AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PRESIDI SLOW FOOD, TRADIZIONE ABRUZZESE IN VETRINA A MERANO. IMPRUDENTE, “VALORIZZIAMO TERRITORIO”

5 Novembre 2023



MERANO – Cece di Navelli e peperone dolce di Altino, chitarra con le pallottine alla teramana e pallotte cac’e ova. Prodotti e piatti della tradizione sotto i riflettori anche oggi nello spazio Abruzzo della Gourmet Arena, al Merano Wine Festival, dove sono in vetrina le eccellenze enogastronomiche d’Italia alla presenza del vice presidente e assessore regionale abruzzese all’Agricoltura, Emanuele Imprudente.

La terza giornata della manifestazione, che per il secondo anno consecutivo vede l’Abruzzo con una forte presenza istituzionale grazie al protocollo d’intesa sottoscritto da Regione, Camere di commercio e Gruppi di azione locale (Gal), 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.

“Abbiamo voluto interpretare, declinandolo dal nostro punto di vista, il claim che il patron del Festival, Helmut Kocher, ha voluto dare a questa edizione, Back to the roots, cioè un ritorno al passato. Non intendiamo limitarci a incentivare e valorizzare il nostro territorio in modo romantico o evocativo, ma stimolare in modo pragmatico, attraverso tutti gli strumenti a nostra disposizione, il ritorno alle radici, la riscoperta delle tradizioni, la difesa delle colture e del suolo, la tutela e lo sviluppo delle produzioni”, afferma Imprudente.

Gli chef Matteo Di Panfilo e Carlo Auriti hanno preparato una minestra di ceci di Navelli, sarde e peperone dolce di Altino, in un secondo show cooking la chitarrina alla teramana che – complice l’orario attorno a quello del pranzo – ha richiamato l’attenzione di un folto pubblico – , mentre Roberto Cirone ha preparato la chitarra con pesto di alici.

La giornata si è conclusa con la presentazione delle celebri pallote cac’e ova preparate da Auriti in base alla ricetta della cucina popolare frentana.

Sono una sessantina le aziende abruzzesi presenti, gran parte delle quali riunite nello spazio Abruzzo all’interno della Gourmet Arena.

© 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