

EXPO DUBAI: PROTAGONISTI IL BUONO E IL BELLO D'ABRUZZO. AL VIA SETTIMANA DEDICATA ALL'AGRIFOOD

7 Febbraio 2022



PESCARA – Al via oggi e fino a venerdì 11 febbraio all'Expo 2020 di Dubai, l'avventura di Abruzzo sostenibile nell'agrifood, con un serrato e ricco programma a cura dell'Azienda regionale attività produttiva, braccio operativo della missione per conto della Regione Abruzzo, con protagonisti e 120 eccellenze del made in Abruzzo, dallo zafferano al tartufo, passando per olio, vino, ortofrutta, pasta secca e fresca e pasticceria, e 22 imprese produttrici.

Protagoniste in una delle più importanti eventi mondiali, in termini di l'incontro tra la domanda e l'offerta, di coinvolgimento di importatori, buyers, stampa internazionale, ma anche con influencer, 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 operatori di settore locale.

Giuseppe Savini, presidente dell'Azienda regionale per le attività produttive (Arap) ha spiegato che "la partecipazione dell'Abruzzo all'Expo di Dubai porta con sé diversi significati. Significati concreti e sostanziali, non solo legati ad esigenze formali di immagine e di presenza. Essere visibili in una vetrina mondiale che assume una importanza ancora maggiore se si considera il momento economico legato alla pandemia, giunge a coronamento di percorsi già avviati da Arap. Primo fra tutti l'innovativo piano di internazionalizzazione delle imprese abruzzesi che l'azienda regionale ha avviato con convinzione e con risultati già incoraggianti. E poi l'Abruzzo al Padiglione Italia è il segnale della ripartenza, della ripresa e del ritorno della fiducia dopo due anni di grande sofferenza, sanitaria, economica e sociale".

Una vetrina nella quale la promozione dei prodotti va di pari passo con quella del territorio abruzzese, il tutto finalizzato anche ad operare un passo decisivo e strategico per l'internazionalizzazione delle imprese e la conquista di mercati globali.

il vice presidente della Giunta regionale con delega all'Agricoltura Emanuele Imprudente (Lega), ha spiegato 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 - 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".

Oggi alle 12.30 ora di Dubai (9.30 in Italia) è in programma una conferenza stampa di presentazione all'Hotel Hilton di Dubai, con Savini, Imprudente il capogruppo di Forza Italia in Consiglio regionale, Mauro Febbo e il direttore generale di Arap, Antonio Morgante.

Programma completo

Lunedì 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 attività 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

15:30 - UNICO

Vini abruzzesi: territorio e sostenibilità - Tasting guidato per Sommelier and Beverages directors

13:30 - ICCA

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

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 – Final. Professionali di cucina italiana e non / 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