

Valorizzare i prodotti tipici del territorio con il progetto 'Cyprus Breakfast'

notizia pubblicata 28 Novembre 2018 alle ore 10:40 nella categoria Esteri



Per coinvolgere l'industria alberghiera di Cipro in azioni di valorizzazione dell'offerta eno-gastronomica locale e dell'eredità ad essa legata, coinvolgendo il pubblico in un'esperienza autentica e capace, al tempo stesso, di rappresentare un vantaggio competitivo per le strutture aderenti nasce il progetto 'Cyprus Breakfast' supportato da Cyprus Tourism Organisation, The Travel Foundation of the UK e da Cyprus Sustainable Tourism Initiative.

Attualmente le strutture coinvolte sono circa 40, con un'adesione trasversale di realtà che spaziano dalle grandi strutture di catena a piccole strutture indipendenti, e gli tra gli obiettivi specifici c'è quello di migliorare il carattere locale/tradizionale della colazione offerta dagli hotel per creare un valore aggiunto nel settore dei servizi alberghieri, attraverso l'inserimento di piatti e prodotti locali.

Molto importante anche il rafforzamento del legame con la territorialità, fattore di primaria importanza per creare forme di turismo partecipativo, mediante il supporto ai produttori ciprioti e alle comunità rurali.

Il progetto 'Cyprus Breakfast' è anche legato a forme di visibilità per gli eventi eno-gastronomici presenti nei differenti distretti dell'isola, al fine di garantire una fruizione a tutto tondo della destinazione che riesca a rendere partecipi i turisti del profondo rapporto esistente tra cibo e specificità territoriale.

Tra i dati interessanti di 'Cyprus Breakfast' figura proprio l'adesione di strutture dai grandi numeri che tradizionalmente propongono un international breakfast di impostazione classica, ma che hanno creato

spazi e attività ad hoc per valorizzare l'offerta legata a 'Cyprus Breakfast', sulla base del protocollo e delle linee guida del progetto, al fine anche di indicare il corretto accostamento di prodotti differenti.

Il riscontro degli ospiti delle realtà ricettive è ottimo con un elevato indice di gradimento per la possibilità di conoscere prodotti locali, di eccellente qualità e ideali, grazie ai loro valori nutritivi e alle caratteristiche organolettiche, per un pasto come la prima colazione. Come è stato sottolineato dai referenti delle realtà che hanno sviluppato il progetto, grazie anche a una corretta valorizzazione di tipicità e materie prime, è stato registrato l'incremento del consumo da parte degli ospiti di alcuni prodotti che precedentemente ricevevano poca attenzione.

www.visitcyprus.com