

A PALMA DI MAIORCA TRA ARROSTICINI E ZAFFERANO: ABRUZZO ALLA CONQUISTA MERCATI INTERNAZIONALI

14 Giugno 2023



L'AQUILA - "L'Abruzzo con le sue eccellenze enogastronomiche a Palma di Maiorca sarà, è il caso di dire, sotto i riflettori e come attore protagonista, in un evento che esalterà ancora una volta l'unicità e la straordinaria biodiversità della nostra terra, lungo la strada da noi intrapresa con determinazione dell'internazionalizzazione e della conquista di nuovi mercati nei quali il brand Abruzzo si sta affermando con sempre maggiore autorevolezza".

Così il vicepresidente della Regione, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, presenta la finalità della nuova missione dell'Agenzia regionale attività produttive (Arap) che, in qualità di braccio operativo della Giunta regionale abruzzese, partecipa al Festival del Cinema italo-spagnolo, a Palma di Maiorca in Spagna.

L'evento, iniziato oggi, si concluderà domenica 18 giugno, con il format innovativo di momenti cinematografici alternati da eventi culinari che mirano a promuovere i prodotti tipici dei due Paesi, con quelli dell'Abruzzo in prima fila.

In tal senso, la parte del leone la faranno arrostiti di pecora, tartufo, zafferano dell'Aquila, formaggio Gregoriano, prodotto a Scanno, in provincia dell'Aquila, e poi vino, olio, marcetto e ventricina, naturalmente alla presenza delle imprese che avvieranno contatti con importanti buyers.

Il Festival vedrà la partecipazione di moltissimi personaggi dello spettacolo, grandi chef e buyers, con eventi che si terranno nelle location più alla moda della città iberica. E con una madrina di eccezione, Gabriella Carlucci, abruzzese di Sulmona, presentatrice televisiva ed ex deputato.

La mission di Palma Di Maiorca per l'Arap è solo l'ultima di una operazione avviata lo scorso anno all'Expo di Dubai e a Bruxelles e poi proseguita con l'Arabia Saudita e con primo appuntamento scandinavo ad Helsinki e infine a Stoccolma il 12 giugno scorso .

"L'attività fin qui svolta già può vantare un bilancio estremamente positivo, gli scambi commerciali sono cresciuti per numero e per volume di affari e questo significa ricchezza e posti di lavoro in Abruzzo - continua Imprudente - . Ma c'è anche un altro ritorno indiretto altrettanto importante in questa nostra azione condivisa con il presidente, Marco Marsilio: la

promozione dell'immagine e dell'attrattività turistica dell'Abruzzo. Filo conduttore è infatti rappresentato dalla nostra principale caratteristica, la biodiversità, che è il vero segreto dell'eccezionale qualità dei nostri prodotti agroalimentari".

Presente per Arap a coordinare le attività è il direttore generale Antonio Morgante, che commenta: "Quella di Palma di Maiorca rappresenta una vetrina prestigiosa, e per la prima volta sperimenteremo il connubio tra il mondo cinematografico e il nostro agrifood che, va sottolineato, avrà una presenza di primissimo piano, a rappresentare il nostro Paese. Il compito che ci vedrà impegnati intensamente anche quest'anno e nel prossimo, è e rimarrà l'affermare e rafforzare il brand Abruzzo nel mondo, con l'obiettivo, molto concreto, di favorire il maggior numero possibile di contatti e relazioni commerciali tra le imprese abruzzesi e i buyers internazionali".

Gli chef presenti per l'Abruzzo a Palma di Maiorca sono Alessandro Miceli, nominato ambasciatore della cucina abruzzese nell'area Menasa e William Zonfa, chef stellato aquilano ambasciatore dello zafferano dell'Aquila.

In particolare, sono previste due cene di gala, il 16 e 17 giugno, nelle quali i due chef presenteranno i piatti più importanti e caratterizzanti del brand Abruzzo.

Antonio Di Pietro, diplomato presso una delle scuole più prestigiose d'Abruzzo, riconosciuta a livello internazionale, quella presso Villa Santa Maria, in provincia di Chieti, terrà poi una masterclass sulla cucina degli arrosticini di pecora.

Ampio e prestigioso il paniere dei prodotti che saranno promossi e fatti conoscere in Spagna: i citati arrosticini di pecora e lo zafferano dell'Aquila, il formaggio Gregoriano, prodotto a Scanno, in provincia dell'Aquila, che ha ricevuto il premio come miglior formaggio dell'anno 2022 all'Italian Cheese Awards, , vino, salumi, conserve di pomodoro, prodotte con il pomodoro a pera, altra eccellenza abruzzese, l'olio extravergine delle colline pescaresi, il formaggio marcatto e la ventricina.

Particolare attenzione al tartufo, altro prodotto tipico abruzzese, che vanta ben 28 varietà caratterizzate da alta qualità e sapori intensi e la cui produzione rappresenta il 40% di quella totale sul territorio nazionale. A esaltarne l'eccellenza è stata l'anno scorso la prima Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo all'Aquila con la seconda edizione che si terrà nel mese di dicembre.