

Ecco finger food abruzzese da passeggio

Coldiretti torna a Casa Abruzzo con gli eventi del Polo Agire



- Redazione ANSA - MILANO

20:45 27 luglio 2015- NEWS

(ANSA) - MILANO, 27 LUG - Finger food made in Abruzzo con "bollicine" delle giovani cantine regionali: dopo il successo ottenuto ad Expo, ecco il bis dell'iniziativa di Coldiretti regionale, a Casa Abruzzo, a Brera, nell'ambito del progetto del Polo d'innovazione Agire dal titolo "Discover the best Food & Wine made in Abruzzo". L'appuntamento è per domani, quando una delegazione di imprenditori agricoli under 30 farà gustare ai presenti le specialità del territorio. I giovani imprenditori di Coldiretti, con il supporto dell'agrichef Gabriele Maiezza, saranno protagonisti di due iniziative speciali: alle 12.00 un brunch con 'miniature' di menu tipici nei cosiddetti 'bicchierini da mangiare' in pieno stile finger food e alle 19.00 un happy hour con Dj Set e vini delle più giovani cantine abruzzesi, il tutto rigorosamente in piedi spizzicando con le dita piccoli bocconcini di ceci allo zafferano, lenticchie di Santo Stefano con guanciale croccante e crostatine di solina con pomodoro a pera. "Dopo il successo riscosso all'inizio di luglio nel padiglione di Coldiretti all'interno di Expo - spiega il delegato di Coldiretti Giovani Impresa Abruzzo, Pier Carmine Tilli - torniamo a Milano per far conoscere il nostro territorio e le nostre eccellenze rivolgendoci ad un target preciso, quello dei più giovani, in una location bella ed esclusiva. Non a caso abbiamo previsto anche un seminario, dal titolo 'Exportiamo Futuro', che vedrà partecipare le giovani imprese agricole lombarde per un confronto sull'agricoltura del futuro come in un simbolico gemellaggio tra le due regioni".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA