AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“ABRUZZO SOSTENIBILE” ALL’EXPO DUBAI 2020: PARTE SFIDA INTERNAZIONALIZZAZIONE AGRIFOOD

4 Febbraio 2022



L’AQUILA – Dallo zafferano al tartufo, passando per l’olio, il vino, l’ortofrutta, la pasta secca e fresca: 120 eccellenze del made in Abruzzo e 22 imprese produttrici saranno protagoniste, da lunedì 7 a venerdì 11 febbraio di Abruzzo Sostenibile all’Expo Dubai 2020.

Non solo una vetrina, ma un passo decisivo e strategico per l’internazionalizzazione e la conquista di nuovi mercati globali.

Ad illustrare obiettivi e dettagli della partecipazione all’evento di portata planetaria, oggi a palazzo Silone a L’Aquila sede della giunta Regionale, il vice presidente della Regione, Emanuele Imprudente, con delega ad Agricoltura e Parchi, il presidente dell’Agenzia regionale attività produttive (Arap), Giuseppe Savini, e dal direttore generale, Antonio Morgante.

“Con Abruzzo sostenibile a Dubai, parte una nuova decisiva sfida volta ad affermare nel mondo le tante eccellenze a livello internazionale eno-gastronomiche – ha esordito Imprudente-. Dato importante è intanto che l’Abruzzo si presenta come un unicum, come sistema, e questo non era scontato che avvenisse, e lo farà nel segno della sostenibilità, tema sempre più centrale dell’agrifood. Non a caso spazio sarà dedicato alla conoscenza e al racconto delle nostre aree protette”.

“L’aspetto più importante – ha aggiunto il vice Presidente Imprudente – è quello di considerare l’Abruzzo un vero e proprio brand. Sono già iniziati i webinar per l’utilizzo della piattaforma digitale e per lo sportello SIMEST, per dare la possibilità a molte aziende di accedere ai fondi per l’internazionalizzazione, con il supporto di esperti di settore”.

Il serrato e ricco programma è stato pensato da Arap, braccio operativo della missione per conto della Regione Abruzzo, per favorire in ogni modo l’incontro tra la domanda e l’offerta, con il coinvolgimento di importatori, buyers, stampa internazionale, ma anche con infuencer, consulenti, chef e imprenditori dell’agrifood già operanti in medio oriente, e in altre aree del mondo presenti a Dubai.

L’obiettivo, detto in altri termini, è quello di portare le aziende a sedersi su tavoli e contesti internazionali attraverso strumenti di business intelligence e la cooperazione nella progettazione di un percorso che va via via perfezionandosi partendo da assunti economici e ICT e arricchendosi di variabili offerte dalle stesse aziende che vi partecipano. Ci saranno momenti dedicati alla promozione della Regione, la regione verde dei parchi e tutti i giorni si terranno eventi di masterclass e B2C tra i brand abruzzesi e gli operatoti di settore locale.

Il presidente Arap nel suo intervento ha inteso innanzitutto enfatizzare “l’importante il cambio del paradigma sotteso ad Abruzzo sostenibile: Dubai non è una semplice vetrina di prodotti tipici, come una normale fiera, è uno degli eventi più importati al mondo di scambio tra domanda e offerta a livello mondiale, e dunque una occasione di internazionalizzazione e crescita per il nostro comparto dell’agrifood, motore del nostro pil assieme e all’automotive. L’obiettivo molto concreto è quello di valorizzare i prodotti e aprire i mercati, per fare far business alle nostre aziende e l’Expo è solo un primo passo, di una strategia di lungo periodo, con basi scientifiche, grazie agli accordi con le università, perché occorre sapere dove esportare un buon prodotto e come, e la Regione Abruzzo è pronta ad assistere le nostre imprese nelle fasi successive,

anche ai contatti con i buyers che si creeranno a Dubai, perchè un progetto non può fermarsi alla prima pagina. Saremo molto attenti a presidiare tutti gli appuntamenti della prossima settimana, per fare in modo che si porti a casa il risultato".

Altri dettagli li ha illustrati il direttore generale Arap, Antonio Morgante.

"E' stato prodotto da Arap un sforzo enorme per centrare gli obiettivi della nostra presenza a Dubai. Ad esempio le imprese che saranno presenti si sono organizzati incontri on line di formazione, perché occorre arrivare conscendo nel dettaglio cosa si va a fare e i target da centrare. Mercato di riferimento non è infatti sono Dubai e gli Emirati Arabi Uniti, ma anche un piattaforma presente all'Expo che guarda ai mercati del Nord Africa, del Medioriente e dell' Asia meridionale. Ci sono mercati in crescita come l'Iran, dove c'è una classe media significativa e dove cresce l'attenzione per il made in Italy. Occorre comprendere le nuove tendenze di mercato globali, dove cresce la quota del food sostenibile, e qui l'Abruzzo ha importanti carte da giocare, in virtù delle sue aree protette, e qualità ambientali. Ci saranno incontri di 200 cuochi operanti a Dubai e medio oriente, che abbiamo coinvolto, e potranno essere a loro volta veicoli di promozione".

IL PROGRAMMA
nota: l'orario è quello di Dubai, avanti di tre ore rispetto a quello italiano

Lunedi 7 Febbraio

12:30 -14:00 – Hilton Hotel JBR
Conferenza stampa presentazione

14:30 UNICO – Italian Dining Lab at Vero, Hilton JBR
Hands on workshop – tasting di tutti I prodotti presenti nella promozione Abruzzo sostenibile
Un "culinary workshop" per 20 –25 rappresentanti di media tradizionali e social (influencer, bloggers), un'anteprima tasting (guidata) delle attivita' della settimana Abruzzo Sostenibile.

16:30: UNICO
Inaugurazione display Sustainable Italian Delicious Food dedicato all'Abruzzo sostenibile

Martedì 8 Febbraio

12:30 -14:00 – Hilton Hotel JBR
Conferenza stampa dedicata ai Parchi D'Abruzzo

13:30 – ICCA
Master Class: Tartufo & Zafferano abruzzese nell'alta cucina. Per culinary professional non italiani

15:30 – UNICO
Vini abruzzesi: territorio e sostenibilità – Tasting guidato per Sommelier and Beverages directors

15:30 – ICCA
Master Class: Cucina abruzzese sostenibile tradizionale e contemporanea (utilizzo prodotti: Olio di Oliva, Ortofrutta, Paste)
Per culinary professional italiani

19:00 – 22:00 – UNICO
ABRUZZO SOSTENIBILE A EXPO 2020: INGREDIENTS MENU EXPERIENCE
Menu speciale con piatti a base di ingredienti e vino di Abruzzo sostenibile a cura dello chef di VERO / B2C

Mercoledì 9 Febbraio

10:30 – ICCA
Master Class + Lunch : L'Experience di Abruzzo Sostenibile MANI IN PASTA
PER FOOD LOVER (non professionali)

17:00 – UNICO
Ingredient Direct Experience: selezione di prodotti (ortofrutta, olio, paste secche) Marketing activation per 20-25 culinary and hospitality professional

19:00 – 22:00 – UNICO
ABRUZZO SOSTENIBILE A EXPO 2020: INGREDIENTS MENU EXPERIENCE

Menu speciale con piatti a base di ingredienti e vino di Abruzzo sostenibile a cura dello chef di VERO / B2C

Giovedì 10 Febbraio

11:30 -ICCA
Master Class: Il tartufo abruzzese. Per culinary professional italiani

19:00 – 22:00 UNICO
ABRUZZO SOSTENIBILE A EXPO 2020: INGREDIENTS MENU EXPERIENCE
Menu speciale con piatti a base di ingredienti e vino di Abruzzo sostenibile a cura dello chef di VERO / B2C

Venerdì 11 Febbraio

15:30 – ICCA
Master Class: Zafferano abruzzese Culinary Competition – Finale. Professionali di cucina italiana e non con presenza produttori

19:00 – 22:00 – UNICO
ABRUZZO SOSTENIBILE A EXPO 2020: INGREDIENTS MENU EXPERIENCE
Menu speciale con piatti a base di ingredienti e vino di Abruzzo sostenibile a cura dello chef di VERO / B2C

LA DIRETTA DELLA CONFERENZA STAMPA

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli