MEDITERRANEA 2021, AL VIA LA 35ESIMA EDIZIONE DELLA STORICA FIERA DELL'AGROALIMENTARE ABRUZZESE

18 Settembre 2021



PESCARA – Si alza il sipario su "Mediterranea", fiera storica dell'agroalimentare abruzzese giunta alla 35esima edizione.

Un'apertura nuova ed insolitamente di mattina, al porto turistico marina di Pescara, con un convegno organizzato in collaborazione con Slow Food Abruzzo Molise, dal titolo "Quale futuro per i prodotti agroalimentari di origine tutelata nella moderna distribuzione alimentare?", pensato per connotare questa edizione di una forte componente business.

Hanno partecipato nomi importanti della distribuzione qualificata che hanno conosciuto ed apprezzato le produzioni presenti in fiera, tra i quali: Ezio Redeghieri – Coop Alleanza 3.0, Gregorio Martelli – Magazzini Gabrielli; Gabriele Nicotra– Decò Italia; Denis Pantini – Nomisma; Federico Stanghetta – Conad Adriatico.

"Bisogna fare nei prossimi mesi una riflessione approfondita per capire come è possibile inserirsi in questi canali di vendita", commenta Lido Legnini, vice presidente vicario della Camera di Commercio Chieti Pescara, sottolineando la necessità di fare "massa critica perché l'eccessiva parcellizzazione delle micro imprese abruzzesi rende molto difficile l'ingresso in questi canali di vendita caratterizzati, per il 64%, da produzioni provenienti da Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna".

"La produzione enogastronomica abruzzese – prosegue la dirigente dell'area promozione e servizi al territorio Tosca

Chersich – necessita di nuovi sbocchi commerciali e di una spinta all'utilizzo di produzioni di qualità che rappresentano un potente volano per la promozione, anche turistica, e possono davvero fungere da 'Ambasciatori' del nostro territorio. Cito due dati tratti dal Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021 di Roberta Garibaldi, nota giornalista, di recente nominata consigliere per l'Enogastronomia del ministero del Turismo. Nella scelta degli hotel, la presenza di un'offerta che valorizza i cibi tipici locali appare sempre più determinante e l'80% degli intervistati si aspetta una prima colazione a base dei prodotti del luogo. La ristorazione è tra le prime motivazioni di viaggio, soprattutto per i turisti stranieri. E spesso è proprio la scoperta di esperienze enogastronomiche a prolungare l'esperienza di soggiorno".

Insieme alla GDO, saranno cuochi e ristoratori i protagonisti di questa edizione che lunedì 20 settembre, in una giornata chiusa al pubblico organizzata con la Federazione italiana cuochi, incontreranno le imprese partecipanti a Mediterranea per selezionare i prodotti che andranno sulle tavole di Abruzzo, Puglia, Marche e Molise.

Sempre nella giornata di lunedì, avrà luogo la presentazione del progetto "Cozza dei Trabocchi" organizzato dal Flag Costa dei Trabocchi tramite il Fondo Europeo per la Politica Marittima che vedrà la presenza autorevole del professore dell'Università di Teramo Giorgio Pietro Tiscar.

Apertura al pubblico sabato e domenica dalle 17:00 alle 23:00 e due importanti appuntamenti: il primo sabato con il Consorzio Dop Aprutino Pescarese (ore 18:00 Padiglione D. Becci) dal titolo "Riflessioni, tra passato e futuro, della DOP Aprutino Pescarese: ricominciamo da 25"; il secondo, domenica sempre alle 18:00 al padiglione, con il dottor Claudio Patacca, biologo nutrizionista, che presenterà i vantaggi di una giusta alimentazione, puntando l'attenzione sulla "Dieta Mediterranea, il benessere alla portata di tutti". Info: www.mostramediterranea.it.

© 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