



Pescara 11 giugno 2019

Alle Aziende espositrici

Mediterranea, giunta nel 2019 alla sua XXXIV edizione è, in assoluto, la fiera dedicata alle tipicità agroalimentari più longeva d'Abruzzo. Si svolgerà dal 12 al 14 luglio, nella prestigiosa location del Marina di Pescara, terzo porto turistico italiano, in una posizione strategica con il centro cittadino e perfettamente collegato con aeroporto e stazione.

Sul palco di Mediterranea hanno sfilato, negli anni, le eccellenze del territorio, portando l'Abruzzo alla ribalta per qualità di vita e di produzione.

Il cibo racconta una storia, un'anima, un DNA fatto di acqua, la più buona del mondo, e di verde, tanto che l'Abruzzo è la regione con più parchi e riserve naturali d'Europa che conferiscono alla produzione delle caratteristiche organolettiche inimitabili.

In Abruzzo, tra l'altro, ci sono ben 30 presidi Slow Food, importantissimo partner di questa edizione che, da quest'anno, concede il suo prestigioso patrocinio: esso vanta un eccezionale patrimonio di biodiversità agroalimentare che si sviluppa in aree a volte remote o marginali, ma sempre di ineguagliabile bellezza.

Dall'anno scorso, poi, Mediterranea ha deciso di rinnovare il suo format, puntando al binomio enogastronomia-turismo, fondamentale motore dell'economia locale: l'enogastronomia è il canale principale di promozione regionale ed il territorio si gusta e si assapora attraverso le tipicità agroalimentari.

Ricche di significato le partnership realizzate negli anni con gli istituti alberghieri e gli chef emergenti e stellati; in questa edizione sfileranno sul palco di Mediterranea le principali scuole di cucina del territorio, che prepareranno prelibatezze con i prodotti tipici presenti in fiera.

Nel palinsesto di Mediterranea 2019, anche il tour promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio che attraverserà l'Italia alla scoperta delle eccellenze gastronomiche italiane, dei luoghi e dei mestieri legati alla terra e all'olio e che farà tappa, per l'Abruzzo, proprio in occasione di Mediterranea.

Ma non è l'unica novità. Quest'anno Mediterranea si rinnova anche nel format e nell'estetica. Il restyling della zona espositiva e dell'area emozionale saranno in parte rivoluzionarie ma al contempo in linea con gli standard dei maggiori eventi enogastronomici e fieristici nazionali.

La zona espositiva "outdoor" sarà divisa in isole tematiche che il visitatore potrà attraversare in maniera immersiva per vivere esperienze multisensoriali differenti da quelle della semplice esposizione di merci. Verranno allestite aree verdi tra le isole dove si potranno godere gli odori ed i sapori dei prodotti in fiera; le zone dedicate allo street food saranno due e verranno collocate in due





zone distinte, come fossero parte di un arcipelago più ampio di isole del gusto che caratterizzerà questa edizione.

Nello specifico, queste isole tematiche saranno “costruite” attraverso gazebo 4x4, per uno spazio minimo per azienda di 8mq, uniti tra loro da pedane in legno e vele di grande effetto. Ciascuno spazio sarà predisposto per l’illuminazione propria e per il collegamento di attrezzature necessarie all’esposizione ed alla conservazione dei prodotti.

Per quanto riguarda l’indoor, il Padiglione Daniele Becci offrirà ai numerosi visitatori uno spettacolo per il palato e per gli occhi, grazie a gare di cucina, degustazioni, workshop multi – tematici ed allestimenti suggestivi.

Sperando di farLe cosa gradita, Le alleghiamo anche una presentazione in PDF di Mediterranea che possa raccontarLe, attraverso le immagini, la forza di questa manifestazione.

Certa di un Suo riscontro, Le invio i miei più cordiali saluti.

Il Dirigente dell’Area Promozione
Camera di Commercio Chieti Pescara
Dott.ssa Tosca Cheršich

