

Milano. BORSA ENOGASTROTURISTICA ABRUZZESE, BUONA LA PRIMA

A Milano, per 14 produttori della Camera di Commercio di Pescara, si sono svolti incontri B2B con buyer lombardi

Pescara 7-07-2017. L'Abruzzo deve ripartire dalla gastronomia e dal turismo, è stato questo il leitmotiv della prima edizione della "**Borsa Enogastroturistica Abruzzese**". La scelta di traslare a Milano l'ultra-trentennale Mediterranea, e trasformarla in questo nuovo brand è risultata vincente. Il nuovo format ideato e organizzato dalla **Camera di Commercio di Pescara** è nato con l'obiettivo di promuovere le eccellenze regionali del mondo gastronomico e turistico.

A rappresentare l'Abruzzo, presso la Camera di Commercio milanese, a pochi metri dal Duomo, c'erano 14 produttori che durante la giornata hanno raccontato i loro prodotti a buyer lombardi, giornalisti e blogger di settore. Incontri B2B mirati con ristoratori e catene distributive locali organizzati dall'agenzia Promos di Milano.

Bilancio positivo per la prima edizione della Borsa per il presidente della CCIAA di Pescara **Daniele Becci**. «Per una giornata intera - ha detto il presidente Becci - a Milano si è respirata l'aria abruzzese, abbiamo portato i nostri quattro punti di forza che sono rappresentati dai quattro segmenti nel nuovo logo della Borsa: mare, monti, gastronomia e borghi. La collaborazione con l'Ente camerale lombardo è stata fondamentale e i nostri produttori sono rimasti soddisfatti, ma questa è solo la prima di varie iniziative che vanno tutte verso questa direzione».

Impossibile parlare di gastronomia senza turismo, e così durante l'aperitivo con i prodotti tipici, ha preso la parola il responsabile della DMC Abruzzo **Claudio Ucci**. «Questo nuovo format - ha aggiunto Ucci - che parte da Pescara potrà essere replicato in tutto Abruzzo. La nostra regione ha tutte le carte in regola per emergere ma sono necessarie azioni di marketing importanti e questa Borsa ne è un esempio».

Poi è stata la volta della cena, nella quale ha preso forma Farmer, il format, che nasce dalla necessità di creare un dialogo diretto tra i produttori e gli chef, con l'obiettivo di puntare i riflettori sul territorio abruzzese e i suoi grandi prodotti rielaborati dalle sapienti mani dei cuochi. A dialogare con i produttori abruzzesi presenti c'era la chef **Cinzia Mancini** che si è occupata anche di coordinare tutte le portate del menu che sono state realizzate con i prodotti Made in Abruzzo presenti ai



B2B.

Durante la cena i 14 produttori coinvolti, si sono detti soddisfatti di aver partecipato alla kermesse organizzata a Milano, città che ad oggi detiene il PIL con il più alto tasso di crescita d'Italia.

PARTECIPANTI BORSA ENOGASTROTURISTICA

L. D'Amico srl	Dolci	Pescara	PE
Delixia srl	Dolci al latte	Spoltore	PE
Hermes Claudio Di Mercurio	olio	Penne	PE
Rustichella D'Abruzzo spa	Pasta e condimenti	Pianella	PE
Azienda Agricola Bernardi di Minicucci Domenico	Olio	Pescara	PE
Menozzi De Rosa 1836 srl	Liquirizia	Atri	TE
Fattoria del Torquato	Olio	Sant'Omero	TE
Ciavolich Azienda Agricola	Vino	Loreto Aprutino	PE
Società Agricola Forcella	Olio	Pescara	PE
Bosco Nestore & C. snc	Vino	Nocciano	PE
Agrozootecnica Di Mascio Pierluigi	Salumi	Loreto Aprutino	PE
Consorzio Aprutino Pescarese	Olio	Pescara	PE

Spumanti artigianali Fausto Zazzara	Vino-spumante	Pescara	PE
Azienda Agricola Tocco E.	Vino	Alanno	PE