MERANO WINEFESTIVAL: L’ABRUZZO SI RACCONTA CON SHOWCOOKING, MASTERCLASS E PIATTI DELLA TRADIZIONE

8 Novembre 2026



MERANO – Non soltanto vino, ma un viaggio nella cultura gastronomica, nelle tradizioni e nelle eccellenze agroalimentari dell’Abruzzo.

È questo il filo conduttore del programma di iniziative organizzato dalla Regione Abruzzo e dalle Camere di commercio nell’ambito del Merano WineFestival 2026. Uno spazio dedicato alla promozione e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico regionale nel cuore della città altoatesina.

Protagonista delle iniziative è l’area “Abruzzo – Fuori Salone”, allestita sul corso principale di Merano, dove per quattro giornate chef abruzzesi sono impegnati in attività di showcooking, masterclass e proposte di degustazione, offrendo al pubblico, agli operatori del settore, ai buyer e ai visitatori l’opportunità di conoscere e apprezzare le molteplici espressioni della cucina regionale e i prodotti che ne caratterizzano l’identità.

A guidare questo percorso gastronomico gli chef abruzzesi Michele Liguori e Christian Voconi, affiancati dallo chef stellato William Zonfa, che attraverso preparazioni dal vivo e piatti della tradizione hanno interpretato il patrimonio culinario regionale, valorizzando materie prime, produzioni identitarie e ricette tramandate nel tempo.

“Con il Fuori Salone abbiamo portato l’Abruzzo nel cuore di Merano, rendendo protagonisti non soltanto i nostri vini, ma l’intero patrimonio agroalimentare regionale – dichiara il vicepresidente della Giunta regionale con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente – Abbiamo scelto di puntare sulla cucina, sugli chef e sui prodotti del territorio perché rappresentano strumenti straordinari per raccontare la nostra identità. Ogni piatto, ogni ingrediente e ogni preparazione sono espressione di una storia, di una tradizione produttiva e del lavoro di tante aziende agricole e agroalimentari abruzzesi”.

Il programma ha proposto un vero e proprio itinerario tra le diverse tradizioni gastronomiche regionali, attraverso ingredienti e preparazioni che raccontano la biodiversità e la ricchezza dei territori abruzzesi.

Gli appuntamenti quotidiani con l’aperitivo pranzato sono stati caratterizzati da una selezione di salumi tipici, a partire dal prosciutto di suino nero, dal salame aquilano, dalla mortadella di Campotosto, dalla ventricina del vastese e dalla ventricina teramana. A questi si sono affiancati i formaggi del territorio, tra cui il canestrato di Castel del Monte, il pecorino di Farindola e il caprino, accompagnati dal pane marsicano a lievito madre con olio extravergine di oliva nuovo e dal pane con ventricina teramana.

Venerdì 6 novembre il percorso gastronomico si è aperto con un aperitivo dedicato alle produzioni salumiere e casearie regionali. A pranzo è stata proposta un’insalata di legumi e cereali con baccalà e cipolla bianca di Fara Filiorum Petri. La cena ha invece condotto gli ospiti alla scoperta di alcuni piatti della tradizione: fracchiata, ferfellone e sardelle; polenta di ceci e cicerchia con peperone crusco dolce di Altino e sarde dissalate; scrippelle ‘mbusse in brodo di gallina nera atriana, ripiene delle sue carni.

Sabato 7 novembre l’offerta gastronomica ha previsto, a pranzo, una proposta speciale dello chef: verdure in scapece allo zafferano dop dell’Aquila con cavolfiori di tre colori. La cena è stata dedicata a due preparazioni particolarmente rappresentative della cucina abruzzese: chitarrina alla teramana con pallottine di carne bovina e salsa alle tre carni e bocconcini di capra alla neretese con vino Montepulciano e peperone.

Domenica 8 novembre il programma ha proposto a pranzo due grandi classici della tradizione regionale: le pallotte cac’e ove in salsa di pomodoro a pera d’Abruzzo e le sagne e fasciule, preparate con pasta di grani antichi e fagiolo tondino del Tavo.

Particolarmente apprezzati gli appuntamenti di showcooking con lo chef stellato William Zonfa, che ha proposto un mezzo pacchero con concentrato di funghi, funghi arrosto, mandorle e tartufo, e un risotto con ricotta di pecora, nocciole e tartufo. Due interpretazioni contemporanee che mettono in dialogo materie prime del territorio e ricerca gastronomica.

Domani 9 novembre, giornata conclusiva delle iniziative, tornerà l’aperitivo pranzato con la selezione di salumi, formaggi e prodotti tipici abruzzesi. Il pranzo sarà accompagnato da uno showcooking dedicato a uno dei piatti più conosciuti e amati della cucina popolare regionale: pipindun’e ove, peperoni e uova, una preparazione semplice e autentica che racconta il legame profondo tra cucina contadina, stagionalità e prodotti della terra.

“Abbiamo costruito un programma che ha messo al centro la varietà e la ricchezza delle nostre produzioni – prosegue Imprudente –. Dai salumi ai formaggi, dai legumi ai cereali antichi, dall’olio extravergine allo zafferano, fino al tartufo e alle eccellenze della nostra tradizione vitivinicola, l’Abruzzo esprime un patrimonio agroalimentare di grande valore. Attraverso il sapiente lavoro degli chef stiamo facendo conoscere non solo i singoli prodotti, ma anche le storie, le comunità e le filiere che li rendono possibili”.

“La presenza dello chef stellato William Zonfa, insieme a Michele Liguori e Christian Voconi, conferisce ulteriore valore a questa iniziativa e dimostra quanto sia importante mettere in relazione le competenze della ristorazione con il mondo agricolo e produttivo. La cucina diventa così un veicolo di promozione, capace di trasformare le nostre materie prime in esperienze e occasioni di conoscenza”.

© 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