

A "MADE IN L'AQUILA" CINQUE GIORNI DI ARTIGIANATO ED ENOGASTRONOMIA

21 Maggio 2019



L'AQUILA - Sessantuno espositori e un testimonial d'eccezione, lo chef stellato **William Zonfa**.

Sono i numeri di Made in L'Aquila, evento fieristico che vuole celebrare l'artigianato e l'enogastronomia abruzzese, animato da musica e show cooking.

Appuntamento negli spazi esterni del terminal "Lorenzo Natali", a due passi dalla basilica di Collemaggio, da giovedì 29 maggio a domenica 2 giugno.

L'evento è stato presentato stamattina, nella sede del Comune di Palazzo Fibbioni, dallo

stesso Zonfa e da due degli organizzatori, **Andrea Di Mario** e **Roberto Altobelli**, dell'associazione Joint Actions, l'associazione di promozione che senza contributi pubblici è riuscita grazie alle adesioni dei commercianti a mettere in piedi l'evento.

Si tratta di un mini Expo che avrà prodotti abruzzesi come lo zafferano dop o il tartufo ma anche provenienti da fuori regione come il peperone crusco dalla Basilicata. Tra gli espositori ci saranno anche pezzi pregiati di artigianato, come le lampade di sale di un'artigiana romana.

Nel giorno di apertura lo spettacolo sarà curato da Paq Center ma ci saranno, come ha sottolineato Andrea Di Mario, tantissime associazioni sportive locali che daranno il loro contributo con spettacoli e dimostrazioni.

Le serate saranno animate da gruppi musicali dal vivo, supervisionati da **Angelo Panetti** mentre nella serata del venerdì L'Aquila ospiterà il raduno country del centro Italia che sarà caratterizzato da oltre mille presenze.

Nel corso delle giornate ci saranno diversi show cooking in uno stand centrale. Parteciperanno la Federazione provinciale Cuochi e le Lady Chef, coordinati dallo chef Zonfa che è riuscito a portare all'evento anche molti giovani ristoratori locali e che sarà lui stesso protagonista di uno show cooking nella giornata di chiusura del Made che ospiterà un evento con gli studenti dell'Alberghiero.

Il venerdì mattina saranno invece quelli dell'Agrario protagonisti con la riproduzione di un laboratorio per la caseificazione. Realizzeranno il formaggio davanti al pubblico e poi ci sarà una degustazione di formaggio fresco e stagionato.

"Sono felice di spendere la mia figura - ha detto lo chef Zonfa - per eventi di rilancio del territorio".

Al Made saranno presenti anche il nuovo campione italiano di pizza classica **Fabio Mutignani** e i tre campioni mondiali di pizza free style.

La novità è che grazie al Made in Aq è stato lanciato un nuovo marchio depositato in Camera di Commercio che identificherà i prodotti aquilani. Si chiama 100%67100 ed è già sulle maglie del Made che saranno indossate dagli oltre 35 volontari che lavoreranno alla riuscita dell'evento, sostenuto logisticamente anche dal Comune con la partecipazione in conferenza stampa del consigliere comunale **Leonardo Scimia**.

Gli organizzatori hanno voluto ringraziare la società M&P che gestisce il Terminal per il

supporto fornito. In quell'occasione e nei giorni di manifestazione parcheggiare al megaparcheggio costerà tre euro al giorno.