AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

MERANO WINE FESTIVAL: IMPRUDENTE, "CENTINAIA DI BUYER PER PROMUOVERE LE PRELIBATEZZE ABRUZZESI"

6 Novembre 2023



MERANO – "Il modello Abruzzo conquista anche Merano con una delegazione di oltre 60 aziende a rappresentare la nostra terra; eccellenze enogastronomiche sempre più apprezzate in Europa e nel mondo, hanno raccontato per 4 giorni la nostra identità, la nostra cultura, il nostro straordinario territorio".

Così il vice presidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, sulla partecipazione della delegazione abruzzese al Merano Wine Festival.

"Un bilancio estremamente positivo – riprende Imprudente – con il modello Abruzzo protagonista a tutti i livelli e che ha suscitato grande attenzione da parte dei tantissimi buyer presenti durante i vari eventi che si sono susseguiti in questi giorni di festival. Torniamo a casa con l'orgoglio e con la certezza di aver mostrato molte delle nostre straordinarie peculiarità – continua – avendo posto in una vetrina di grande prestigio le prelibatezze di una terra sempre più apprezzata a livello nazionale e internazionale".

Per il secondo anno consecutivo, grazie al protocollo d'intesa tra Regione, Camere di commercio e Gruppi di azione locale (Gal), l'Abruzzo ha una presenza istituzionale ad uno dei più prestigiosi eventi internazionali dell'enogastronomia e uno spazio tutto suo ben riconoscibile al quale hanno partecipato con una postazione circa 60 aziende agroalimentari.

Anche la quarta giornata della manifestazione è stata scandita dagli show cooking dei professionisti dell'Unione regionale cuochi, coadiuvati dagli allievi degli istituti Alberghieri di L'Aquila, Teramo, Pescara e Villa Santa Maria per i quali la kermesse rappresenta un'autentica palestra per misurarsi con le sfide che li attendono nel mondo del lavoro.

"Andiamo via dall'Alto Adige – continua il vice presidente – con sempre maggiore consapevolezza delle nostre potenzialità, che si declinano nell'alta qualità dei nostri prodotti tipici e nella grande professionalità dei nostri operatori, tra i quali emergono giovanissimi sempre più motivati a diventare ambasciatori del cibo d'Abruzzo. Dalla Regione alle Camere di Commercio, dai Gal all'Unione cuochi, agli istituti alberghieri, è stato profuso un impegno straordinario per la promozione di

un brand unico e sempre più riconoscibile nel mondo”.

Durante gli ultimi show cooking, gli chef Lorenzo Pace e Carlo Auriti hanno preparato Frascarille con paparazze, pomodoro a pera d’Abruzzo e olio Evo Toccolana della provincia di Pescara e poi Sgombro con salsa scapece e cachi in olio Evo Gentile di Chieti, mentre Patrik Marozzi ha proposto le mazzarelle, celebre piatto della tradizione teramana. Massimo Marini ha concluso la giornata con un bocconcino di rana pescatrice al brodetto.

© 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