AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

G7 AGRICOLTURA: “STAND ABRUZZO PRESO D’ASSALTO, APPREZZATI PIATTI RACCONTATI CON BELLEZZE PAESAGGI”

26 Settembre 2024



SIRACUSA – Tagliatelle di grano duro senatore cappelli alle tre consistenze di peperone dolce di Altino, aglio rosso di Sulmona e olio delle colline teramane, vellutata di patate del Fucino con aria al tartufo d’Abruzzo , chips di bucce di patata e olio Evo del chietino, il tutto accompagnato dai vini Montepulciano, trebbiano, pecorino e cerasuolo: sono alcuni dei piatti con alla base le eccellenze dell’agrifood sostenibile abruzzese che hanno stregato i visitatori dello stand dell’Abruzzo all’Expo dell’Agricoltura e della Pesca, grande evento collaterale (dal 23 al 29 settembre) del G7 che si è aperto oggi a Siracusa sull’isola di Ortigia.

L’accogliente spazio, nell’ accattivante piazza d’armi del suggestivo Castello Maniace, è stato preso d’assalto con il pubblico attirato “dalla nostra formula vincente – ha spiegato il vice presidente della Giunta abruzzese con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente -, di raccontare la storia e le bellezze del nostro Abruzzo collegate idealmente e concretamente alla degustazione dei nostri migliori prodotti enogastronomici, un mix che stiamo sperimentando con successo ormai da anni in tutto il mondo”.

In effetti si è registrato il pienone in tutte le masterclass che hanno visto protagonisti chef abruzzesi che hanno narrato la regione presentando e cucinando autentiche prelibatezze, regalando momenti di convivialità e appuntamenti fissi come quello, ormai cult, dell’arrosticino. Tra i piatti che maggiormente hanno fatto gola gli gnocchi di patate del Fucino con farina di grano tenero frassinese, zafferano DOP dell’Aquila , tartufo d’Abruzzo, olio delle colline teramane, le iconiche pallotte cacio e ove con pecorino di Castel del Monte, sugo di pomodoro con peperone dolce di Altino e lo spezzatino di maiale con miele di coriandolo e pesto di mugnoli e olio del teatino.

“Il mix di prodotti, storia e bellezze naturali in uno stand dalla grafica accattivante ispirata alle filiere produttive, con citazioni di personalità abruzzesi illustri come Gabriele D’Annunzio, Ovidio e Flaiano per arrivare ad un personaggio dei giorni

nostri come il compianto Ivan Graziani è stato molto apprezzato – ha proseguito Imprudente -. I menu sono stati studiati da un team di esperti chef in maniera da rappresentare tutta la regione e le sue eccellenze. Per noi è una straordinaria vetrina mondiale che fin dalle sue prime battute ci sta dando grandi soddisfazioni sotto tutti i punti di vista, a partire dalla nostra innata capacità di accoglienza. Una nuova importante occasione per colloquiare con le altre Regioni e per promuovere i nostri prodotti con piatti della nostra tradizione – spiega Imprudente -. Questa trasferta siciliana, dedicata alla promozione ed internazionalizzazione del tessuto produttivo abruzzese, è un'ulteriore occasione per far conoscere la nostra regione e affermarla come marchio di qualità a livello internazionale. Sono e saranno fino a domenica giorni intensi e pieni, con masterclass e showcooking, con protagonisti i migliori chef locali e gli Istituti Alberghieri del territorio".

L'Abruzzo è inoltre protagonista anche nel calendario nazionale dell'evento, con degustazioni, talk e, nel corner Vinitaly, nei cocktail ufficiali G7 con Trebbiano e bollicine dei Trabocchi come basi vinose.

La spedizione abruzzese è stata organizzata, in qualità di soggetto attuatore per conto della Regione Abruzzo, dall'Azienda Regionale per le Attività Produttive che ha coinvolto le aziende di tutto il territorio grazie ad una manifestazione d'interesse tramite cui hanno fornito i loro migliori prodotti da proporre sulle scene internazionali.

© 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