

Presidi Slow food, prodotti simbolo e ricette della tradizione abruzzese in vetrina a Merano Wine Festival

5 Novembre 2023



MERANO – Cece di Navelli e peperone dolce di Altino, chitarra con le pallottine alla teramana e pallotte cac'e ova. Prodotti e piatti della tradizione sotto i riflettori anche oggi nello spazio Abruzzo della Gourmet Arena, al Merano Wine Festival, dove sono in vetrina le eccellenze enogastronomiche d'Italia alla presenza del vice presidente e assessore all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**.

La terza giornata della manifestazione, che per il secondo anno consecutivo vede l'Abruzzo con una forte presenza istituzionale grazie al protocollo d'intesa sottoscritto da Regione, Camere di commercio e Gruppi di azione locale (Gal), è stata scandita dagli show cooking dei professionisti dell'Unione regionale cuochi, coadiuvati dagli allievi degli istituti Alberghieri di L'Aquila, Teramo, Pescara e Villa Santa Maria per i quali la kermesse rappresenta un'autentica palestra per misurarsi con le sfide che li attendono nel mondo del lavoro.

Gli chef Matteo Di Panfilo e Carlo Auriti hanno preparato una minestra di ceci di Navelli, sarde e peperone dolce di Altino, in un secondo show cooking la chitarrina alla teramana che –

complice l'orario attorno a quello del pranzo – ha richiamato l'attenzione di un folto pubblico – , mentre Roberto Cirone ha preparato la chitarra con pesto di alici.

La giornata si è conclusa con la presentazione delle celebri pallote cac'e ova preparate da Auriti in base alla ricetta della cucina popolare frentana.

Sono una sessantina le aziende abruzzesi presenti, gran parte delle quali riunite nello spazio Abruzzo all'interno della Gourmet Arena.