

## **MERANO WINE FESTIVAL, PER LA PRIMA VOLTA UNO SPAZIO RISERVATO ALLE ECCELLENZE ABRUZZESI**

*L'AQUILA – Uno spazio tutto dedicato alle eccellenze agroalimentari, talk, due tavole rotonde e ben 8 show cooking. Per la prima volta l'Abruzzo partecipa da protagonista al Merano Wine Festival, la più prestigiosa vetrina europea dell'enogastronomia che si apre venerdì prossimo, 4 novembre, e va avanti fino a martedì con un fitto programma di incontri, degustazioni e masterclass.*

*E lo fa portando all'attenzione di un pubblico altamente qualificato il tema della sostenibilità con la partecipazione al confronto "Abruzzo Sostenibile VS New Zeland", in programma nella prima giornata del summit "Respiro e grido della terra" che affronta il problema dell'acqua, in quanto risorsa primaria e fondamentale per la vita, i temi dell'innovazione, della sicurezza alimentare e della sostenibilità delle filiere enologiche, le certificazioni in viticoltura, nonché alcuni case history proprio come il modello "Abruzzo sostenibile".*

*La partecipazione dell'Abruzzo si deve all'inedito sforzo congiunto di Regione, Camere di Commercio di Chieti-Pescara e Gran Sasso d'Italia e Gal (Gruppi di azione locali), che in questo caso agiscono con il determinante supporto degli Istituti Alberghieri di Teramo e L'Aquila ai quali da quest'anno si aggiungono quelli di Pescara e Villa Santa Maria (Chieti), presenti con circa 50 allievi di Sala e Cucina, e dell'Unione regionale cuochi abruzzesi.*

*"Riteniamo che Merano rappresenti un'occasione unica per far conoscere l'Abruzzo come 'regione green' ed il nostro modello enogastronomico incentrato sulla sostenibilità ambientale e sulla sicurezza alimentare – spiega il vicepresidente della giunta regionale dell'Abruzzo con delega all'agricoltura Emanuele Imprudente –. Valorizzare la qualità dei nostri prodotti e promuovere le eccellenze regionali a livello internazionale è il nostro obiettivo, grazie alla disponibilità dei produttori e al gioco di squadra con gli altri soggetti coinvolti".*

*"Merano è uno degli eventi fiore all'occhiello del programma congiunto Regione e Camere di commercio che ha portato risultati importanti al nostro territorio", commenta il presidente dell'ente camerale Chieti-Pescara, Gennaro Strever. "Aver messo insieme le forze, sia economiche che organizzative, con un unico programma promozionale si è rivelata una strategia vincente. L'Abruzzo sta conquistando la sua fetta di visibilità, collocandosi tra le mete enogastronomiche più ricercate nel panorama nazionale e questo è sicuramente frutto di lungimiranza delle istituzioni ed eccellenza e qualità delle nostre aziende".*

*Il suggestivo Kurhaus, capolavoro Liberty simbolo della città altoatesina, accoglierà 450 aziende italiane del vino a cui, nella Gourmet Arena allestita sul lungofiume, si aggiungeranno quelle agroalimentari: di queste, cinquanta in tutto le realtà provenienti dall'Abruzzo, tra produttori di vino, olio, formaggi, tartufi, cacao e liquori. A cui si aggiungono le numerose etichette abruzzesi presenti nella The WineHunter Area.*

*Il fitto programma prevede, per l'Abruzzo, venerdì 4 al Teatro Puccini una tavola rotonda nella quale, moderati da Andrea Radic, l'assessore regionale all'Agricoltura Emanuele Imprudente, il vice presidente della Camera di Commercio Pescara-Chieti Lido Legnini, il vice presidente della Camera di*

*commercio Gran Sasso Daniele Erasmi ed Elena Sico, direttore dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, si confronteranno con Massimiliano Giansanti presidente ConfAgricoltura, Austin Brick console generale Nuova Zelanda in Italia, Pietro Gasparri, dirigente Mipaaf agricoltura biologica, Angelo Gentile, responsabile nazionale Agricoltura Legambiente, Camillo Zulli di Cantina Orsogna.*

*Si prosegue sabato 5 con degustazioni incentrate su prodotti rigorosamente abruzzesi, alle ore 13,00 al Teatro Puccini, e alle ore 16,00 nella stessa location con una tavola rotonda sul tema della sicurezza alimentare e del discusso "nutriscore".*

*Tutti i giorni, dal 4 al 7 novembre, nell'area food dell'Abruzzo all'interno della Gourmet Arena saranno diversi show cooking ad animare la presentazione e la degustazione dei prodotti provenienti dalle diverse aree della regione: su mare d'Abruzzo e tradizione ed innovazione in un piatto con lo chef Carlo Baboro, la zuppa del borgo e la transumanza con lo chef Matteo Di Panfilo, il giorno di festa e la cucina contadina con lo chef Angelo D'Alessio, la cucina di montagna e la minestra di campagna con lo chef Carlo Auriti. Lo chef William Zonfa, coadiuvato dai ragazzi delle quattro scuole alberghiere della regione, firmerà invece la cena di gala "Abruzzo sostenibile", in programma venerdì sera e preparata con soli prodotti abruzzesi.*

2 Novembre 2022



<https://abruzzoweb.it/merano-wine-festival-per-la-prima-volta-uno-spazio-riservato-alle-eccellenze-abruzzesi/>