

“Abruzzo Experience”, a Bruxelles imprese agroalimentari a confronto con operatori internazionali

13 Marzo 2026

di **Redazione**



BRUXELLES – Il confronto tra imprese della filiera agroalimentare abruzzese e operatori internazionali è stato al centro della seconda giornata di “Abruzzo Experience”, la due giorni di lavoro a Bruxelles dedicata alle eccellenze agricole ed enogastronomiche della Regione.

L’iniziativa ha visto protagoniste numerose aziende del territorio selezionate attraverso una manifestazione di interesse promossa da Arap (Agenzia Regionale per le Attività Produttive), ente operativo della Regione Abruzzo, con l’obiettivo di rafforzare le opportunità commerciali e favorire l’internazionalizzazione delle eccellenze regionali.

“Questa giornata serve a far conoscere le nostre aziende attraverso incontri B2B pensati per favorire la sinergia tra domanda e offerta, mettendo in contatto importanti buyer internazionali con le imprese abruzzesi e creando le basi per future relazioni commerciali”, ha

evidenziato **Emanuele Imprudente**, vicepresidente della Regione Abruzzo e assessore regionale all'Agricoltura.

“Il nostro obiettivo è far crescere un progetto di internazionalizzazione sempre più strutturato, che stiamo portando avanti con il contributo di Arap. Crediamo fortemente che l'internazionalizzazione rappresenti uno degli elementi strategici per lo sviluppo dell'agricoltura abruzzese”, ha aggiunto Imprudente.

A rappresentare le eccellenze della filiera agroalimentare regionale le aziende dei settori dell'olio, del vino, dello zafferano e del tartufo, insieme a produttori di birra artigianale, formaggi, salumi, arrostitini, fiadoni artigianali e prodotti a base di mais nero e di solina. Tutte filiere che costituiscono un pilastro dell'economia regionale e un forte elemento identitario del territorio.

“Abbiamo sfruttato la sede di Bruxelles per favorire un confronto diretto tra importatori del mercato belga e le nostre aziende abruzzesi, che continuano a promuovere sui mercati internazionali vini e prodotti di grande qualità”, ha dichiarato **Antonio Morgante**, direttore generale di Arap. “Prosegue il nostro lavoro come agenzia regionale, in coordinamento con il vicepresidente Emanuele Imprudente. Rafforzeremo questo progetto che sta già producendo risultati significativi: i dati sull'export abruzzese, in particolare nel comparto agroalimentare, confermano la validità delle iniziative che stiamo portando avanti”.

La giornata è stata infine l'occasione per celebrare il riconoscimento della cucina italiana nel mondo come patrimonio immateriale dell'Unesco. Nell'area degustazione buyer, operatori e rappresentanti delle comunità abruzzesi in Belgio presenti, hanno potuto conoscere direttamente la qualità dei prodotti abruzzesi grazie anche all'estro culinario dell'ambasciatore della Cultura per L'Aquila 2026, lo chef **Luca Totani**, che ha deliziato gli intervenuti con risotto allo zafferano dop dell'Aquila, gnocchetti al sugo di ventricina e chitarrina al tartufo bianchetto.

A supporto delle attività sono intervenuti gli studenti di sala e cucina dell'Istituto alberghiero “Adone Zoli” di Atri (Teramo), per una formazione “sul campo” che coinvolge a rotazione gli istituti alberghieri regionali, secondo gli obiettivi del programma Agrifood.

“La cucina della nostra regione è una testimonianza importante che portiamo qui a Bruxelles – ha sottolineato Imprudente -. In un contesto geopolitico complesso, l'eccellenza dei nostri cuochi, ambasciatori del gusto abruzzese, e la qualità riconosciuta dei prodotti rappresentano fattori determinanti per sostenere la crescita delle nostre imprese”.