

PANIERE D'ITALIA: DUE PRODOTTI DELLA CUCINA ABRUZZESE ENTRANO TRA LE ECCELLENZE

20 Aprile 2020



L'AQUILA – Sono due i prodotti abruzzesi che entrano di diritto nel “Paniere d'Italia”, uno strumento – promosso da Italive.it e sostenuto da Autostrade per l'Italia, in collaborazione con Consumerlab – che seleziona e raccoglie le eccellenze alimentari più apprezzate dai consumatori e dalla critica, e che porterà in giro per il mondo la conoscenza di cibi e bevande tipici delle regioni italiane.

Si tratta della “Pasta Chitarra Verrigni (Antico Pastificio Rosetano)”, prodotta a Roseto degli Abruzzi (Teramo); e l'Olio Extravergine Santoleri (Azienda Agricola Giacomo Santoleri) prodotto a Guardiagrele (Chieti).

73.488 consumatori, critici, esperti ed amanti del cibo di tutta Italia hanno infatti votato online e individuato 40 prodotti locali che, su un totale di 1.025 beni enogastronomici in gara, vanno ora a comporre il “Paniere d'Italia”.

I due prodotti, così come i comuni dove vengono realizzati, saranno ora al centro di una campagna promozionale che porterà la conoscenza del territorio in giro per il mondo, e verranno valorizzati con apposite attività sul fronte turistico ed enogastronomico.

I sindaci dei comuni vincitori saranno inoltre premiati a Roma, insieme ai produttori, nell'ambito di un evento nazionale che si terrà nei prossimi mesi allo Stadio di Domiziano, piazza Navona, in concomitanza al Premio Italive patrocinato dal Ministero dell'Ambiente.

Il progetto denominato “EatAlive” è promosso da Italive.it, iniziativa sostenuta da Autostrade per l'Italia, in collaborazione con Consumerlab, che da otto anni promuove gli eventi che animano il territorio.

Per info e dettagli www.paniereditalia.it