



MERANO WINE FESTIVAL, 50 AZIENDE PORTANO I SAPORI D'ABRUZZO ALLA 31ESIMA EDIZIONE

29 Ottobre 2022 

MERANO – Sono una cinquantina le aziende che porteranno l'Abruzzo del gusto al Merano Wine Festival 2022, che *Virtù Quotidiane* segue come sempre in diretta. Dal 4 all'8 novembre si rinnova l'appuntamento con la rassegna del vino pensata nel 1992 dal Wine Hunter **Helmuth Köcher**.

In questa trentunesima edizione l'Abruzzo giocherà un ruolo da protagonista grazie ad una sinergia tra Regione e Camera di Commercio di Chieti-Pescara che sono riuscite a ritagliare uno spazio tutto incentrato sull'Abruzzo nella Gourmet Arena.

In questo luogo schiereranno le loro specialità 23 aziende del food e del wine che esporranno i loro prodotti nel padiglione dedicato all'agroalimentare. Si tratta, per il food di Oleificio Andreassi (Poggiofiorito – Chieti); Cacao Motum (L'Aquila); S.Z. Tartufi Di Zaccardi e Serafini (Atessa – Chieti); Scuppoz Liquori (Campi – Teramo); Elite Tartufi (Lama dei Peligni – Chieti); Pastificio Fratelli De Luca (Chieti); Ciro Flagella (Castel di Sangro – Chieti); Azienda agricola Pasqualone Diego (Penne- Pescara); Bontà do Fiore (Fresagrandinaria – Chieti); Olio Pretole di Pace Pierluigi (Loreto Aprutino – Pescara). Per il vino di Marchesi de' Cordano (Loreto Aprutino – Pescara); Collefrisio (Frisa – Chieti); Valle Martello (Villamagna – Chieti); Tenuta Oderisio (Monteodorisio – Chieti); Rabottini (Chieti); Famiglia De Cerchio (Villamagna – Chieti); Associazione Generazione Villamagna Doc (Villamagna – Chieti); Jasci Donatello; Azienda vinicola Talamonti; Alberto Tiberio (Casalbordino – Chieti); Associazione Origini (Pescara); Mywine di Di Crescenzo Tony (Guardiagrele – Chieti).

Poi ci sono altre 15 aziende che esporranno nel padiglione Gourmet International: Cantina Orsogna 1964; Cantina Tollo; Cantine Agriverde; Casal Thaulero; Castorani; Zaccagnini; Codice Citra; Fantini; Vigneti del Vulture; Fattoria La Valentina; Feudo Antico; Jasci & Marchesani; Masciarelli; Tenuta Ulisse; Società cooperativa produttori riuniti di Pian di Mare.

Il fitto programma prevede, per l'Abruzzo, venerdì 4 una tavola rotonda finalizzata alla presentazione del progetto "Abruzzo Sostenibile" in cui è prevista anche la presenza di prestigiosi ospiti internazionali, sabato 5 una tavola rotonda sul tema della sicurezza alimentare e del discusso "nutriscore", mentre, a fine mattinata, il Teatro Puccini di Merano ospiterà degustazioni incentrate su prodotti rigorosamente abruzzesi.

Tutti i giorni, dal 4 al 7 novembre, nell'area food dell'Abruzzo saranno diversi show cooking



ad animare la presentazione e la degustazione dei prodotti provenienti dalle diverse aree dell'Abruzzo: su mare d'Abruzzo e tradizione ed innovazione in un piatto con lo chef **Carlo Baboro**, la zuppa del borgo e la transumanza con lo chef **Matteo Di Panfilo**, il giorno di festa e la cucina contadina con lo chef **Angelo D'Alessio**, la cucina di montagna e la minestra di campagna con lo chef **Carlo Auriti**. Lo chef **William Zonfa**, coadiuvato dai ragazzi delle quattro scuole alberghiere della regione, firmerà invece la cena di gala in programma venerdì sera "Abruzzo sostenibile", preparata con soli prodotti abruzzesi.