AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

L'OLIO EXTRAVERGINE ABRUZZESE SOTTO I RIFLETTORI INTERNAZIONALI AL SALONE DI VERONA

3 Marzo 2025



L'AQUILA -Un fitto programma di show cooking anima l'ampio spazio dell'Abruzzo al Sol2Expo in corso a Verona. Per la prima volta da solista dopo 28 edizioni in convivenza con Vinitaly, il salone dedicato all'olio extravergine di oliva si estende su diecimila metri quadrati nei padiglioni di Veronafiere dove per tre giorni una delle eccellenze del made in Italy è sotto i riflettori internazionali.

Sono 230 le aziende espositrici e oltre 70 i top buyer selezionati e invitati da 26 Paesi, con presenze significative da Stati Uniti, Cina, Svizzera, Danimarca e Finlandia, a cui si sommano operatori del settore attesi dall'Italia e dall'Estero. In programma, una maratona di oltre cinquanta appuntamenti tra convegni, cooking show, degustazioni e approfondimenti, dalla terra alla tavola – e non solo –, e dal business al consumatore finale. L'Abruzzo è presente grazie all'ormai collaudato protocollo sottoscritto tra Regione, su impulso dell'assessore all'Agricoltura Emanuele Imprudente, Camere di Commercio e Gal per la valorizzazione e promozione delle produzioni tipiche dei territori. Luogo di incontro tra offerta e domanda delle migliori produzioni a base di olio vergine ed extravergine, incluse cosmesi e prodotti nutraceutici, il Sol2Expo è una importante vetrina per i produttori abruzzesi.

Sotto il vessillo di "Terre d'Abruzzo", il progetto di cooperazione dei Gal (Gruppi di azione locali) abruzzesi finanziato dal dipartimento Agricoltura della Regione, l'Unione regionale cuochi (Urca) è protagonista di una serie di show cooking in cui gli chef Stefano Ferrauti e Cristiano Di Sante preparano piatti che esaltano le qualità e l'importanza dell'olio evo per la dieta mediterranea, valorizzando i prodotti tipici abruzzesi e aquilani.

Si è iniziato con Zuppetta di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, salsiccia aquilana arrosto e cialda croccante di pecorino di Castel del Monte per proseguire con Calcionetto al cuore di ceci di Navelli, castagne del Parco, e crema di latte allo zafferano Dop dell'Aquila. E poi, Sandwich di farina di ceci di Navelli al vapore, agnello Igp del centro Italia e maionese allo zafferano Dop dell'Aquila; Gnocchetti di pane Senatore Cappelli, al peperone dolce di Altino, patate Igp del Fucino allo zafferano Dop dell'Aquila e ceci di Navelli; Calcionetto al cuore di ceci di Navelli, castagne del Parco e crema di latte allo zafferano Dop dell'Aquila; Zuppetta di fagioli bianchi di Paganica con rocher di ricotta di pecora di Calascio alla cicorietta di stagione; Biscotto ai fagioli di Paganica, cacao, nocciole tostate e vino cotto, tutte prelibatezze dell'aquilano.

© 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