

Merano Wine Festival, Imprudente: l'Abruzzo torna a casa consapevole delle proprie potenzialità

6 Novembre 2023



MERANO – “Un bilancio più che positivo, con l’Abruzzo protagonista a tutti i livelli e in tutti gli eventi di questi giorni. Torno a casa con l’orgoglio di avere la certezza di essere una terra fantastica, apprezzata a livello nazionale e internazionale. Lo spazio dedicato alla nostra regione ha suscitato grande attenzione e le aziende hanno avuto modo di avere molti contatti importanti di ogni genere. Andiamo via dall’Alto Adige con un Abruzzo che si affaccia al mondo e con la consapevolezza di avere alta qualità e grandi professionalità, con molti giovani motivati a diventare ambasciatori del cibo tipico. Un notevole lavoro svolto per la costruzione di un brand unico per la nostra regione”.

Con queste parole l’assessore regionale all’Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, saluta il Merano Wine Festival che va in archivio oggi – salvo la giornata dedicata esclusivamente agli Champagne in programma domani – dopo quattro giorni ricchi di attività per l’Abruzzo nella Gourmet Arena, animata con una serie di show cooking a cura dell’Unione regionale cuochi.

Per il secondo anno consecutivo, grazie al protocollo d’intesa tra Regione, Camere di

commercio e Gruppi di azione locale (Gal), l'Abruzzo ha una presenza istituzionale ad uno dei più prestigiosi eventi internazionali dell'enogastronomia e uno spazio tutto suo ben riconoscibile al quale hanno partecipato con una postazione circa 60 aziende agroalimentari.

La quarta e ultima giornata della manifestazione, come le precedenti è stata scandita dagli show cooking dei professionisti dell'Unione regionale cuochi, coadiuvati dagli allievi degli istituti Alberghieri di L'Aquila, Teramo, Pescara e Villa Santa Maria per i quali la kermesse rappresenta un'autentica palestra per misurarsi con le sfide che li attendono nel mondo del lavoro.

Gli chef **Lorenzo Pace** e **Carlo Auriti** hanno preparato Frascarille con paparazze, pomodoro a pera d'Abruzzo e olio Evo Toccolana della provincia di Pescara e poi Sgombro con salsa scapece e cachi in olio Evo Gentile di Chieti, mentre Patrik Marozzi ha proposto le mazzarelle, celebre piatto della tradizione teramana. Massimo Marini ha concluso la giornata con un bocconcino di rana pescatrice al brodetto.