ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Merano wine festival: Imprudente, Abruzzo per il terzo anno protagonista con tante novità

7 Novembre 2024



Merano wine festival: Imprudente, Abruzzo per il terzo anno protagonista con proprio spazio e tante novità.

È tutto pronto per la 33esima edizione di *Merano Wine Festival*, tra i più importanti appuntamenti d'Italia e d'Europa dedicati al vino che va in scena nella città altoatesina dall'8 al 12 novembre.

L'Abruzzo, per il terzo anno consecutivo, sarà presente con un proprio spazio ben riconoscibile all'interno della Gourmet Arena – che riunisce le eccellenze agroalimentari made in Italy – animato ogni giorno da show cooking, ma porta anche tante novità, a partire dallo stand "Terre d'Abruzzo", per la prima volta nel fuorisalone, lungo corso della Libertà, proprio davanti l'ingresso del prestigioso Kurhaus, cuore della manifestazione.
Con lo sforzo congiunto di Regione, Camere di Commercio e i Gruppi di azione locale (Gal), che hanno sottoscritto un protocollo che li vede agire in modo comune per la promozione territoriale nei

più importanti eventi fieristici italiani, l'Abruzzo è protagonista anche grazie al coinvolgimento dei cuochi dell'Unione regionale (Urca), degli Istituti alberghieri di L'Aquila, Pescara, Teramo e Villa Santa Maria e, per la prima volta, dell'Istituto Tecnico per il Turismo "Andrea Argoli" di Tagliacozzo. Nello spazio della Gourmet Arena saranno preparati tutti i giorni piatti della tradizione regionale e gli stessi cuochi dell'Urca, insieme al personale di sala dell'associazione Maître D' e agli allievi degli Alberghieri, si occuperanno della Cena di gala riservata a buyer, giornalisti e produttori in programma sabato a Castel Pienzenau, prestigiosa location immersa nel verde di Maia Alta, la zona residenziale di Merano.
Nello spazio "Terre d'Abruzzo", invece, sviluppato nell'ambito dell'omonimo progetto dei Gal abruzzesi finanziato dal dipartimento Agricoltura della Regione, Psr 2014-2022, sarà un punto informativo con i ragazzi dell'istituto turistico di Tagliacozzo che diffonderanno materiali e brochure per mostrare le bellezze che ha da offrire la regione. Poi nel pomeriggio alle 17,30 si terranno degustazioni di salumi tipici, alle 18,30 dei formaggi e alle 19,30 l'Aperitivo Marso con il bartender vincitore del contest lanciato nell'ambito di Marsicaland. Il programma si ripeterà nelle giornate di venerdì, sabato e domenica e le degustazioni, aperte a un massimo di 30 persone ciascuna, sono prenotabili attraverso un Qr Code, attivo anche per prenotare gli show cooking nella Gourmet Arena. Poi dalle 20,30 alle 22 parte invece la degustazione di spumanti selezionati da "Abruzzo in Bolla".
"Per noi è un orgoglio essere presenza ormai stabile al Wine Festival di Merano, con ben 51 aziende di tutta la regione che esporranno i propri prodotti, ed essere un punto di riferimento per l'organizzazione con a capo Helmut Kocher", commenta il vice presidente della Regione e assessore all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente**.
"Per il terzo anno consecutivo, la partecipazione a questa prestigiosa kermesse suggella quel modello Abruzzo al quale lavoriamo oramai da anni che si concretizza in un'azione sinergica di tutti gli attori istituzionali che si occupano di promozione e valorizzazione", aggiunge, "e che vede la regione sotto un unico vessillo presente sulle più importanti 'piazze' dell'agroalimentare, ma non solo, d'Italia".
"La qualità è uno degli elementi sui quali l'Abruzzo può e deve caratterizzarsi perché i nostri prodotti rispecchiano l'unicità della nostra regione, caratterizzata dal mare e dalla montagna, con tre Parchi nazionali, uno regionale, un'area marina protetta e 26 riserve regionali: quale contesto migliore del Wine Festival, particolarmente attento alla selezione dei prodotti da esporre. Parlare attraverso le eccellenze enogastronomiche significa promuovere il brand Abruzzo turisticamente a tutto tondo", conclude Imprudente.
"Merano è appuntamento importante per consolidare la reputazione internazionale delle nostre aziende, attestando che l'Abruzzo è una destinazione imperdibile per gli amanti del vino e del buon cibo. Le esportazioni dei nostri prodotti stanno aumentando e questi appuntamenti consolidano i rapporti commerciali a livello mondiale", dice dal canto suo la presidente della Camera di Commercio Gran sasso d'Italia, **Antonella Ballone**.
"Sono 13 le aziende vitivinicole ed enogastronomiche delle province di L'Aquila e Teramo che saranno protagoniste della 33esima edizione del festival – annuncia Ballone – e mi fa piacere che, oltre a chi ha già esposto lo scorso anno, ci siano nuove imprese".
"In entrambi gli spazi, organizzeremo degustazioni guidate, show cooking e offriremo informazioni dettagliate sulle nostre terre, invitando tutti a scoprire le bellezze paesaggistiche e culturali

dell’Abruzzo” conclude Ballone.
“Il Merano Wine Festival è una vetrina di prestigioso rilievo e rappresenta un veicolo di promozione non indifferente”, evidenzia il presidente della Camera di Commercio Chieti Pescara, **Gennaro Strever**. “La partecipazione delle aziende abruzzesi ha una cassa di risonanza triplice quest’anno, con in produttori presenti nelle sale del Kurhaus, con la Gourmet Arena che ancora una volta vede i sapori e i prodotti d’Abruzzo protagonisti attraverso show cooking e approfondimenti e poi con lo spazio esterno nel fuori salone, a dimostrazione di un ruolo ancora più centrale che sta giocando la nostra regione. Il festival inoltre è sempre più attento all’estero, tanto che saranno centinaia gli importatori presenti e questo non può che essere un elemento positivo per spingere sulla internazionalizzazione delle nostre aziende”.
“Con il Merano Wine Festival, rendiamo tangibile il progetto ‘Terre d’Abruzzo’ che diventa per tre giorni un luogo fisico dove poter fare informazione e dove poter far degustare le eccellenze regionali”, sottolinea **Paolo Federico**, presidente del Gal Sirente Velino, in rappresentanza dei Gal che partecipano. “Alla novità del corner esterno si aggiunge il ritorno dello spazio nella Gourmet Arena che è il frutto di una sinergia di tutti i Gal, e che si avvale del fondamentale contributo dei cuochi regionali, nonché dei ragazzi degli istituti alberghieri che rappresentano il futuro di questa regione”.