

MERANO WINE FESTIVAL: SI APRE LA PRIMA EDIZIONE IN CUI L'ABRUZZO È PROTAGONISTA

3 Novembre 2022



MERANO – L’attesa è finita: si apre il Merano Wine Festival, l’evento enogastronomico e culturale tra i più importanti nel panorama italiano e internazionale quest’anno al tema “Respiro e Grido della Terra”, che torna ad animare la città altoatesina con cinque giornate di degustazioni, masterclass, showcooking, incontri e dibattiti.

La manifestazione, che come ogni anno *Virtù Quotidiane segue in diretta*, si snoda tra il suggestivo Kurhaus, capolavoro Liberty simbolo della città altoatesina, accanto al quale viene allestita la Gourmet Arena – 1.200 metri quadrati sul lungofiume Passirio che ospita le migliori espressioni dell’agroalimentare italiano – l’Hotel Terme e il Teatro Puccini.

Quattrocentocinquanta aziende del vino, 50 buyers accreditati, 200 artigiani del gusto presenti, 20 le aziende di Champagne e quindici gli chef coinvolti. Trovano inoltre spazio 7

talks, 16 masterclass, showcooking, 2 presentazioni di libri e un “Red Wave”, il fuorisalone che anima Merano nelle giornate del festival, ancor più coinvolgente, per non dimenticare le oltre 330 etichette presenti nella The WineHunter Area.

Per la prima volta l’Abruzzo partecipa alla manifestazione con un proprio spazio riconoscibile, frutto dell’inedito sforzo congiunto di Regione, Camere di Commercio di Chieti-Pescara e Gran Sasso d’Italia e Gal (Gruppi di azione locali), che in questo caso agiscono con il determinante supporto degli Istituti Alberghieri di Teramo e L’Aquila ai quali da quest’anno si aggiungono quelli di Pescara e Villa Santa Maria (Chieti), presenti con circa 50 allievi di Sala e Cucina, e dell’Unione regionale cuochi abruzzesi.

Tornano infatti gli allievi dell’Istituto Alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo della preside **Caterina Provisiero**, sapientemente coordinati dai professori **Vincenzo Ambrosini** – a cui si deve lo storico legame tra l’Abruzzo e il Wine Festival – e **Vincenzo Pinto**.

In occasione della presenza alla rassegna ideata dal Wine Hunter **Helmut Köcher**, i Gal d’Abruzzo hanno individuato alcuni prodotti regionali che verranno usati dagli chef per realizzare le ricette. Il team è composto dagli chef **Carlo Auriti** coordinatore di tutto il gruppo, chef e proprietario del ristorante Maccarons di Guardiagrele (Chieti), **Davide Baboro**, di Chieti del ristorante Lo Scoiattolo, **Matteo Di Panfilo** originario di Castilenti (Teramo), chef nell’hotel Quattro Palme di Tortoreto (Teramo) e **Angelo D’Alesio**, di Città Sant’Angelo (Pescara), cuoco nel ristorante Sulla Collina di Elice (Pescara). Il gruppo sarà coadiuvato in cucina dai ragazzi dell’istituto Alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti).

Lo chef **William Zonfa**, coadiuvato dai ragazzi delle quattro scuole alberghiere della regione, firmerà invece la cena di gala in programma venerdì sera “Abruzzo sostenibile”, preparata con soli prodotti abruzzesi.

Nella Gourmet Arena schiereranno le loro specialità 23 aziende del food e del wine che esporranno i loro prodotti nel padiglione dedicato all’agroalimentare. Si tratta, per il food di Oleificio Andreassi (Poggiofiorito – Chieti); Cacao Motum (L’Aquila); S.Z. Tartufi Di Zaccardi e Serafini (Atessa – Chieti); Scuppoz Liquori (Campi – Teramo); Elite Tartufi (Lama dei Peligni – Chieti); Pastificio Fratelli De Luca (Chieti); Ciro Flagella (Castel di Sangro – Chieti); Azienda agricola Pasqualone Diego (Penne- Pescara); Bontà do Fiore (Fresagrandinaria – Chieti); Olio Pretole di Pace Pierluigi (Loreto Aprutino – Pescara). Per il vino di Marchesi de’ Cordano (Loreto Aprutino – Pescara); Collefrisio (Frisa – Chieti); Valle Martello (Villamagna – Chieti); Tenuta Oderisio (Monteodorisio – Chieti); Rabottini (Chieti); Famiglia De Cerchio (Villamagna – Chieti); Associazione Generazione Villamagna Doc (Villamagna – Chieti); Jasci Donatello; Azienda vinicola Talamonti; Alberto Tiberio (Casalbordino – Chieti); Associazione Origini

(Pescara); Mywine di Di Crescenzo Tony (Guardiagrele – Chieti).

Poi ci sono altre 15 aziende che esporranno nel padiglione Gourmet International: Cantina Orsogna 1964; Cantina Tollo; Cantine Agriverde; Casal Thaulero; Castorani; Zaccagnini; Codice Citra; Fantini; Vigneti del Vulture; Fattoria La Valentina; Feudo Antico; Jasci & Marchesani; Masciarelli; Tenuta Ulisse; Società cooperativa produttori riuniti di Pian di Mare.

Ad esse si aggiungono naturalmente le aziende presenti nelle due sessioni (la prima venerdì e sabato e la seconda domenica e lunedì) con propri banchi d'assaggio e le etichette presenti nella Wine Hunter Area.

Il fitto programma prevede, per l'Abruzzo, venerdì 4 alle ore 16,30 al Teatro Puccini la tavola rotonda "Abruzzo sostenibile Vs New Zeland" nella quale, moderati da **Andrea Radic**, l'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**, il vice presidente della Camera di Commercio Pescara-Chieti **Lido Legnini**, il vice presidente della Camera di commercio Gran Sasso **Daniele Erasmi** ed **Elena Sico**, direttore dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, si confronteranno con **Massimiliano Giansanti** presidente ConfAgricoltura, **Austin Brick** console generale Nuova Zelanda in Italia, **Pietro Gasparri**, dirigente Mipaaf agricoltura biologica, **Angelo Gentile**, responsabile nazionale Agricoltura Legambiente, **Camillo Zulli** di Cantina Orsogna.

Si prosegue sabato 5 con degustazioni incentrate su prodotti rigorosamente abruzzesi, alle ore 13,00 al Teatro Puccini, e alle ore 16,00 nella stessa location con una tavola rotonda sul tema della sicurezza alimentare e del discusso "nutriscore".

Tutti i giorni, dal 4 al 7 novembre, nell'area food dell'Abruzzo all'interno della Gourmet Arena saranno diversi show cooking ad animare 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.