



I cuochi d'Abruzzo e la Regione insieme per valorizzare le tipicità con un protocollo

16 Ottobre 2023 

PESCARA – I cuochi d'Abruzzo tornano a essere protagonisti al Merano Wine Festival. Anche in questa 32esima edizione della rassegna ideata da **Helmut Köcher** e che si terrà dal 3 al 7 novembre, l'Abruzzo avrà il suo spazio dedicato, dove promuovere materie prime, piatti e tradizioni del territorio.

L'ufficialità è arrivata oggi a Pescara, nella sede del Consiglio regionale, dove la Regione, con il vicepresidente **Emanuele Imprudente**, con delega all'Agricoltura, ha firmato un protocollo d'intesa con l'Unione regionale cuochi abruzzesi (Urca), guidata dal presidente regionale **Lorenzo Pace** e alla presenza dei delegati provinciali.

Il ritorno per il secondo anno al Merano Wine Festival rientra proprio nelle attività e negli obiettivi contenuti nella convenzione nata per promuovere e valorizzare le tipicità.

“L'idea è nata per dare un contributo come Unione Cuochi”, ha detto il presidente dell'associazione Lorenzo Pace, “che ha una storia di 45 anni e che ha accumulato molte esperienze non solo nel saper cucinare ma anche nella cultura, nella sociologia e nell'antropologia del cibo. La collaborazione si svilupperà attraverso l'organizzazione e la partecipazione ad eventi dove ci metteremo in campo in prima persona per per valorizzare e promuovere le tipicità del territorio”.

Il primo sarà proprio il Merano Wine Festival, “un palcoscenico internazionale che ci permette di far conoscere l'Abruzzo nel mondo”, ha sottolineato Imprudente. “I cuochi sono testimonial della qualità della nostra cucina e con questo protocollo sanciamo il loro ruolo promozionale, informativo, di tracciabilità, di conoscenza e sociale. Sono loro i primi ambasciatori dei nostri prodotti e delle nostra tipicità e possono dare un valore aggiunto per far conoscere la qualità della nostra regione”.

Il protocollo unisce Regione e Urca in percorsi volti a “individuare e promuovere sinergie per il miglioramento delle produzioni agricole e della loro utilizzazione a fini gastronomici”, si legge nel protocollo che ha una durata di cinque anni, “attraverso il rispetto dei criteri di qualità, tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e territorialità; promuovere la conoscenza dei prodotti del territorio rurale e delle filiere agroalimentari locali presso i ristoratori abruzzesi e i consumatori”.



Altre attività previste riguardano la formazione per gli operatori, progetti di educazione alimentare a scuola e attività in favore dell'imprenditoria giovanile nella filiera enogastronomica e agroalimentare. Un punto riguarda anche l'indicazione dei prodotti agroalimentari di qualità, in particolare quelli a marchio Dop, Igp, Stg, Pat, DeCo e Bio, nei menù e nelle liste dei vini dei ristoranti.

E proprio sul fronte marchi riconosciuti, è arrivato l'invito lanciato da Pace e rivolto all'assessore, subito raccolto di "creare un comitato tecnico scientifico per far richiedere il marchio Stg (specialità tradizionale garantita, ndc) per i maccheroni alla chitarra che sono un piatto simbolo dell'Abruzzo conosciuto in Italia e nel mondo e che accomuna l'intera gastronomia regionale", ha spiegato il presidente dei cuochi.

