

GOLOSARIA WINE & FOOD ABRUZZO, IL 27 FEBBRAIO A MILANO FOCUS SULLE ECCELLENZE REGIONALI

7 Febbraio 2023



MILANO – Sarà l’Abruzzo con i suoi vini e le sue eccellenze gastronomiche il protagonista di una intera giornata organizzata da Golosaria, in collaborazione con la Regione Abruzzo e il Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo.

Il 27 febbraio, la manifestazione per consumer e B2B dedicata al food & wine italiano di Milano, promuoverà una versione tutta dedicata all’Abruzzo.

All’interno dell’hotel Melià (via Masaccio 19) vivranno due spazi. Il primo è quello espositivo, con la presenza di circa 30 produttori del settore food e 30 cantine, per conoscere da vicino le eccellenze abruzzesi.

“Dal Montepulciano d’Abruzzo al Trebbiano d’Abruzzo, fino agli autoctoni come Pecorino, Passerina e Cococciola tra i vini, mentre in campo agroalimentare è davvero ampia la ricchezza di una regione che eccelle in molti ambiti, tra salumi, formaggi, pasta secca, ortaggi e sfiziosità”, spiegano gli organizzatori.

Spazio poi all'approfondimento, con tre Masterclass Wine e due Food Lab che metteranno a tema le peculiarità enologiche e gastronomiche della regione. Nello specifico, le tre Masterclass Wine esploreranno le potenzialità enologiche abruzzesi, con un focus sui suoi vini più identitari. I Food Lab, invece, saranno dedicati al tema della biodiversità dei prodotti autoctoni.

Infine, ci sarà anche l'Area Lounge con piatti simbolo della regione abruzzese, a cura del Lounge Bar dell'Hotel Melià, che rimarrà attiva lungo tutta la giornata.

Il programma delle masterclass e dei lab è in aggiornamento, così come la lista delle aziende partecipanti. Gli appuntamenti, guidati da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, hanno una durata massima di 60 minuti. Ingresso libero (fino a esaurimento posti).