

MERANO WINE FESTIVAL, PRODUZIONI E CHEF ABRUZZESI ANIMANO APPUNTAMENTI SULLA SOSTENIBILITÀ

20 Ottobre 2022



PESCARA – Per la prima volta, la Regione Abruzzo sarà protagonista al “Merano Wine Festival”, una delle più importanti rassegne enogastronomiche internazionali, in programma dal 4 all’8 novembre prossimi, affiancando numerose aziende abruzzesi tra realtà del mondo vitivinicolo e dell’agrifood.

Questa mattina, a Merano (Bolzano), ha avuto luogo la conferenza stampa di presentazione dell’evento, alla quale ha partecipato anche il vice presidente della Giunta regionale ed assessore all’Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, collegato in video-conferenza.

“Riteniamo che Merano rappresenti un’occasione unica per far conoscere il nostro modello che è un valore incentrato sulla sostenibilità ambientale – ha spiegato Imprudente – ma anche su quella sociale, lavorativa ed economica. L’Abruzzo è una ‘regione green’ poiché può vantare tre parchi nazionali, un parco regionale e ben 26 riserve regionali. In sostanza, si tratta di un sistema unico che unisce mare e montagna in meno di un’ora e che abbiamo il piacere di raccontare e far conoscere. Non è un caso – ha aggiunto – che, come Abruzzo, ci

presentiamo insieme alle due Camere di Commercio regionali, ai Gruppi di Azione Locale (Gal) ed ai nostri Istituti alberghieri facendo, forse per la prima volta, un vero e proprio gioco di squadra”.

“Un unicum che, oltretutto, – ha proseguito il vicepresidente – ci consentirà di confrontarci sul nostro progetto di territorio sostenibile con le altre realtà regionali così come sul tema della sicurezza alimentare che ci sta particolarmente a cuore”.

La presenza alla manifestazione di Merano di diverse aziende abruzzesi di qualità ha l’obiettivo di far emergere le eccellenze regionali nel settore enogastronomico, non solo in Italia ma anche a livello internazionale, puntando anche sulla valorizzazione dei singoli territori.

“Il tema della valorizzazione e della qualità dei prodotti e della sostenibilità ambientale – ha ripreso Imprudente – è strettamente connesso a quello dell’internazionalizzazione e quindi all’export, nonostante tutte le difficoltà legate al particolare periodo di crisi economica che si sta vivendo”.

Il 4 e 5 novembre sono previsti alcuni dibattiti sulla sostenibilità delle produzioni agroalimentari d’Abruzzo con uno sguardo rivolto al tema dell’innovazione, sulla sicurezza alimentare e sulla sostenibilità delle filiere enologiche oltre che sulle certificazioni in viticoltura. Inoltre, verranno presentati alcuni “case-history” come il modello “Abruzzo sostenibile”.

“In questi anni, si è lavorato molto sulla qualità – ha ricordato il vicepresidente – ed ora che la qualità è diventata anche quantità, ritengo ancora più importante non perdere di vista le produzioni agricole di pregio che si coniugano al meglio con la tutela dell’ambiente. Quello che più mi rende orgoglioso – ha rivelato Imprudente – è la presenza dei produttori che, con entusiasmo, hanno manifestato il loro interesse nei confronti del Progetto Abruzzo Sostenibile”.

Oltre al vino, come di consueto, anche la parte legata al mondo del food avrà il suo spazio con show cooking con chef stellati. Da poco sono stati aperti i mercati con Nuova Zelanda e Australia, sfide di grande respiro internazionale a cui il sistema Abruzzo dovrà farsi trovare pronto.

Il 4 novembre è in programma una tavola rotonda finalizzata alla presentazione del progetto “Abruzzo Sostenibile” in cui è prevista anche la presenza di prestigiosi ospiti internazionali.

In serata è prevista anche una cena di gala – con prodotti esclusivamente abruzzesi – realizzata dai cuochi e chef stellati provenienti dall’Abruzzo, coadiuvati dai ragazzi delle quattro scuole alberghiere della regione.

Sabato 5 novembre, è in programma 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.

Infine, tutti 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.