AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SETTIMANA CUCINA ITALIANA NEL MONDO: IMPRUDENTE, “GRANDE SUCCESSO DELL’ABRUZZO IN BOSNIA”

17 Novembre 2023



L’AQUILA – “I prodotti dell’Abruzzo hanno avuto un grande successo in Bosnia: nella cena preparata dai nostri sei bravissimi chef sono intervenute oltre 600 persone. È la prova che le nostre eccellenze sono considerate autentici tesori gastronomici, capaci di offrire esperienze culinarie uniche e indimenticabili, celebrando la vasta biodiversità e l’eccezionalità di questa meravigliosa regione”.

Così il vicepresidente della Regione Abruzzo con delega all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, intervenendo ieri sera a Sarajevo alla serata di apertura della Settimana della cucina italiana nel mondo, organizzata dall’Ambasciata d’Italia a Sarajevo in collaborazione con l’Agenzia Ice territorialmente competente e con il Fondo delle Nazioni Unite per la Popolazione (UNFPA).

L’evento, che si concluderà il prossimo 20 novembre, si svolge nelle principali città della Bosnia Erzegovina: si tratta di una partecipazione ritenuta strategica anche per la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell’Unesco, con la presenza dell’Abruzzo che fa parte del piano di internazionalizzazione e commercializzazione varato dall’Assessorato regionale all’Agricoltura ed attuato tramite il braccio operativo dell’Agenzia regionale delle Attività produttive (Arap).

Nell’evento inaugurale, nella Casa della Gioventù a Sarajevo, ad oltre 600 persone è stata servita una cena a base di prodotti abruzzesi: a prepararla gli chef presenti, Gianmarco Dell’Armi, Mirko Valente, Yuri Corsi, Antonio Di Pietro, Federico Anzelotti.

Nel menù proposto un aperitivo con pane e olio d’Abruzzo bio 2023, come antipasto la ‘pastuccia’ teramana con crema di pecorino e con le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, primo piatto la tipica lasagna abruzzese con ragù d’agnello e pecorino di Gregorio. È stato poi servito come secondo piatto, l’agnello brasato aromatizzato al mosto cotto delle colline pescaresi e castagne roscietta della Valle Roveto. A concludere la cena il panettone al Montepulciano e alla bollicina rose

realizzato dal maestro Anzelotti.

“La presenza della Regione assume un valore significativo, poiché non solo evidenzia la ricchezza della nostra tradizione enogastronomica, ma rafforza anche i legami tra i popoli attraverso l’amore e il rispetto per il cibo, veicolo di cultura e identità – ha spiegato ancora Imprudente -. Ringrazio tutti coloro che hanno reso possibile questa straordinaria opportunità di affermare all’estero il brand Abruzzo, a cominciare dal signor Ambasciatore, Marco Di Ruzza e auspico che questa Settimana della Cucina Italiana nel Mondo sia un ulteriore passo verso una collaborazione sempre più proficua e duratura tra i nostri Paesi”, ha concluso.

L’Arap è presente in Bosnia con il direttore generale, Antonio Morgante e con il dirigente del Dipartimento internazionalizzazione, Romeo Ciammaichella.

L’evento in Bosnia rientra nell’azione dell’Arap per conto della Regione Abruzzo e dell’Assessorato regionale all’Agricoltura per la promozione del brand Abruzzo nel mondo tesa a conquistare nuovi mercati, questo dopo le missioni avviate lo scorso anno all’Expo di Dubai e a Bruxelles e poi proseguite in Arabia Saudita, ad Helsinki nei paesi scandinavi e a Palma di Maiorca in Spagna la scorsa estate.

© 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