

L'Abruzzo agroalimentare in vetrina in Brasile

Partecipazione da protagonista a "Temporada Italiana 2013", la settimana dedicata ai saperi e ai sapori d'Italia che a San Paolo ha visto una serie di ristoranti di alto livello dedicare i propri menù alle varie regioni italiane

Su impulso del Polo Agire, con il partenariato della Camera di Commercio di Teramo e la collaborazione della FEABRA (la Federazione delle Associazioni Ufficiali degli abruzzesi in Brasile), il ristorante "Vinheria Percossi" ha interpretato i sapori della gastronomia d'Abruzzo attraverso l'utilizzo di prodotti e vini messi a disposizione da aziende produttrici abruzzesi. L'iniziativa del Polo Agire (che aggrega oltre cento aziende agroalimentari della nostra regione), avviata anche con la partecipazione diretta alla degustazione organizzata in occasione della inaugurazione generale della Temporada presso L'Istituto Italiano di Cultura di San Paolo, ha poi trovato la sua manifestazione principale con una serata speciale dedicata al mondo della ristorazione. Un appuntamento a cui hanno preso parte rappresentanti della stampa specializzata, portatori di interesse della grande metropoli sudamericana e istituzioni italiane. Erano presenti giornalisti di oltre dieci testate specializzate a larga diffusione, ristoratori, chef di riconosciuta fama e grandi importatori come l'azienda "La Pastina". Il via alla serata è stato dato

dal Console generale d'Italia, Mauro Marsili, alla presenza del direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, Renato Poma, della presidentessa del Comitato che raggruppa tutte le organizzazioni degli italiani in Brasile, Rita Blasioli, e del presidente della FEABRA Franco Marchetti.

La proposizione del menù Abruzzo è proseguita fino al termine della rassegna dedicata alle regioni italiane con gli abbinamenti ai prodotti ed ai vini delle cantine che hanno partecipato alla iniziativa e alla presenza di numerosi operatori del settore. «Il successo dell'iniziativa in Brasile»



(da sinistra) Celso La Pastina, Franco Marchetti e Donato De Falcis

è il commento del presidente del Polo Agire, Salvatore Di Paolo, «ci offre un'ulteriore conferma circa la bontà dei progetti in favore dell'internazionalizzazione. Il nostro consorzio che, ormai, conta più di cento piccole e grandi realtà del mondo agroalimentare abruzzese, rappresenta il volano concreto per promuovere anche all'estero un marchio, quello dell'Abruzzo agroalimentare, che non è mai stato unito e forte come adesso». «L'iniziativa della Temporada» aggiunge l'amministratore delegato di Agire, Donato De Falcis «ha consentito ai prodotti delle aziende del Polo di essere apprezzati, oltre che per la loro qualità e genuinità, anche per l'attenzione che viene rivolta all'innovazione e alle esigenze del consumatore finale. Non possiamo che essere ottimisti in vista degli altri incontri che abbiamo previsto, a breve, con il mercato statunitense e con quello asiatico». Per il presidente

della Camera di commercio di Teramo, Giustino Di Carlantonio, «la partecipazione delle aziende teramane ed abruzzesi alla missione in Brasile è da registrare tra le iniziative che ci spingono a nutrire ancora fiducia nelle prospettive future della nostra

economia. L'agroalimentare, rispetto ad altri settori attualmente in affanno, non mostra segni di cedimento di fronte alla crisi e il fatto di poter contare su una realtà unica, fatta di piccole e grandi imprese, conta qualcosa nelle missioni all'estero».



(da sinistra) Mauro Marsili e Donato De Falcis

E A TERAMO PROSEGUE LO SCAMBIO CON LA CUCINA CARIOCA

Due chef, Ubiratan Farias, rappresentante di Slow Food, e Max Muller, fondatore di una scuola di gastronomia nel suo Paese, sono stati gli ospiti brasiliani di una serata enogastronomica che lo scorso ottobre ha messo a confronto i piatti tipici dello Stato di Santa Catarina e quelli della tradizione teramana, presso Borgo Spoltino a Mosciano Sant'Angelo.

L'iniziativa è parte di un progetto più ampio che ha visto il coinvolgimento istituzionale, fra gli altri, della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo e della Provincia di Teramo, che ha come obiettivo quello di uno scambio, culturale, professionale e commerciale Abruzzo-Brasile.

Nucleo centrale del progetto, la formazione sulla "Cultura enogastronomica mediterranea" con un particolare focus sull'olio di oliva e sul suo utilizzo nella nostra cucina.

Dal 2010, infatti, all'Università di Gastronomia di Florianopoli, l'ASSESC, e all'istituto IFSC, si svolgono corsi specifici sulle materie prime dei paesi mediterranei e, dopo la Toscana, i brasiliani, hanno scelto l'Abruzzo quale regione di riferimento.

La prima "Spedizione Enogastronomica Catarinense" in Abruzzo ha portato gli chef e un gruppo di imprenditori del settore a visitare Santo Stefano di Sessanio, Atri, Teramo, Civitella del Tronto, Ascoli Piceno, Roma. La delegazione brasiliana, inoltre, ha avuto modo di visitare i frantoi della provincia teramana, di partecipare ad una serie di degustazioni nelle aziende vitivinicole, ad un corso di degustazione di olii e formaggi.

La serata finale, a Borgo Spoltino, ha visto un serrato confronto fra piatti tipici brasiliani, cucinati dalla brigata di Ubiratan Farias e Maz Muller e le ricette teramane, mazzarelle, pappicci, timballo, chitarra, agnello cacio & ove, pizzadolce proposte dallo chef Gabriele Marrangoni che, nei prossimi mesi, ospiterà come stagisti gli allievi dell'Università di Gastronomia di Florianopoli.

Momento istituzionale finale con uno scambio di doni fra la delegazione brasiliana e il presidente della Provincia, Valter Catarra: «Il Brasile, con la sua crescita record del Pil, rappresenta un mercato di riferimento molto interessante per tutto il nostro agroalimentare» ha commentato «e gli scambi cui ha dato vita il progetto stanno già producendo effetti positivi con questo accordo sui percorsi formativi; i brasiliani rimangono molto colpiti dalla estrema varietà della nostra produzione agricola e alimentare e considerano la nostra cucina e la nostra tecnica culinaria particolarmente raffinata e ricca di spunti».