



Alla scoperta dei sapori autentici con gli chef abruzzesi a Merano Wine Festival

6 Novembre 2023 

MERANO – Una selezione di prodotti Pat e Igp tra gli ingredienti della maggior parte dei piatti proposti durante le cinque intense ed emozionanti giornate del 32esimo Merano Wine Festival.

“Abbiamo preparato una crema di patate provenienti da Avezzano, unite allo zafferano dell’Aquila, e al peperone di Navelli. Sono prodotti poveri ai quali abbiamo cercato di aggiungere valore per questa occasione”, dice lo chef **Angelo D’Alesio**.

“I prodotti tradizionali li abbiamo cucinati con nuove preparazioni e metodologie di cottura, come la bassa temperatura”, aggiunge lo chef **Davide Baboro**.

“La nostra proposta è stata una carrellata di prodotti abruzzesi, come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e le patate di Avezzano; abbiamo, insomma, portato l’Abruzzo a Merano ed ogni anno è una bella vetrina. La nostra è una terra da scoprire e ci siamo accorti che in molti tra il pubblico degli show cooking sono rimasti bene impressionati da alcuni sapori tipici”, chiosa lo chef **Carlo Auriti**.