

Merano Wine Festival, le aziende vinicole e del food abruzzesi premiate con il The WineHunter Award Platinum

9 Novembre 2024



MERANO – Seconda giornata di Merano Wine Festival all’insegna della Cena di Gala per l’Abruzzo, occasione di incontro e confronto con buyer, giornalisti e produttori. A Castel Pienza, prestigiosa location immersa nel verde di Maia Alta, la zona residenziale della città altoatesina, i cuochi dell’Unione regionale (Urca) hanno preparato un ricco menù all’insegna della territorialità inaffiata da vini rigorosamente abruzzesi.

La partecipazione alla kermesse è frutto dello sforzo congiunto tra Regione, Gal e Camere di commercio, che grazie ad un partenariato sottoscritto oramai tre anni fa permette al sistema produttivo e territoriale di essere presente nei più important eventi fieristici.

Le aziende della regione, intanto, venerdì sera sono anche salite sul palco delle premiazioni del prestigioso The WineHunter Award Platinum, riconoscimento andato a Jasci & Marchesani | 2020 Janù Montepulciano d’Abruzzo DOC per il vino, Bio Cantina Orsogna | 2013 Aete Terre Di Chieti IGT e Castorani | 2014 Dieci Inverni Colline Pescaresi IGT per The WineHunter Award Platinum-Old Vintage, Azienda Agricola Ramo di Mandorlo | Zafferano stimmi e fiori, Olivicola

Casolana Soc. Coop. Agricola | Olio Extravergine di oliva Monocultivar “Intosso”, Pastificio Artigiano Cav. Giuseppe Cocco | Chitarra antica a matassa, Rustichella d’Abruzzo | Spaghetti bio Senatore Cappelli e Tenuta Fiorentino | Nonna Annina Miele di acacia allo zafferano per la categoria food.

Nello spazio Abruzzo della Gourmet Arena, intanto, oggi si sono succeduti come ogni giorno gli show cooking degli chef dell’Urca con le ricette della tradizione: “La zuppa, il borgo e la bella addormentata” a cura Stefano Ferrauti e Carlo Auriti che hanno preparato; “Il cartoccio che fa rumore” e “Cozze, pane, formaggio e pomodoro” a cura degli allievi dell’Istituto Alberghiero Giovanni Marchitelli di Villa Santa Maria e dello chef Ermanno Di Paolo.

“Partecipiamo a Merano raccontando il brand Abruzzo, abbiamo costruito un modello di organizzazione in cui abbiamo dentro Regione, Gal, Camere di Commercio, Consorzio di tutela vini e tutti i vari protagonisti dei territori, raccontando ovunque le peculiarità dell’Abruzzo”, commenta il vice presidente della Regione e assessore all’Agricoltura **Emanuele Imprudente**. “Abbiamo una particolarità, da noi si scia guardando il mare, abbiamo tre Parchi nazionali, uno regionale e 26 aree protette, una qualità ambientale che per noi è punto di forza”.

“La congiuntura istituzionale è importante per parlare una sola lingua e per il bene del sistema imprenditoriale”, commenta la presidente della Camera di commercio Gran Sasso, **Antonella Ballone**. “Per le aziende c’è un abbattimento dei costi di partecipazione agli eventi fieristici e questo gli permette di potersi espandere in nuovi mercati e poter ampliare il loro portafoglio clienti”.

Sono 51 le aziende abruzzesi, gran parte delle quali riunite nello spazio collettivo all’interno della Gourmet Arena, presenti alla 33esima edizione della kermesse. L’Abruzzo è protagonista anche grazie al coinvolgimento dei cuochi dell’Unione regionale (Urca), degli Istituti alberghieri di L’Aquila, Pescara, Teramo e Villa Santa Maria e, per la prima volta, dell’Istituto Tecnico per il Turismo “Andrea Argoli” di Tagliacozzo.

Nello spazio “Terre d’Abruzzo”, invece, sviluppato nell’ambito dell’omonimo progetto dei Gal abruzzesi finanziato dal dipartimento Agricoltura della Regione, Psr 2014-2022, c’è un punto informativo con i ragazzi dell’istituto turistico di Tagliacozzo che diffondono materiali e brochure per mostrare le bellezze che ha da offrire la regione. Frequentatissime nel pomeriggio le degustazioni di salumi tipici, l’Aperitivo Marso con il bartender vincitore del contest lanciato nell’ambito di Marsicaland e la degustazione di spumanti selezionati da “Abruzzo in Bolla”.