GOLOSARIA WINE & FOOD, ECCELLENZE ABRUZZESI PROTAGONISTE. IMPRUDENTE: “RAFFORZIAMO BRAND”

25 Febbraio 2023



L’AQUILA – Uno spazio espositivo che vedrà la presenza di 50 tra cantine e produttori di tipicità del territori, dal Montepulciano al Trebbiano d’Abruzzo, passando per i vini autoctoni quali Cerasuolo, Passerina, Pecorino e Cococciola. In campo agroalimentare, la scelta toccherà molteplici ambiti: dai salumi di Suino Nero d’Abruzzo allo Zafferano dell’Aquila Dop ai mieli di montagna, dai pecorini e altre chicche casearie agli oli Evo, dai prodotti da forno dolci e salati alla pasta da grani antichi e alle passate di pomodoro artigianali. E poi il focus importante sulla biodiversità abruzzese con eccellenze quali il Peperone dolce di Altino, il Fagiolo Tondino del Tavo, le Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, Grano Solina e Cipolla

bianca piatta di Fara Filiorum Petri.

L’Assessorato all’Agricoltura della Regione Abruzzo ha scelto il palcoscenico di Golosaria per valorizzare le aziende vitivinicole, i prodotti dell’enogastronomia locale e, al tempo stesso, il territorio e il patrimonio artistico-culturale abruzzese.

L’evento, realizzato in partnership con l’ente Regione, il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, e le Camere di Commercio di Chieti-Pescara e Gran Sasso d’Italia, è rivolto agli operatori del settore e ai gourmet più attenti alle prelibatezze e alle tipicità delle regioni italiane per celebrare i principali distretti enogastronomici del Belpaese.

“La nostra presenza alla kermesse – dichiara il vice presidente della Regione Abruzzo con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente – è finalizzata alla promozione del comparto vinicolo e agroalimentare, valorizzando ulteriormente prodotti che rappresentano il fiore all’occhiello del brand Abruzzo e del made in Italy nel mondo”.

“Le tipicità gastronomiche e la vitivinicoltura –aggiunge – contribuiscono sempre di più, da una parte a dare linfa all’economia locale, dall’altra a fornire un valore aggiunto alla qualità dell’offerta italiana, a quell”Italian Life Style’ sempre più apprezzato nel mondo”.

“La nostra presenza a Golosaria – conclude il vice presidente della Regione – rappresenta quindi non solo un’occasione importante per valorizzare le nostre prelibatezze, ma anche un momento di promozione di una terra ricca di storia, arte e bellezze paesaggistiche”.

Nella suggestiva cornice del prestigioso hotel Melià, il prossimo lunedì, a partire dalle 10.30 fino alle 20, le eccellenze enogastronomiche abruzzesi saranno protagoniste di un’offerta variegata attenta alle più svariate esigenze di visitatori e operatori.

Un ulteriore spazio espositivo, inoltre, verrà proposto in parallelo con 5 momenti di approfondimento: alle 3 “wine masterclass” che esploreranno le potenzialità enologiche abruzzesi con un focus sui vini simbolo della regione come Trebbiano, Montepulciano e Cerasuolo, si aggiungeranno 2 “food lab” dedicati al tema della biodiversità dei prodotti autoctoni.

Ad affiancare questi due spazi, un’area lounge attiva per tutta la giornata con un’offerta di piatti simbolo della tradizione abruzzese realizzati dal ristorante Mamì dell’hotel Melià.

© 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