

FOOD & ROSE' SELECTION: IMPRUDENTE, " PER ABRUZZO VETRINA INTERNAZIONALE"

7 Giugno 2021



L'AQUILA - "A vincere è stato tutto l'Abruzzo, che ha saputo mostrare, in occasione di un evento di straordinaria importanza, grande capacità organizzativa e calorosa accoglienza. Ha vinto per la visibilità che il nostro cerasuolo, le eccellenze gastronomiche, i nostri paesaggi, dalle montagne al mare, si sono conquistati sui media stranieri. Per l'entusiasmo e gratificazione che ho letto negli occhi dei nostri graditi ospiti provenienti da tanti territori internazionali".

Queste le parole del vicepresidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, ieri sera nel corso della cerimonia di chiusura, al ristorante Villa Giulia dell'Aquila della tre giorni di Food & rosé selection, la prima edizione dell'evento mondiale, sfida organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo e le Camere di commercio Gran Sasso d'Italia e Chieti-Pescara.

La vetrina mondiale sul rosé, ha visto nel capoluogo abruzzese in gara 110 vini rosati già premiati a marzo a Bruxelles, provenienti da 20 Paesi, di cui 15 cerasuoli abruzzesi. A valutare 45 giudici internazionali in abbinamento con otto categorie di piatti: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert. I piatti sono stati preparati dagli allievi dell'istituto alberghiero Leonardo da Vinci del capoluogo, interpretando prodotti di eccellenza, quali lo zafferano di Navelli, il pecorino di Farindola, il caciocavallo di Pescocostanzo, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, la ventricina di Vasto, gli arrosticini di pecora, solo per citarne alcuni.

Presenti alla cerimonia delle premiazioni Antonella Ballone, presidente della Camera di commercio Gran Sasso d'Italia, che unisce i territori delle province dell'Aquila e Teramo, e in rappresentanza della Camera di commercio Chieti e Pescara, Marco Pesce, coordinatore amministrativo Centro Estero Abruzzo, al fianco degli organizzatori dell'evento, la coordinatrice Karin Meriot e l'ambasciatore in Italia di Concours Mondial de Bruxelles, Carlo Dugo.

Nella terna nei migliori rosati, in abbinamento con la carne, affermazione per il cerasuolo Karma Rosé 2020 dell'azienda agricola Chiusa Grande di Nocciano (Pescara), e nella serata è stato anche consegnato il premio Gran medaglia d'oro e il premio Rivelazione Italia vinto a marzo a Bruxelles dal cerasuolo dell'azienda agricola Terzini di Tocco da Casauria, sempre in Provincia di Pescara.

A dominare i rosati francesi con 10 premi, a seguire l'Italia con 5, la Spagna con 4, e Portogallo, Slovacchia, Moldavia, Romania e Bulgaria con in premio ciascuno.

“In questa tre giorni – ha commentato Ballone – giudici internazionali e buyers hanno potuto visitare le nostre terre, apprezzare i nostri vini ed eccellenze eno-gastronomiche: se il fine era quello di avere qui un evento capace di garantire visibilità internazionale l'obiettivo è stato colto in pieno”.

I giudici internazionali hanno visitato aziende del territorio, dalle colline della provincia di Chieti e Pescara, dove si concentra il grosso della produzione di rosè abruzzese, che con le sue 6,2 milioni di bottiglie annue rappresenta il 7% del prodotto italiano, a località dalla grande valenza storica e paesaggistica come l'altopiano di Navelli e la valle Tritana dominata dal castello di Capestrano, ed hanno visitato il centro storico dell'Aquila.

“La qualità enogastronomica si conferma un prezioso strumento per favorire anche il settore del turismo – ha detto l'assessore comunale al Turismo dell'Aquila Fabrizia Aquilio – una felicissima intuizione è stato il coinvolgimento degli allievi della scuola alberghiera, particolarmente apprezzati da tutti i giudici stranieri internazionale”.

“Il territorio Pescara e Chietino – ha spiegato Pesca – ha come vocazione sempre più marcata quella della produzione di cerasuoli di altissima qualità, e in questi giorni le visite di autorevoli ospiti come i giudici internazionali ci hanno aiutato a comprendere grazie ad uno sguardo esterno, quali sono i nostri punti di forza in termini di offerta turistica, e quali aspetti vanno invece migliorati”.