

L'UNIONE EUROPEA DEI GOURMETS RISCOPRE LE ECCELLENZE ABRUZZESI

Parte un ciclo d'incontri con esperti, si inizia il 23 febbraio

con l'Olio Extravergine di Oliva

Giunta al suo terzo anno di presenza in Abruzzo, l'Unione Europea dei Gourmets da oggi, con il **Consolato d'Abruzzo guidato dal nuovo Console Francesco Ciattoni**, continuerà il lavoro iniziato dalla Consigliera Nazionale Luciana Romano D'Aprile (già Console Territoriale per l'Abruzzo).

La volontà espressa da Ciattoni è quella di voler spaziare con nuovi impegni in ambito storico-culturale per quanto attiene all'enogastronomia locale, senza escludere le contaminazioni interculturali del territorio. La decisione è condivisa da tutto il Direttivo, composto dalla Tesoriera Gilda Ferri, dal Vice Console Gaetano Lanfaloni, dal Segretario Sandro Angelozzi e dai consiglieri Vincenzo Olivieri, Pina Barbone, Giuliana Cinquina ed Erminia Ariosto.

«Questa nuova stagione dell'UEG» afferma Francesco Ciattoni «sarà all'insegna dell'ospitalità. Tutti i nostri eventi saranno aperti non solo agli associati ma anche a coloro che vogliono conoscere ed apprezzare a fondo le tipicità territoriali arricchendo il proprio bagaglio culturale».

A conferma di ciò infatti, avvalendosi di esperti di calibro nazionale ed internazionale, l'Unione Europea dei Gourmets dà il via ad una serie di incontri mirati ad accrescere il livello conoscitivo e culturale relativamente alla degustazione dei prodotti Made in Italy, con un occhio di riguardo per le eccellenze del territorio abruzzese. Lo scopo è quello di incoraggiare il consumo consapevole per dare valore soprattutto a quelle produzioni "di nicchia" capaci di garantire standard qualitativi elevatissimi.

Il primo incontro formativo si terrà domenica 23 febbraio alle ore 16:00 a Montesilvano Colli, nella bella location di Villa Lanfaloni, con un tema principe come l'olio extravergine d'oliva presentato da una autorevole lezione di **Luciano Pollastri**.