglia - uncover this beautiful southern region.

15:00 - Experience Trentino's museum of modern art of Trento and Rovereto.

18:00 - Experience Veneto - Learn how to make the perfect Tiramisu.

Venerdì 6 Novembre

12:00 - Experience Basilicata - We all have our secrets ... let's discover those of Basilicata.

15:00 - Experience Sicilia - Explore east to west of the stunning island.

Il workshop prevedeva l'opportunità per ogni Regione di presentare delle "Esperienze" che illustrassero le eccellenze del proprio territorio.

La regione Abruzzo ha potuto usufruire di uno slot di 45 minuti per la presentazione della propria "esperienza" e a tal proposito è stata scelta quella relativa alla produzione dei tradizionali confetti di Sulmona.

La PMC ha gestito la realizzazione delle attività in ogni aspetto e per conto della Regione Abruzzo, ha individuato la azienda Pelino srl per poter realizzare tale progetto verificando sul posto ogni specifico elemento, passaggio, tempistica, descrizione e contenuto, fino alle prove di connessione e della scaletta predisposta, avvantaggiandosi della pronta adesione e collaborazione della azienda che ha accettato con entusiasmo di partecipare all'iniziativa mettendo a disposizione spazi, personale aziendale, esperienza e contenuti.

ENIT Londra nel calendario delle esperienze ha collocato l'Abruzzo come prima regione fissando la diretta il 02 novembre 2020 alle ore 12.

Prima della data LIVE è stata prevista una conference call alla presenza del responsabile regionale preposto, per comunicare il titolo dell'esperienza.

Successivamente, il team incaricato, da ENIT Londra, per la messa in onda dell'esperienza ha organizzato delle prove generali, rispettivamente il 27 e il 30 ottobre 2020, per verificare la connessione, il materiale e le tempistiche degli speech previsti.

La scaletta degli interventi, tutti in inglese, è stata articolata come segue: (vedi pagine successive)

1 - Presentazione della regione Abruzzo e introduzione alla Esperienza - Elena Di Tecco.

Il team della società "Connection", scelta da ENIT LONDRA per aver curato la messa in onda delle esperienze realizzate dalle singole regioni, ha dato il via alla diretta descrivendo brevemente l'oggetto dell'eccellenza regionale italiana rappresentata dando solo poche note sull'argomento e ringraziando il responsabile regionale preposto.

Successivamente Elena Di Tecco, relatrice per la PMC, ha svolto la presentazione introduttiva dedicata alla descrizione delle peculiarità della regione Abruzzo e ha anticipato quello che gli spettatori avrebbero visto di lì a poco durante la diretta.

Di seguito l'estratto della presentazione:

Greetings to guests and special thanks to ENIT LONDON for this wonderful chance to introduce Abruzzo region and its excellences.

Abruzzo has been defined by international press like the greenest region of Europe.

Thanks to its geographical structure offers different landscapes from Gran Sasso d'Italia and Majella, the highest peaks of Appennine, to its 3 National Parks, 1 Regional Park, with over 34% of protected areas and a coast long 133 Km characterized by long and sandy beaches in the North and rocky coasts, cliffs and suggestive small bays in the South, with a landscape absolutely wild and unexpected also famous like "Trabocchi Coast" where to admire the ancient constructions of fishermen and that now host typical restaurants where taste traditional seafood dishes.

For that, Abruzzo can satisfy every passion of tourist offering unforgettable experiences focused on outdoor activities in summer, as well as in winter, with over 400 km of ski slopes with several levels of difficulties, ski lifts, sophisticated artificial snow systems and many activities too.

So, people can discover new experiential paths in unspoilt and suggestive places, spending a relaxing holiday visiting villages, hermitages, castles, museums and sites rich in traditions, history, handcraft, local products and, why not, tasting traditional cooking such as spaghetti alla chitarra, arrosticini.

Today we are in Sulmona at the historical Confetti Pelino Factory, founded in 1783, that represents a local excellence known around the world for its production of "confetti", typical sugared almonds that people choose for wedding favor or other events.

Factory is located between Abruzzo National Park, the first national park in Italy, and Majella National Park in which there is Morrone mountain beloved by Pope Celestine V.

Next to the factory there is an historical railway station that connects Sulmona to Alto Sangro highlands.

What about experience:

- the evolution of production from the ancient hand manufacturing to the first industrial machineries.
- the current production that still uses traditional methods
- Packaging of the typical flower realized for Harry and Meghan's royal wedding.
- Visit to the historical shop where you will see testimonials of famous people who have chosen Pelino's confetti for their important events.

Dopo aver presentato il proprietario dell'azienda, il sig. Mario Pelino, la relatrice ha passato a lui la parola affiancandolo durante questa piacevole visita alla scoperta dell'antica storia dei confetti.

2 - Esperienza guidata nello stabilimento produttivo dei confetti – Mario Pelino.

Saluti e benvenuto

La narrazione ha avuto inizio al secondo piano del Museo Pelino in una delle sue sale adibite all'excursus dell'evoluzione della produzione risalente al 1783, nella quale sono conservati i primi cimeli per la realizzazione a mano fino ai primi rudimenti creati durante la rivoluzione industriale. Molto interessante un'immagine che riporta la lavorazione a mano e tra le curiosità la macchina interamente in legno per la pulitura delle mandorle così come un macchinario molto particolare con il quale si donava ai confetti la caratteristica colorazione argento.

Proseguendo nella lunga ed appassionante storia dell'azienda percorrendo la gradinata che portava al piano inferiore, Mario Pelino ha attirato la nostra attenzione soffermandosi sulla prima litografia raffigurante il primo marchio ideato per la sua azienda.

Arrivati al primo piano abbiamo potuto scoprire la dinastia della famiglia con una sosta doverosa davanti all'albero genealogico dei Pelino che Mario ci ha ampiamente illustrato concludendo con la settima generazione che si trova al momento alla guida di questa storica realtà tutta italiana e ancor di più tutta abruzzese.

Non è mancata la attenzione verso i riconoscimenti ricevuti dalla azienda, evidenziati con una lunga carrellata di certificati, premi e produzioni storiche attraverso i quali lo spettatore ha potuto capire meglio ed apprezzare l'arte ed il valore della produzione confettiera abruzzese.

La sala era corredata di una serie di oggetti tipici delle prime bomboniere di esclusivo appannaggio delle classi più abbienti nonché di alcune composizioni storiche a base di confetti e scatole di latta contenenti un prodotto digestivo fabbricato ancora oggi a mano: il famoso "Citrato" a cui Mario ha dedicato un minuto per raccontare questa curiosità.

La visita è continuata soffermandoci nei pressi di una finestra interna dalla quale era possibile ammirare lo stabilimento durante la lavorazione e attraverso la quale è stato possibile vedere una delle fasi tipiche della produzione del confetto. La lavorazione della mandorla avviene ancora con il metodo antico, adoperando i contenitori di rame nei quali viene versato lo zucchero liquefatto e che, con il calore, si asciuga formando il caratteristico strato di zucchero che riveste la mandorla.

Nell'area del confezionamento Mario ci ha presentato Marina, una delle sue dipendenti addetta alla realizzazione artistica dei tipici fiori e bouquet di confetti, elemento distintivo e caratterizzante di Sulmona.

Sul tavolo allestito per la realizzazione di queste opere d'arte era stata posizionata una riproduzione del cesto/bouquet con piccoli mazzolini di fiori di confetti, bianchi, rossi e blu (colori della union jack- bandiera inglese), realizzato per i reali inglesi in occasione delle nozze reali di Harry e Meghan. Marina con assoluta maestria e in pochissimo tempo ha mostrato i passaggi per confezionare il bouquet: da un semplice confetto ha creato un primo fiore bianco che, aggregato ad altri due, uno rosso e l'altro blu, hanno ricreato i piccoli bouquet di tre fiori con i quali è stato poi allestito il cesto/bouquet molto più grande.

La visita si è poi conclusa nel negozio storico, volutamente lasciato intatto dalla famiglia Pelino, per ammirare non solo la varietà dei gusti dei confetti realizzati ma soprattutto le foto e testimonianze dei personaggi nazionali ed internazionali che nel corso degli anni si sono avvicinati scegliendo i loro confetti in occasione di eventi importanti.

L'esperienza ha destato grande interesse durante la diretta tanto che alla fine del collegamento sono state poste molte domande al Sig. Mario Pelino il quale ha risposto con molto piacere, soddisfacendo tutte le curiosità degli spettatori.

Tra queste se ne citano alcune: da dove provengono le mandorle e le nocciole per la realizzazione di confetti, dove poter acquistare i suoi prodotti, ecc.

L'esperienza si è poi conclusa con i saluti del proprietario e della relatrice che ha curato la presentazione regionale nell'introduzione.

La intera esperienza è stata registrata da ENIT Londra e può essere visionata nella sua versione integrale al seguente link:

<https://youtu.be/CSbacGWRM1o>