

## GOLOSARIA: IMPRUDENTE, “BUYER ED OPERATORI PER PROMUOVERE REGIONE SU MERCATI INTERNAZIONALI”

27 Febbraio 2023



MILANO – “La partecipazione al Golosaria è stato un successo dell’intero sistema, che va dalla Regione Abruzzo, alle Camere di commercio, al Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo, ai produttori che sono l’anima della nostra delegazione: oltre cinquanta aziende che rappresentano la nostra terra e che raccontano la nostra storia, la nostra identità, la nostra cultura”.

Così il vice presidente con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, a margine della giornata, dedicata interamente all’Abruzzo e alle sue eccellenze, che si è appena conclusa nell’hotel meneghino Melià.

A Milano, sono state più di 50 le aziende dell’enogastronomia locale che hanno proposto le loro prelibatezze, conquistando anche i palati più esigenti e raccogliendo grande apprezzamento da parte dei tantissimi operatori del settore e visitatori che hanno affollato lo stand Abruzzo.

Numerosi i contatti commerciali alla presenza di buyer nazionali ed esteri, provenienti non solo da mercati tradizionali ma anche da quelli emergenti e in forte crescita.

“Durante questa prestigiosa manifestazione – continua Imprudente – ho riscontrato grande attenzione da parte dei tanti buyer presenti per le eccellenze della nostra regione, dovuta certamente all’alta qualità dei nostri prodotti: una regione che vuole raccontare la propria enogastronomia, ponendo l’accento su una reale sostenibilità ambientale, sia economica che sociale”.

“Nel corso della kermesse – conclude il vice presidente – che è principalmente rivolta al consumatore finale, l’Abruzzo ha messo in vetrina la propria produzione vinicola di nicchia, esponendo i migliori Montepulciano, Trebbiano d’Abruzzo, gli autoctoni come Pecorino, Passerina e Cocciola, che hanno letteralmente spopolato”.

E in campo agroalimentare, il successo non è stato da meno: salumi, formaggi, olio, pasta secca, ortaggi, legumi e sfiziosità hanno riempito di gusto gli stand della manifestazione. Arrostiti, ferratelle, pallotte “cace e ove”, virtù teramane, “sagne e

fagioli", brodetto di pesce, sono stati, invece, alcuni dei protagonisti dell'area lounge attiva per tutta la giornata con un'offerta di piatti simbolo della tradizione abruzzese.