ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Merano Wine Festival: Imprudente, sostenibilità al centro della nostra azione

8 Novembre 2024



Alla presenza di 51 aziende abruzzesi, gran parte delle quali riunite nello spazio collettivo all'interno della Gourmet Arena animata dagli show cooking dei cuochi dell'Unione regionale, si è aperta oggi la 33esima edizione del Merano Wine Festival, uno dei più importanti appuntamenti internazionali dedicati al vino e al cibo di qualità.

La presenza dell'Abruzzo è accompagnata da una serie di novità, tra cui lo spazio "Terre d'Abruzzo" nel fuorisalone, lungo il Corso della Libertà, e dalla Cena di gala riservata a buyer, giornalisti e produttori in programma domani a Castel Pienzenau, prestigiosa location immersa nel verde di Maia Alta, la zona residenziale della città altoatesina.

Nella suggestiva cornice del Kurhaus, gioiello liberty nel cuore della città altoatesina, e nelle altre location come l'Hotel Terme e il Teatro Puccini in cui si sviluppano masterclass, presentazioni di libri e guide e tavole rotonde, la kermesse vede protagonista la Regione Abruzzo che per il terzo

anno consecutivo, grazie al protocollo d'intesa che l'ente ha sottoscritto con le Camere di commercio e i Gruppi di azione locale (Gal), ha un proprio spazio ben riconoscibile.

"L'Abruzzo sta lavorando in modo importante sul futuro dell'agricoltura e della viticoltura in particolare, abbiamo costruito il Csr proprio sulla sostenibilità, per la valorizzazione della tutela dell'ambiente con l'obiettivo di creare economia perché la sostenibilità non è solo ambientale ma anche economica e sociale", commenta il vice presidente della Regione **Emanuele Imprudente**. "Al Wine Festival stiamo crescendo di anno in anno, stiamo investendo molto e lo stiamo facendo per il sistema agroalimentare, per promuovere, insieme, le aziende e il territorio".

L'Abruzzo, nel pomeriggio di oggi, ha sfilato anche sul palco della cerimonia di premiazione dei riconoscimenti che ogni anno il patron del Festival, **Helmut Kocher**, assegna insieme alle commissioni d'assaggio.

Tra i finalisti del The WineHunter Award Platinum Bio Cantina Orsogna 2013 Aete Terre Di Chieti Igt, Castorani 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi Igt, Jasci & Marchesani 2020 Janu' Montepulciano D'Abruzzo Gran Selezione Doc, La Valentina 2021 Docheio Montepulciano D'Abruzzo Doc e Tenuta Ulisse 10 Vendemmie Rosso Limited Edition Rosso Vdt per i vini e Azienda Agricola Ramo di Mandorlo | Zafferano Stimmi E Fiori, L'Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola | Olio Extravergine Di Oliva Monocultivar "Intosso", Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco | Chitarra Antica A Matassa, Rustichella D'Abruzzo | Spaghetti Bio Senatore Cappelli, Rustichella D'Abruzzo | Spaghetti La Mischia e Tenuta Fiorentino | Nonna Annina Miele Di Acacia Allo Zafferano per il food.

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, dove ogni giorno vengono preparati piatti della tradizione regionale, oggi sono stati serviti Frascarille con paparazze, pomodoro a pera d'Abruzzo e olio evo Toccolana a cura degli chef Stefano Ferrauti e Carlo Auriti, una versione innovativa di Tortello farcito di paparazze, hummus di ceci di Navelli e salsa di pomodoro a pera d'Abruzzo interpretata dagli chef Daniele Tortora e Carlo Auriti, "le virtù della campagna" preparate dagli chef Stefano Tomassetti e Carlo Auriti e una versione innovativa alla quale ha contribuito anche Daniele Tortora.

Nello spazio "Terre d'Abruzzo", invece, sviluppato nell'ambito dell'omonimo progetto dei Gal abruzzesi finanziato dal dipartimento Agricoltura della Regione, Psr 2014-2022, c'è un punto informativo con i ragazzi dell'istituto turistico di Tagliacozzo che diffondono materiali e brochure per mostrare le bellezze che ha da offrire la regione. Frequentatissime nel pomeriggio le degustazioni di salumi tipici, l'Aperitivo Marso con il bartender vincitore del contest lanciato nell'ambito di Marsicaland e e la degustazione di spumanti selezionati da "Abruzzo in Bolla".