ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Venezia: un’esaltazione delle eccellenze del Mare Adriatico

11 Novembre 2024



La giornata si è rivelata un’opportunità di grande rilievo per far conoscere e apprezzare le specialità enogastronomiche della regione, con particolare attenzione alle eccellenze del mare.
La delegazione della Regione Abruzzo, fortemente voluta dall’Assessore alle Politiche Agricole, Caccia e Pesca Emanuele Imprudente, ha portato oggi una ventata di tradizione e innovazione al FIET (Italian Food and Tourism Exhibition) di Venezia. La giornata si è rivelata un’opportunità di grande rilievo per far conoscere e apprezzare le specialità enogastronomiche della regione, con particolare attenzione alle eccellenze del mare.

Tra le aziende presenti, la OP Vocoter ha accolto i visitatori con la sua produzione di vongole di qualità, espressione del perfetto connubio tra tradizione e innovazione nella pesca locale. Spicca anche la OP Abruzzo Pesca, che con il marchio collettivo “Il Principe Azzurro dell’Adriatico” ha portato al FIET l’eccellenza del pesce azzurro, simbolo della ricchezza del mare Adriatico abruzzese. Infine, la OP Cozza dei Trabocchi ha affascinato con le sue rinomate cozze, provenienti dalle acque cristalline che circondano i tradizionali trabocchi abruzzesi.

La giornata ha visto un momento di particolare rilievo grazie allo Chef Daniele Caldarulo, che durante la sua Masterclass ha reso omaggio all'Abruzzo utilizzando proprio il pesce azzurro regionale come ingrediente protagonista del suo piatto. Caldarulo, noto per la sua empatia e umiltà, ha espresso un apprezzamento sincero per la qualità e la freschezza del prodotto, sottolineando come il pesce azzurro abruzzese possa diventare il simbolo di una cucina autentica e di grande impatto.

Nel pomeriggio, lo chef Nicola Russo, durante una masterclass del festival "Il Pane da Leggere", ha utilizzato le vongole pescate nel mare abruzzese, della Op Vocoter vongola costa teramana, esaltandone il sapore in una creazione che ha saputo raccontare la qualità e la tradizione del territorio.

L'Assessorato ha ribadito la volontà di promuovere e valorizzare le specificità del territorio abruzzese, sia in ambito gastronomico che culturale. "Il FIET rappresenta per noi una vetrina di prestigio per far conoscere le nostre eccellenze, mettendo in luce il lavoro dei nostri produttori e la qualità unica dei nostri prodotti," ha dichiarato Imprudente. L'attenzione verso queste prelibatezze locali si inserisce in una più ampia strategia di promozione del territorio, che mira a coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità.

La giornata si è quindi conclusa con un forte senso di orgoglio e gratitudine per una terra che, attraverso il suo mare e i suoi prodotti, continua a raccontare storie di passione, dedizione e unicità.