AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ENOGASTRONOMIA: PESCARAFIERE APRE CON LA XXVI EDIZIONE DEL SARAL FOOD

11 Marzo 2017



PESCARA – Apre domani alle ore 10 con la XXVI edizione del Saral Food il complesso "Pescarafiere", situato in via Tirino 431.

La rassegna, che mette insieme tutta la filiera enogastronomica e tecnica del comparto food abruzzese e anche europea, approda in città dove resterà dal 12 al 15 marzo e avrà diversi eventi di punta, dalla visita di Alba Parietti, domani alle 15, alla 27esima edizione del Concorso dei Cuochi Abruzzesi, "Lu Carrature d'ore" lunedì, al convegno dedicato all'economia ittica a cui martedì parteciperà anche il ministro Enrtico Costa, oltre a eventi e degustazioni da parte degli esporitori.

Oggi la presentazione sul posto, con l'assessore alle Attività Produttive Giacomo Cuzzi, l'organizzatore del Saral, Gianfranco Cianflone, il presidente dell'Associazione Cuochi di Pescara, Narcisio Cicchitti, i presidenti del settore panificazione Vincenzo Ruccolo e Roberto D'Intino, il consigliere Riccardo Padovano e il patron del padiglione, Franco Danelli, a capo della Confcommercio, Enzo Di Nisio della Mokambo e Luciano Verna, addetto alla sicurezza del padiglione.

"Questa mattina abbiamo presentato Pescara Fiere che ospiterà manifestazioni di livello nazionale e internazionale a partire da domani fino al 15 marzo con la fiera Saral Food: le più grandi aziende Italiane nel settore dell'alimentazione, ristorazione e attrezzature – così l'assessore alle Attività Produttive Giacomo Cuzzi – Migliaia di persone attese in Città per il primo di una lunga serie di eventi".

"Un' occasione straordinaria per il nostro territorio che genera rilancio dell'economia, posti di lavoro e visibilità. Una struttura imponente, circa 9000 mq, che si collocherà tra Rimini e Bari come grande Polo Fieristico nel cuore dell'area metropolitana. Questa è la città dalle grandi ambizioni che guarda al futuro con ottimismo. Il padiglione segna anche l'inizio di una sinergia con l'Amministrazione, perché nasce in una delle zone sensibili della città e ha tutto il potenziale per cambiarne in meglio i connotati".

"Noi ci stiamo provando, infatti questa zona cerniera fra Pescara e Sambuceto, che è accessibile logisticamente e che sta al centro di un'area metropolitana su cui gravitano decine di migliaia di persone, sarà destinatario dei 18 milioni di risorse statali assegnate a Pescara con il bando della Presidenza del Consiglio, nato proprio per la riqualificazione delle periferie. Un dovuto ringraziamento va a chi ha reso possibile questo passo, in un momento in cui tutti sostengono che il mercato è in declino: qui ci sono opportunità e noi cercheremo di animare di eventi questo innovativo contenitore".

"Quella di domenica prossima, per Pescara, sarà una data storica da conservare gelosamente – dice il motore del Saral Giancarlo Cianflone – Con l'inaugurazione, alle ore 10, della XXVII edizione del Saral Food 2017, infatti, per il capoluogo adriatico si aprirà una vera e propria era fieristica. Il Saral è un evento fieristico, con ben 26 anni di vita, promosso e organizzato da Fiere service, che coinvolge oltre 150 espositori provenienti da tutta Europa che daranno vita ad un appuntamento imperdibile per conoscere, più dall'interno, le ultimissime novità in materia di alimentazione e ristorazione. Nel corso della tre giorni ci sarà spazio anche per l'approfondimento delle tematiche di più stringente attualità, a cominciare

da quella particolarmente cara ai balneatori per finire alla delicatissima quanto annosa questione dei cibi sani e sicuri. In questa edizione un ruolo di rilievo l'avrà sua altezza: la birra artigianale abruzzese. Saranno, perciò, 4 giorni, dal 12 al 15 marzo, ricchi d'interesse con tanti appuntamenti da seguire e con ospiti d'eccezione del mondo scientifico, politico e sindacale".

"PescaraFiere è una realtà importante che va a colmare la mancanza di un polo fieristico sulla costa abruzzese all'interno dell'area metropolitana – aggiunge Franco Danelli – La collocazione strategica rispetto al territorio, l'ottima logistica e la facile accessibilità grazie ai numerosi collegamenti viari, la funzionalità e flessibilità degli spazi e dei servizi interni, sono presupposti fondamentali per attrarre eventi fieristici in grado di sviluppare un calendario di rilievo. PescaraFiere sorge su un'area di 40.000 mq, su cui sono stati realizzati anche dei parcheggi, ed è un polo di riferimento per coloro che desiderano organizzare al centro dell'area metropolitana Pescara-Chieti eventi di importanza nazionale con circa 6.000 mq coperti al piano terra e 3.000 mq al primo piano: è destinato ad essere un importante volano economico per il territorio in grado di attrarre presenze e sviluppare un cospicuo indotto turistico-commerciale".

"Saranno tre giorni pieni di eventi e iniziative concrete a inaugurare questa struttura che può dare a Pescara un biglietto da visita importante in un settore dove non era rappresentata – aggiunge il consigliere Riccardo Padovano – Martedì come Sindacato Italiano Balneari porteremo qui il ministro Enrico Costa, per un evento dedicato al Riordino delle concessioni demaniali, nato per dare risposte al settore balneare che vive un momento di grandi incertezze. Importante è il luogo, al centro dell'area metropolitana e a un passo di una periferia che non deve essere temibile, ma vissuta e che grazie a questra struttura può dare opportunità che fino ad oggi non ha espresso".

"Lu Carrature d'Ore torna a Pescara e torna come uno degli eventi clou del Saral – così Narciso Cicchitti a capo dell'Associazione Cuochi di Pescara – Lunedì pomeriggio la gara fra vere eccellenze della cucina si svolgerà come sempre "cucinando" piatti in grado di raccontare il territorio e il talento di cui è padre, alle 18 ci sarà la premiazione e un assaggio a cura dei nostri giovani cuochi".

"Partirà da Pescara anche una grande mobilitazione el comparto panificatori – annuncia Vincenzo Ruccolo, presidente del Fiesa, da sempre presente al Saral – A tutela dei nostri lavoratori e della qualità di un mestiere storico, messo alla prova da normative europee che puntano a sminuire l'identità territoriale, che ha bisogno di unione e forza per promuovere un prodotto che ci rappresenta da sempre, il pane".

© 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