AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CIBAQ: IMPRUDENTE, “L’AQUILA CAPITALE DELLA STAMPA ESTERA, RACCONTIAMO IL BRAND ABRUZZO NEL MONDO”

18 Novembre 2024



L’AQUILA – “L’Aquila sarà la Capitale della stampa estera per tre giorni e avremo così l’opportunità di far conoscere a tutti una terra che non è seconda a nessuno, portando avanti la nostra missione di raccontare il brand Abruzzo nel mondo”.

Così il vice presidente della Giunta regionale, con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, che questa mattina a Palazzo Silone, all’Aquila, ha partecipato alla presentazione della seconda edizione di CibAQ-Cibi della tradizione aquilana, in programma nel capoluogo regionale dal 22 al 24 novembre.

L’evento è promosso GAL Gran Sasso Velino, organizzato dallo stesso GAL con il contributo della Regione Abruzzo Dipartimento Agricoltura, del Ministero del Turismo, del Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste e delle Camere di Commercio Chieti-Pescara e Gran Sasso d’Italia.

Alla conferenza stampa di presentazione hanno preso parte, oltre a Imprudente, Paolo Federico, presidente del GAL Gran Sasso Velino, Antonella Ballone, presidente della Camera di Commercio del Gran Sasso d’Italia, Bernard Bedarida, dell’Associazione stampa estera, accompagnato da una delegazione di giornalisti, tra i quali Alfredo Tesio, Elena Postelnicu, Rossen Domenech ed Eliana Loza.

Evento clou della ricca rassegna di CibAQ sarà proprio il Premio dei giornalisti del “Gruppo del Gusto della Stampa Estera”, che ogni anno si svolge in una regione diversa, e ha l’obiettivo di valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane e di farle conoscere a livello internazionale, con un riconoscimento ai migliori ambasciatori del gusto italiano.

I vincitori di questa edizione sono: Marino Niola, divulgatore scientifico (categoria “Divulgatore dell’autenticità

agroalimentare italiana"), Pasquale Imperato dell'azienda agricola "Sapori Vesuviani" (categoria "Produzione"), Tenuta Vannulo (categoria "Esercizio legato all'alimentare da almeno 100 anni della stessa famiglia"), Cooperativa Altopiano di Navelli (categoria "Consorzio/cooperative a difesa dei valori agroalimentari italiani"). Il Premio speciale della Giuria va quest'anno all'Associazione PIZZAUT, per la passione e i 'inclusione di giovani autistici nel mondo del lavoro.

Sarà una tre giorni ricca di eventi, con la missione di promuovere e salvaguardare i prodotti del territorio aquilano, con 100 giornalisti internazionali, invitati a scoprire le eccellenze agroalimentari, le tradizioni e il percorso di rinascita del territorio abruzzese.

I giornalisti avranno l'opportunità di partecipare a un ricco programma di visite e attività: dai percorsi naturalistici che includono le montagne del Gran Sasso e le Grotte di Stiffe, fino alla scoperta di storie locali che intrecciano cibo, cultura e territorio. Un pranzo in loro onore sarà inoltre organizzato dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero dell'Aquila presso la sede dell'Emiciclo.

"Sono onorato di aver costruito questo progetto insieme al Gal e alla Camera di Commercio – ha aggiunto Imprudente – Il premio del gusto per noi sarà un'ulteriore occasione per far conoscere la nostra regione per la qualità dei nostri prodotti che sono eccellenze assolute. Ospiteremo cento giornalisti che racconteranno a tutto il mondo la nostra cultura e le nostre tradizioni e soprattutto il processo di ricostruzione di una città bellissima che nel 2026 sarà Capitale italiana della Cultura".

Paolo Federico ha spiegato: "Il Gal da sempre si occupa di valorizzazione e promozione del territorio, per questo ci siamo lanciati in questa avventura che già l'anno scorso, alla prima edizione, ha riscosso un successo inaspettato in termini di partecipazione ed organizzazione. Faremo conoscere gli 11 presidi Slow Food che sono la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, il Canestrato di Castel del Monte, i fagioli di Paganica, le patate di Montereale, i ceci di Navelli, la pastinaca di Capitignano, la cipolla di Bagno, il grano di Solina dell'Appennino abruzzese, i mieli dell'Appennino aquilano, la salsiccia di fegato aquilana, la mortadella di Campotosto. C'è poi lo Zafferano di Navelli, che non è presidio Slow Food ma è un importante prodotto Dop che qui vanta una storia di oltre 800 anni".

"Il nostro obiettivo è quello di far rinascere e crescere questa terra e potremo contare sul prezioso contributo della stampa estera che ringraziamo per aver accettato l'invito di portare qui questa importante iniziativa", ha concluso Federico.

Ha poi continuato Bernard Bedarida: "Quando ci hanno proposto di portare la ventesima edizione del Premio all'Aquila non ci è parso vero. Conoscevamo già questo posto fantastico e tornare 15 anni dopo il terremoto celebrare la 20esima edizione è meraviglioso. È una città che amiamo, che abbiamo visto in un momento difficile e che ora ci piace vedere rinata. È un'idea che abbiamo subito accolto con molto entusiasmo. La stampa estera ringrazia tutti per questa opportunità".

Ballone si è detta "contenta che L'Aquila possa ospitare un evento così importante. La stampa estera ha sempre avuto un occhio di riguardo per la nostra comunità. Come Camera di Commercio abbiamo siglato un protocollo d'intesa con la Regione per entrare in contatto con le imprese che non devono mai essere lasciate sole, questo è il segno tangibile del fatto che se le istituzioni collaborano è davvero possibile il rilancio del tessuto imprenditoriale del territorio".

© 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