AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

G7 AGRICOLTURA: TRA BIG ALLO STAND ABRUZZO COMMISSARIO UE WOJCIECHOWSKI E MINISTRO LOLLOBRIGIDA

27 Settembre 2024



SIRACUSA – Sfilata di big della politica nazionale ed internazionale e delle istituzioni allo stand dell'Abruzzo allestito in occasione del G7 sull'Agricoltura e la Pesca in corso di svolgimento nell'isola di Ortigia a Siracusa: prima della cena di gala dell'evento mondiale le personalità attirate anche dai piatti e dal buon vino abruzzesi e dalla capacità di accoglienza si sono intrattenute nello spazio che si trova proprio nelle vicinanze del Castello Maniace del centro siciliano dove era in programma l'importante conviviale.

Il commissario europeo per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale, Janusz Wojciechowski, è stato accolto da due chef e dal maestro pasticcere Federico Anzellotti bevendo un bicchiere di Montepulciano d'Abruzzo e gustando formaggio tipico abruzzese e diversi tipi di Salame, con un dolce finale.

Hanno fatto tappa nello stand abruzzese, graficamente accattivante, tra i più belli ed apprezzati, anche il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, i sottosegretari al Masaf Giacomo La Pietra e l'aquilano Luigi D'Eramo, e il presidente dell'Ice (istituto per il commercio estero), Matteo Zoppas. Oltre ad altre personalità civili e militari.

"Ogni giorno abbiamo avuto conferme sul gradimento legato alle nostre eccellenze enogastronomiche ed al modo di presentarle insieme alle bellezze storiche, architettoniche ed ambientali dell'Abruzzo – ha spiegato il vice presidente abruzzese con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente -. Queste autorevoli presenze che hanno gustato assaggi dei nostri prodotti tipici hanno fatto emergere anche la nostra capacità di relazioni e di accoglienza, una condizione culturale che abbiamo affinato nel corso degli anni grazie al piano di promozione e internazionalizzazione dell'Agrifood sostenibile. Dalle relazioni sono nati altri importanti contatti".

Nello stand abruzzese, hanno riscosso successo il piatto frutto della contaminazione Abruzzo e Sicilia con pallotte cacio e ova con pecorino di Farindola e caponata siciliana, le alici marinata con spuma di formaggio caprino del teramano, pecorino d'Abruzzo con confetture e/o miele di Tornareccio, la ventricina vastese. Ma soprattutto gli immancabili arrosticini d'Abruzzo. E poi dolci abruzzesi, come ferratelle con confettura scrocchia di uva, pizza dolce, peschette abruzzesi, babà all'aurum e alla

ratafia del maestro pasticcere Federico Anzellotti, creatore dello speciale panettone G7.

Per i vini, il pecorino delle colline pescaresi, Cococciola, Cerasuolo e Montepulciano della scuola di Teramo e spumante biodinamico e bianco e rosé dei Trabocchi

La spedizione abruzzese è stata organizzata per conto della Regione, dall’Azienda regionale per le attività produttive (Arap) come braccio operativo dell’Ente regionale.

© 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