

SOSTENIBILITÀ: ABRUZZO A CONFRONTO CON LA NUOVA ZELANDA AL MERANO WINE FESTIVAL, IMPRUDENTE: “SCELTE REGIONE VERSO PIENA ATTUAZIONE OBIETTIVI UE”

5 Novembre 2022



MERANO - “Abbiamo orientato la nuova programmazione dell’Abruzzo sullo sviluppo rurale su aspetti di rispetto ambientale, di riduzione dei fitosanitari, di razionalizzazione dell’uso della risorsa acqua, con l’obiettivo di creare aziende sostenibili. Attraverso l’accrescimento del livello finanziario degli interventi diretti ad avere un effetto benefico sull’ambiente, la scelta dell’Abruzzo va nella direzione della piena attuazione del Green deal europeo e del Farm to Fork strategy, i due principali piani dell’Unione europea finalizzati al rispetto dell’ambiente e alla sostenibilità del sistema alimentare”.

Lo ha detto l’assessore regionale all’Agricoltura **Emanuele Imprudente**, interloquendo con **Giordano Emo Capodilista**, vice presidente ConfAgricoltura, **Austin Brick**, console generale Nuova Zelanda in Italia, **Pietro Gasparri**, dirigente Mipaaf agricoltura biologica e Angelo Gentile, responsabile nazionale Agricoltura Legambiente, a Merano durante la tavola rotonda “Abruzzo sostenibile Vs New Zeland” nell’ambito del Wine Festival.

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 animato da show cooking, incontri e dibattiti.

“La Nuova Zelanda porta avanti dal 1995 un programma di viticoltura sostenibile, ha ricordato il patron del Wine Festival **Helmut Kocher** introducendo il dibattito, “di cui noi iniziamo a parlare solo oggi. L'obiettivo, per l'Abruzzo, è quello di raggiungere nel 2030 il 70 per cento di agricoltura sostenibile”.

Moderati da Andrea Radic, alla tavola rotonda sono intervenuti anche 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, **Giuseppe Di Marco** di Legambiente e **Camillo Zulli** di Cantina Orsogna.

“La Nuova Zelanda è un paese molto giovane, la nostra storia vinicola è recente, commercializziamo il vino solo dagli anni Ottanta”, ha ricordato Brick, “nonostante questo abbiamo sempre avuto la sostenibilità nel Dna. Il popolo indigeno Maori pratica i valori di protezione dell'ambiente, nell'ambito della pesca, della caccia e della coltivazione, crede che la terra ci nutre e deve essere rispettata”.

Il fitto programma prosegue oggi, 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**.