

Merano Wine Festival, la testimonianza dell'Abruzzo al summit sulla sostenibilità

5 Novembre 2023



MERANO – “Dalla risposta delle aziende ai bandi emessi dalla Regione Abruzzo a valere sul Psr è emersa grande attenzione nei confronti della produzione integrata e della agricoltura conservativa, questo è un segnale favorevole e ci indica la strada da seguire anche per le prossime programmazioni”.

È la testimonianza che il vice presidente della Regione Abruzzo e assessore all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, insieme al capo del dipartimento Agricoltura, **Elena Sico**, ha portato oggi a Merano nel corso del summit “Respiro e grido della terra” sulla sostenibilità, al centro dell'attenzione del Wine Festival, che nella città altoatesina per cinque giorni richiama l'attenzione internazionale sul mondo dell'enogastronomia di qualità.

“C'è molto che possiamo imparare gli uni dagli altri per quanto riguarda la produzione di vini di alta qualità, seguendo un modello che valga per le future generazioni”, ha detto il console generale Nuova Zelanda in Italia **Austin Brick**.

“La Nuova Zelanda, nel 1995, è stato il primo paese al mondo a creare un programma sulla sostenibilità del vino, ed oggi più del 96% dell’area vinicola è definita sostenibile. I numeri della nostra produzione all’incirca coincidono con quella dell’Abruzzo e un momento di condivisione e approfondimento è importante per il progresso di entrambi”.

La manifestazione, che si è aperta venerdì e va avanti fino a martedì, vede la presenza di più di 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, con cui la Regione ha sottoscritto proprio nelle scorse settimane un protocollo d’Intesa.

Venerdì sera, nel salone centrale della suggestiva cornice del Kurhaus, gioiello liberty nel cuore della città altoatesina, è andata in scena la cena di gala di apertura della manifestazione con oltre 500 commensali, un’autentica prova magistralmente riuscita per i cuochi abruzzesi e campani e per gli allievi di sala e cucina degli istituti alberghieri di Teramo, L’Aquila, Pescara e Villa Santa Maria.

La Regione Abruzzo è protagonista del Wine Festival per il secondo anno consecutivo, grazie al protocollo d’intesa che l’ente ha sottoscritto con le Camere di commercio abruzzesi 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 seconda giornata del festival è stata caratterizzata dagli show cooking “La zuppa, il borgo e la bella addormentata” con lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, castagna Roscetta della Valle Roveto e olio evo Rustica e Gentile della Valle Roveto, e “La transumanza” con pecora alla callara a cura degli chef **Angelo D’Alesio** e **Carlo Auriti**.