

Merano wine festival: Regione Abruzzo presente con proprio spazio. Imprudente: cucina, tipicità e bellezze combinazione vincente

3 Novembre 2023



MERANO – Alla presenza di circa sessanta aziende abruzzesi, gran parte delle quali riunite nello spazio Abruzzo all'interno della Gourmet Arena animata dagli show cooking dei cuochi dell'Unione regionale, si è aperta oggi la 32esima edizione del Merano Wine Festival, uno dei più importanti appuntamenti internazionali dedicati al vino e al cibo di qualità.

Nella suggestiva cornice del Kurhaus, gioiello liberty nel cuore della città altoatesina, e nelle altre location come l'Hotel Terme e il Teatro Puccini in cui si sviluppano masterclass, presentazioni di libri e guide e tavole rotonde, la kermesse vede protagonista la Regione Abruzzo che per il secondo anno consecutivo, grazie al protocollo d'intesa che l'ente ha

sottoscritto con le Camere di commercio e i Gruppi di azione locale (Gal), ha un proprio spazio ben riconoscibile, caratterizzato quest'anno anche da un ledwall di grandi dimensioni dove scorrono le immagini degli scorci più suggestivi dell'Abruzzo.

“La Regione Abruzzo sta caratterizzando il Merano wine festival con una presenza importante, siamo protagonisti della Gourmet Arena con i nostri chef, l'eccellenza dei nostri prodotti, e con le masterclass”, ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**, presente all'inaugurazione insieme, tra gli altri, al sottosegretario all'Agricoltura **Luigi D'Eramo**, abruzzese, in rappresentanza del governo.

“Uno degli eventi più importanti e più cool del vino e non solo porta alla ribalta internazionale l'Abruzzo”, ha aggiunto Imprudente, “siamo venuti a Merano coinvolgendo il sistema camerale e quello dei Gal, l'Unione dei cuochi abruzzesi e gli Istituti alberghieri regionali in un modello che vuole rappresentare l'Abruzzo tramite il cibo, la tipicità e le bellezze del nostro territorio”.

“Siamo convinti che la qualità sia uno degli elementi sui quali l'Abruzzo debba caratterizzarsi perché i nostri prodotti rispecchiano l'unicità della nostra regione, caratterizzata dal mare e dalla montagna, con tre Parchi nazionali, uno regionale, un'area marina protetta e 26 riserve regionali: tutto questo favorisce un ambiente incontaminato e una qualità di prodotti superiore”, ha fatto osservare Imprudente.

Di “una vetrina di rilievo per le aziende presenti, dal punto di vista promozionale e di confronto su importanti temi come la sostenibilità” parlano i presidenti delle due Camere di commercio, **Gennaro Strever** per quella Chieti-Pescara e **Antonella Ballone** per quella del Gran Sasso.

“La nostra regione ha quasi tutti gli elementi per essere sostenibile dal punto di vista dell'agricoltura, dell'economia, del turismo, e della cultura. In questi settori siamo, inoltre, presenti con delle eccellenze perciò è un piacere raccontarla”, aggiungono.

La prima giornata del festival è stata caratterizzata dagli show cooking “Le virtù della campagna”, che ha valorizzato mugnoli, fagioli Tondino del Tavo e olio Evo monovarietale Intosso della provincia di Chieti, e “Le virtù della montagna”, con patate del Fucino Igp, zafferano dell'Aquila Dop, pecorino di Castel del Monte e pomodorini “pesarelle”, a cura di degli chef **Davide Baboro** e **Carlo Auriti**.

Si prosegue fino a lunedì, ogni giorno con un autentico viaggio in Abruzzo attraverso i suoi sapori.