ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Merano Wine Festival: Imprudente, l’Abruzzo sta superando le timidezze che ha sempre avuto nel farsi conoscere

11 Novembre 2024



L’Aquila, 10 nov. – Domenica di pienone tra i saloni del Kurhaus, cuore pulsante del Merano Wine Festival, e nella Gourmet Arena dove campeggia lo Spazio Abruzzo. Dopo il successo della Cena di Gala di ieri sera, occasione di incontro e confronto con buyer, giornalisti e produttori, le 51 aziende abruzzesi presenti registrano contatti important e proficui.

La partecipazione alla kermesse è frutto dello sforzo congiunto tra Regione Abruzzo, Gal e Camere di commercio che, grazie ad un partenariato sottoscritto oramai tre anni fa, permette al sistema produttivo e territoriale di essere presente nei più importanti eventi fieristici.

“Siamo sempre stati molto timidi nel farci conoscere, ma ora stiamo superando questa timidezza, ci stiamo lavorando molto e questa kermesse ne è una dimostrazione. La presenza al Wine Festival ne è la testimonianza e i feedback che arrivano dal mondo produttivo ne è una conferma”, ha commentato il vice presidente della Regione con delega all’Agricoltura, **Emanuele Imprudente**.

Nello spazio Abruzzo della Gourmet Arena anche oggi si sono succeduti gli *show cooking* degli chef dell’Urca con le ricette della tradizione: “Il piatto della festa” ha visto la preparazione di chitarra alla teramana con pallottine e pecorino di Farindola a cura di **Angelo D’Alesio** e **Carlo Auriti** e di una versione innovativa interpretata da **Stefano Tomassetti** e **Carlo Auriti**; “La transumanza” anch’essa a cura di **Angelo D’Alesio** e **Carlo Auriti** e la versione innovativa interpretata da **Daniele Tortora** e **Carlo Auriti**, Tartare di pecora, salsa agrodolce di pastinaca, focaccia di farro e mandorle abruzzesi tostate; “Dolce Abruzzo” a cura di **Stefano Tomassetti** e **Carlo Auriti**, Ferratelle con la Srucchijata di uve montepulciano – degustazione del bocconotto di Castel Frentano.

Come detto, sono 51 le aziende abruzzesi, gran parte delle quali riunite nello spazio collettivo all’interno della Gourmet Arena, presenti alla 33esima edizione della kermesse. 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 “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”