

**SI APRE IL MERANO WINE FESTIVAL CON LO SPAZIO ABRUZZO,
IMPRUDENTE: “NELLA SOSTENIBILITÀ SIAMO UN MODELLO”.
LEGNINI: “FUNZIONA PARTENARIATO ISTITUZIONALE”**

4 Novembre 2022



L'AQUILA – Frequentato sin dalle prime ore del mattino, lo Spazio Abruzzo al Merano Wine Festival sta richiamando un folto pubblico di addetti ai lavori, giornalisti di settore e semplici curiosi che visitano la più prestigiosa kermesse enogastronomica d'Europa.

Grazie all'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, l'Abruzzo si presenta per la prima volta con uno spazio tutto suo che sarà animato da show cooking, incontri e dibattiti.

Oltre a una trentina di aziende dell'agroalimentare, a cui si aggiungono quelle vitivinicole, l'Abruzzo porterà all'attenzione di un pubblico altamente qualificato anche il tema della sostenibilità con la partecipazione al confronto "Abruzzo Sostenibile VS New Zealand", in programma oggi, nella prima giornata del summit "Respiro e grido della terra" che affronta il problema dell'acqua, in quanto risorsa primaria e fondamentale per la vita, i temi dell'innovazione, della sicurezza alimentare e della sostenibilità delle filiere enologiche, le certificazioni in viticoltura, nonché alcuni case history proprio come il modello "Abruzzo sostenibile".

"Stiamo costruendo un progetto per realizzare un modello unico di gestione della promozione, per portare in giro il made in Abruzzo", commenta **Emanuele Imprudente**, vice presidente della Regione Abruzzo e assessore all'Agricoltura. "Saremo protagonisti con eventi specifici internazionali intorno al brand Abruzzo sostenibile che stiamo costruendo sull'agricoltura. È in atto una grande sinergia con le Camere di Commercio, tutti i Gal, gli Istituti alberghieri e l'Urca per promuovere la straordinarietà della nostra terra che ha peculiarità uniche come i tre Parchi nazionali, il Parco regionale, l'area protetta del Cerrano e l'intero sistema ambientale che custodisce una biodiversità unica".

"Abbiamo voluto fortemente questo accordo, ci abbiamo lavorato per diversi anni per portare l'Abruzzo come unicum in questa manifestazione", ha commentato **Lido Legnini**, vice presidente della Camera di Commercio Chieti-Pescara. "Ritengo questa la vetrina più prestigiosa, quella dove si fanno più affari e quest'anno siamo riusciti a portare circa trenta aziende agroalimentari, vinicole e l'Unione regionale cuochi. Il partenariato sta funzionando, dobbiamo rafforzarlo ancora di più e in qualche modo legare di più questi enti e istituzioni; ad esempio, quest'anno ci sono anche i Gal, importanti per il territorio sotto il profilo turistico e alimentare".

Il fitto programma prosegue domani, 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, fino a lunedì 7, 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**. Lo chef **William Zonfa**, coadiuvato dai ragazzi delle quattro scuole alberghiere della regione, firmerà invece la cena di gala "Abruzzo sostenibile", in programma stasera e preparata con soli prodotti abruzzesi.