AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PESCA E ACQUACOLTURA: L'ABRUZZO A FIET VENEZIA, "CON QUALITÀ CERTIFICATA CRESCE FIDUCIA CONSUMATORI"

10 Novembre 2026



VENEZIA – "Siamo soddisfatti della partecipazione dell'Abruzzo al FIET. A Venezia le nostre imprese hanno fatto conoscere i loro prodotti e abbiamo portato il contributo della Regione al confronto sul valore delle certificazioni. La qualità certificata aiuta i consumatori a scegliere con maggiore consapevolezza e rafforza la fiducia nelle produzioni che coniugano qualità, rispetto dell'ambiente e benessere animale".

Così, in una nota, il vicepresidente della Giunta regionale con delega alla Pesca, Emanuele Imprudente, a conclusione del FIET – Festival of Italian Enogastronomy and Tourism, che si è svolto a Venezia dal 7 al 9 novembre 2026.

"L'acquacoltura ha un peso importante anche per l'economia delle aree interne. La troticoltura, in particolare, crea valore nei territori in cui operano gli allevamenti e contribuisce allo sviluppo del sistema agroalimentare regionale", aggiunge Imprudente.

La Regione Abruzzo ha partecipato alla manifestazione con il Servizio Sviluppo locale ed Economia ittica del Dipartimento Agricoltura, portando in vetrina le trote dell'azienda Erede Rossi, presente in Abruzzo con diversi impianti di troticoltura, e i mitili dell'Organizzazione di produttori "Cozza dei Trabocchi". A rappresentare il comparto della pesca, il pesce azzurro dell'OP Abruzzo Pesca e le vongole dell'OP Vocoter.

La mattinata dell'8 novembre è stata interamente dedicata alle produzioni ittiche abruzzesi. Il convegno ha approfondito il ruolo delle certificazioni nell'acquacoltura, dalle garanzie per chi acquista alle opportunità che offrono alle imprese per qualificare le proprie produzioni e valorizzarle sul mercato. Al confronto hanno partecipato rappresentanti del Ministero dell'Agricoltura, del CREA, della Regione Abruzzo e dell'azienda Erede Rossi, insieme a medici e biologi nutrizionisti.

A seguire, lo showcooking con degustazione guidata ha proposto tre piatti preparati con la trota salmonata di Erede Rossi, il pesce azzurro trasformato dall'OP Abruzzo Pesca e le vongole dell'OP Vocoter. L'iniziativa ha riscosso l'interesse del pubblico e dei media presenti, con interviste anche su Rai Radio 2 e Rai News.

© 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