

ASSAGGIATORI, BUONA LA PRIMA DELL'ONAE ABRUZZO A PRATOLA PELIGNA



PRATOLA PELIGNA - Buona la prima per l'Onae Abruzzo (Organizzazione nazionale assaggiatori enogastronomici), che ha tenuto il suo evento inaugurale alla Cantina Margiotta di Pratola Peligna (L'Aquila).

La serata è stata un autentico viaggio di profumi e sapori grazie all'abbinamento tra i vini e i

piatti dello chef **Marco Pizzoferrato**, arricchito da carne e salumi di cinghiali dell'azienda Euro Cash dei Fratelli di Cintio di Avezzano catturati nel Parco Sirente-Velino.

La delegata Onae, **Simonetta Di Nicola** e il direttore Fiesa Confesercenti, **Angelo Pellegrino**, hanno illustrato nel dettaglio gli scopi della neonata organizzazione, che vuole implementare e agevolare tutto il mondo degli assaggiatori e rendere i consumatori consapevoli di ciò che mangiano per una sana alimentazione. Nelle intenzioni dei promotori, le imprese del settore alimentare avranno dagli assaggiatori un supporto per piani marketing significativi e per una promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici necessaria per il patrimonio alimentare di tutta l'Italia.

Fiesa Confesercenti e Onae hanno così preso l'impegno comune di promuovere i molteplici aspetti delle conoscenze, delle competenze e capacità promuovendo la formazione a tutti i livelli, realizzando studi, ricerche e altre iniziative compatibili con gli scopi associativi.