

MERANO WINE FESTIVAL: L'IMPEGNO DI KOCHER, ENTRO IL 2030 ABRUZZO MODELLO EUROPEO DI SOSTENIBILITÀ

8 Novembre 2022

di **Marco Signori**



MERANO – Sceso il sipario sul 31esimo Merano Wine Festival, l'Abruzzo porta a casa un successo in termini di pubblico e critica. L'abilità della squadra di allievi degli Istituti Alberghieri di L'Aquila e Teramo ha dato ancora una volta il meglio di sé. Ad essa, da sempre guidata dall'abile professor **Vincenzo Ambrosini**, quest'anno si sono uniti gli studenti degli Alberghieri di Pescara e Villa Santa Maria (Chieti), grazie allo sforzo congiunto di Regione, Camere di Commercio, Gal (Gruppi di azione locali) e Unione regionale cuochi abruzzesi, che ha permesso all'Abruzzo di avere per la prima volta anche un proprio spazio ben identificabile nella Gourmet Arena, animato quotidianamente da show cooking che hanno esaltato i prodotti regionali.

“Ho visto molto fermento e molta gioia, sia per quanto riguarda i produttori sia il pubblico di operatori, buyers e appassionati. È stato un momento che mi ha riempito il cuore”, ha detto ai microfoni di *Virtù Quotidiane* il patron **Helmut Kocher**, tracciando un bilancio della

manifestazione. “Il Wine Festival è stato un successo notevole ed è diventato un punto di riferimento non solo per il mercato nazionale ma anche per quelli internazionali”, ha aggiunto, “mentre ero nella sala Kursaal mi son detto ‘c’era una volta il Covid’, perché mi sembra una realtà che ormai fa parte della nostra vita e non ci facciamo sottrarre momenti come questo”.

Incentrato sul tema della sostenibilità, il Wine Festival ha visto l’Abruzzo protagonista anche nel summit “Respiro e grido della terra”, dove si è confrontato con la realtà neozelandese, all’avanguardia nella pratica dei valori di protezione dell’ambiente, nell’ambito della pesca, della caccia e della coltivazione: sei incontri, gruppi di analisi e approfondimento che hanno affrontato il problema dell’acqua, in quanto risorsa primaria e fondamentale per la vita, l’innovazione, la sicurezza alimentare e la sostenibilità delle filiere enologiche, le certificazioni in viticoltura, nonché alcuni case history proprio come il modello “Abruzzo sostenibile”.

“L’Abruzzo ha un potenziale straordinario”, ha rilevato Kocher, “che va comunicato e promosso. Ho creato un connubio con la Nuova Zelanda, che oggi è il paese più sostenibile al mondo, e iniziamo un percorso di convincimento del mondo vitivinicolo, ma agricolo in generale, per riuscire entro il 2030 a far essere l’Abruzzo regione modello in Italia e in Europa”.

“Questa prima esperienza di sistema è stata molto positiva”, ha commentato **Emanuele Imprudente**, vice presidente della Regione con delega all’Agricoltura, “dobbiamo far conoscere l’Abruzzo tramite il valore dei suoi prodotti. L’Abruzzo, forte del suo ricco ecosistema tutelato da Parchi e riserve, sta lavorando per costruire una opportunità di vivere e lavorare avendo prodotti che siano elementi di qualità assoluta. Il progetto ‘Abruzzo sostenibile’ si fonda sull’orientamento della nuova programmazione sullo sviluppo rurale su aspetti di rispetto ambientale, di riduzione dei fitosanitari, di razionalizzazione dell’uso della risorsa acqua, con l’obiettivo di creare aziende sostenibili”.

Nei giorni della manifestazione, i prodotti selezionati durante l’anno sono andati in scena tra le sale del Kurhaus e la Gourmet Arena, oltre 700 in totale, suddivisi in due sessioni espositive. Nel programma hanno trovato spazio, inoltre, sette talk, sedici masterclass, showcooking, due presentazioni di libri e un “Red Wave”, il fuorisalone che anima Merano nelle giornate del festival, per non dimenticare le oltre 330 etichette presenti nella The WineHunter Area.

L’Abruzzo nel proprio spazio ha visto alternarsi una quarantina di aziende dell’agroalimentare, oltre a quelle vitivinicole sparse tra le sale del prestigioso edificio liberty simbolo della città altoatesina.

Tutti i giorni, nell'area food dell'Abruzzo all'interno della Gourmet Arena diversi show cooking hanno animato la presentazione e la degustazione dei prodotti provenienti dalle diverse aree della regione: su mare d'Abruzzo e tradizione ed innovazione in un piatto con lo chef **Davide 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, ha invece firmato la cena di gala "Abruzzo sostenibile".