

L'AGROALIMENTARE ABRUZZESE A COPENAGHEN: PRODOTTI E IMPRESE PROTAGONISTI IN AMBASCIATA

30 Luglio 2026



COPENAGHEN – Una missione che ha coinvolto complessivamente 23 realtà produttive abruzzesi, espressione delle principali filiere regionali, e 56 qualificati operatori del mercato danese, tra buyer, responsabili degli acquisti, importatori di prodotti alimentari e di vino, distributori, chef, sommelier, rappresentanti della ristorazione e dell'hôtellerie, giornalisti e content creator specializzati in gastronomia, vino e turismo.

Non soltanto prodotti, ma territori, imprese, comunità e storie: così l'Abruzzo agroalimentare si è presentato oggi a Copenaghen con un'immagine unitaria, nella prestigiosa cornice della Residenza dell'Ambasciatrice d'Italia in Danimarca, in occasione di "From Abruzzo with Taste – Presentation & Networking Dinner", momento centrale della missione internazionale promossa dalla Regione Abruzzo attraverso l'Assessorato all'Agricoltura e attuata da ARAP.

L'iniziativa – viene spiegato in una nota – "rientra nel percorso costruito negli ultimi anni per accompagnare le piccole e medie imprese dell'agrifood regionale verso una presenza più stabile e strutturata sui mercati esteri".

Alla conferenza stampa hanno partecipato l'Ambasciatrice d'Italia in Danimarca, Giuliana Del Papa; il vicepresidente della Regione Abruzzo e assessore all'Agricoltura, Emanuele Imprudente; il commissario straordinario di Arap Abruzzo, Mario Battaglia; il direttore generale di Arap Abruzzo, Antonio Morgante; il direttore della Camera di Commercio Italiana in Danimarca, Luca Cavinato; il direttore generale per gli Affari amministrativi del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Nicandro Cascardi; il direttore di AEPI, Mauro Lorenzini; e, per l'Ufficio ICE di Copenaghen, Davide Klein Sima.

"Una presenza istituzionale ampia, che ha confermato la solidità della rete costruita intorno al progetto e la volontà di affiancare concretamente le imprese abruzzesi nei processi di internazionalizzazione", viene sottolineato nella nota.

"La missione – viene spiegato – si colloca in una fase particolarmente positiva per l'economia regionale. Nel 2025 le

esportazioni abruzzesi hanno superato i 10 miliardi di euro e, nel primo trimestre del 2026, l'Abruzzo si è posizionato tra le regioni italiane con la maggiore crescita dell'export. In questo quadro, il comparto agroalimentare rappresenta uno dei principali strumenti attraverso i quali la regione può rafforzare la propria riconoscibilità internazionale, facendo leva sulla qualità delle produzioni, sulla loro tracciabilità e sul legame con il territorio”.

“L'agroalimentare rappresenta uno dei principali motori di crescita dell'economia abruzzese e l'incremento dell'export registrato negli ultimi anni dimostra quanto sia strategico investire nella promozione internazionale”, dichiara il vicepresidente Imprudente.

“Queste missioni – aggiunge – consentono alle nostre imprese di confrontarsi direttamente con buyer qualificati, costruire rapporti commerciali e aprirsi a mercati sempre più competitivi. Dietro ogni incontro non vi è soltanto la possibilità di vendere un prodotto: vi sono sviluppo, occupazione e valore aggiunto per l'intera filiera agricola regionale. La Regione continuerà ad accompagnare le aziende con formazione, competenze di export management, promozione e occasioni concrete di accesso ai mercati”.

“La tappa danese non costituisce un evento isolato – viene ricordato – Si inserisce in un percorso che ha condotto il sistema agroalimentare abruzzese a Expo Dubai, Bruxelles e in altri mercati internazionali e che, nell'area nordica, ha avuto due precedenti particolarmente significativi. Nell'aprile 2023, a Helsinki, le imprese abruzzesi incontrarono operatori selezionati del mercato finlandese attraverso una formula dedicata alla degustazione e al contatto professionale. Nel giugno dello stesso anno, la missione 'Delicious Taste of Abruzzo' a Stoccolma ampliò il racconto dell'agroalimentare al territorio, alla cultura e all'offerta turistica regionale”.

Copenaghen rappresenta oggi una nuova e più avanzata tappa di questo presidio scandinavo: non una presenza episodica, ma un'azione continuativa con la quale la Regione torna nella stessa macroarea, amplia i contatti, consolida la reputazione dell'Abruzzo e costruisce relazioni destinate a svilupparsi nel tempo.

“Il risultato più importante del programma è aver dato concretezza al Sistema Abruzzo”, afferma il direttore generale di Arap, Antonio Morgante.

“Abbiamo costruito un percorso nel quale istituzioni, imprese, produttori e operatori lavorano insieme con un unico obiettivo: presentare l'Abruzzo come una regione capace di offrire qualità, autenticità e una visione unitaria. Non promuoviamo soltanto singoli prodotti, ma un intero territorio, la sua cultura, le sue tradizioni e la capacità delle aziende di innovare e fare rete. Stiamo passando dalla promozione episodica al presidio stabile dei mercati, perché una missione può generare conoscenza, ma solo la continuità costruisce reputazione, fiducia e concrete opportunità commerciali”.

La selezione presentata a Copenaghen ha restituito un'immagine ampia e articolata dell'agroalimentare regionale: Ventricina del Vastese e salumi tradizionali, Zafferano dell'Aquila DOP, tartufi freschi e conserve, oli extravergini ottenuti anche da cultivar autoctone, vini Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Cerasuolo, pasta artigianale, formaggi, miele, legumi, farine, birre artigianali e agricole, liquori della tradizione, aglio nero, mais nero e specialità dolciarie.

È il racconto di una regione nella quale mare, colline, borghi e grandi montagne appenniniche si trovano a breve distanza e generano una straordinaria varietà di colture, tecniche produttive e tradizioni gastronomiche.

Ogni prodotto diventa così espressione di un paesaggio: lo zafferano e i formaggi delle aree interne, i vini e gli oli delle colline, i tartufi dei territori montani, il miele, i cereali e le colture delle conche agricole.

Ma quella presentata in Danimarca non è l'immagine di una tradizione immobile. Le imprese abruzzesi recuperano varietà agricole antiche, investono nel biologico e nella tracciabilità, sperimentano nuovi prodotti e utilizzano modalità contemporanee di trasformazione, confezionamento e comunicazione.

“La presenza nella Residenza dell'Ambasciatrice d'Italia costituisce un importante riconoscimento del lavoro svolto dalla Regione Abruzzo e da ARAP insieme alle imprese”, dichiara il commissario straordinario di Arap, Mario Battaglia.

“Il vero protagonista è il Sistema Abruzzo: un modello nel quale istituzioni, imprese e territorio lavorano insieme per presentare un Abruzzo unito, credibile e competitivo. La qualità della platea intervenuta conferma l'interesse verso le nostre produzioni. Continueremo a sostenere percorsi che mettano le aziende nelle condizioni di crescere e competere sui mercati internazionali”.

La composizione della platea danese ha costituito uno dei principali punti di forza dell'iniziativa.

Non un pubblico indistinto, ma interlocutori selezionati per la loro capacità di intervenire nelle diverse fasi di accesso al mercato: importazione, distribuzione, acquisto, inserimento dei prodotti nei menu, promozione gastronomica e comunicazione.

Sono intervenuti buyer e responsabili di importanti realtà del retail e del foodservice, importatori specializzati in prodotti italiani e mediterranei, operatori del vino, proprietari di società di distribuzione, ristoratori, executive chef, sommelier, rappresentanti dell'hôtellerie di fascia alta, giornalisti e professionisti dei media.

La presenza simultanea di canali commerciali, ristorazione e comunicazione ha consentito di presentare il prodotto abruzzese non soltanto come bene da importare, ma come ingrediente da utilizzare, esperienza da raccontare e primo accesso alla conoscenza del territorio regionale.

Dopo la conferenza stampa e la presentazione delle imprese si sono svolti gli incontri con gli operatori e la Networking Dinner, con un percorso gastronomico curato dagli chef Yuri Cursi e Federico Cieri.

Il menu ha messo in relazione prodotti provenienti da filiere e territori differenti: parmentier al tartufo con chips di mais, salumi e formaggi, zuppa di legumi con ventricina croccante, pallotte cacio e ovo anche in abbinamento con il miele, risoni allo Zafferano dell'Aquila DOP, pasta con legumi e salame, chitarrina con aglio nero, olio e peperone rosso di Altino, tagliatella al tartufo fresco, agnello porchettato con miele di castagno e birra e polpetta di Ventricina. Non una semplice successione di assaggi, dunque, ma una rappresentazione coordinata delle filiere, dei territori e delle competenze dell'Abruzzo agroalimentare.

“La missione di Copenaghen consolida così un modello nel quale il prodotto diventa ambasciatore del territorio e il territorio accresce il valore del prodotto, rafforzando la presenza internazionale dell'Abruzzo e offrendo alle imprese strumenti, competenze e relazioni difficilmente sviluppabili individualmente”, conclude la nota.