

## **L'Abruzzo al Messina Street Food Fest con cinque showcooking e degustazioni**

12 Ottobre 2026

di **Redazione**



L'AQUILA – Anche l'Abruzzo sarà presente all'ottava edizione del Messina Street Food Fest, in programma dal 15 al 18 ottobre 2026 in piazza Cairoli, con cinque showcooking e degustazioni dedicati alla biodiversità agraria regionale, alle ricette della tradizione e alle aziende produttrici.

“Con ‘Abruzzo Tasting Stories’ portiamo a Messina ricette identitarie rivisitate per essere gustate per strada, accompagnate dai nostri vini: una proposta che avvicina la tradizione anche a un pubblico giovane e dinamico, preservandone l'autenticità. Questo impegno comune esprime un Abruzzo che lavora insieme, valorizzando le specificità dei suoi territori e

le imprese che ne custodiscono le produzioni” dice **Emanuele Imprudente**, vicepresidente della Giunta regionale e assessore all’Agricoltura.

L’iniziativa si inserisce nel protocollo d’intesa sottoscritto con la Camera di Commercio Chieti Pescara e la Camera di Commercio del Gran Sasso d’Italia, con la collaborazione del Consorzio di Tutela dei Vini d’Abruzzo, per promuovere le produzioni agroalimentari e vitivinicole delle quattro province.

Varietà locali, prodotti identitari e saperi tramandati dalle comunità rurali saranno al centro del racconto: attraverso la preparazione dal vivo delle ricette e la presentazione degli ingredienti, il pubblico potrà conoscere il lavoro dei produttori e il legame tra agricoltura, paesaggio e cultura gastronomica. Il linguaggio dello street food consentirà di avvicinare nuovi consumatori a questo patrimonio, mantenendo riconoscibili le sue radici contadine, familiari e pastorali.

Il percorso gastronomico si aprirà giovedì 15 ottobre con le pallotte cacio e ova, accompagnate da crema di Pecorino di Farindola e tartufo d’Abruzzo. Venerdì 16 ottobre saranno protagonisti il timballo alla teramana e “Pecora & Rosetta”, con carne di pecora, pomodoro a pera di Francavilla, Pecorino di Farindola, cipolla bianca di Fara Filiorum Petri e rucola selvatica.

Sabato 17 ottobre sarà proposta la zuppetta di ceci di Navelli e Zafferano dell’Aquila Dop, anche come omaggio all’Aquila Capitale italiana della Cultura 2026: una preparazione senza glutine, pensata per favorire l’inclusione alimentare. Domenica 18 ottobre il programma si concluderà con “Pepentune e ove”, peperoni e uova con pizza di granturco, espressione della tradizione dello sdijuno contadino.

Ogni degustazione sarà accompagnata da un vino abruzzese selezionato e offerto dal Consorzio di Tutela dei Vini d’Abruzzo, per valorizzare gli abbinamenti e far conoscere il patrimonio vitivinicolo regionale. Una brochure e contenuti digitali accessibili tramite QR Code permetteranno di approfondire ricette, prodotti e produttori anche dopo l’assaggio.

La partecipazione al festival sarà inoltre un’occasione per favorire nuove relazioni tra le imprese abruzzesi e gli operatori della ristorazione e della distribuzione siciliana, creando opportunità di collaborazione e promozione delle filiere regionali.