

AGRIFOOD: TARTUFO DELL'ALTO SANGRO ALL'HOSPITALITY QATAR 2022

6 Giugno 2022



CHIETI - Il palcoscenico internazionale è pronto per il tartufo dell'Alto Sangro e dell'Alto Molise. L'azienda agricola La Spora di Roccaraso sarà infatti protagonista della fiera Hospitality Qatar 2022 in programma da oggi nei padiglioni ultramoderni del Doha Exhibition and Convention Center.

Per quattro giorni il centro eventi della capitale sarà una prestigiosa vetrina per i nuovi prodotti dell'azienda abruzzese, che porterà nell'emirato sia i tartufi freschi che le specialità gastronomiche e i piatti pronti da lanciare subito sul mercato come la Polenta e il Risotto ai funghi porcini e il Risotto ai funghi porcini e al tartufo.

La manifestazione, a cui partecipano aziende provenienti da 14 Paesi, è organizzata dal Qatar Business Events Corporation e giunge quest'anno alla settima edizione.

La Spora non è nuova ad affermazioni di livello internazionale. Altri due prodotti, il Risotto al tartufo e il Tartufo estivo macinato, hanno vinto a marzo la medaglia d'oro al Mediterranean Taste Awards di Londra.

“Crediamo nella filosofia del chilometro zero e della sostenibilità ambientale” spiega il titolare Francesco Le Donne. “Da generazioni la nostra famiglia raccoglie tartufi provenienti dai boschi incontaminati dell'alta valle del fiume Sangro tra il territorio abruzzese e quello molisano e noi siamo fieri di dare continuità a questa tradizione.”

A rappresentare La Spora in Qatar sarà Simona D'Abruzzo, export & product manager dell'azienda, che nel 2021 ha ricevuto

il Premio Phenomena, dedicato alle imprenditrici dell'Italia meridionale, testimoni delle eccellenze del Sud.

“Oltre alla soddisfazione personale” dichiara alla vigilia della partenza per Doha “queste occasioni ci danno la gratificazione professionale. Amiamo la nostra attività anche perché ci permette di far conoscere a tutto il mondo i prodotti del nostro territorio. Siamo onorati e orgogliosi di contribuire al prestigio internazionale che ricade sul tartufo dell'Alto Sangro e dell'Alto Molise. Lo facciamo con la nostra presenza nei più importanti contesti del settore gastronomico e alimentare e con l'impegno di promuovere la qualità che contraddistingue la nostra terra.”

Francesco e Simona hanno sempre puntato sulla genuinità, lavorando senza additivi, coloranti o conservanti. Risiedono a Sant'Angelo del Pesco, in provincia di Isernia, ma vivono ad Ateleta, dove stanno lavorando a nuovi progetti aziendali per le loro tartufoie, e gestiscono i punti vendita di Roccaraso e Pescocostanzo.

“Ogni riconoscimento” dichiarano “ci sprona a impegnarci sempre di più per raggiungere nuovi obiettivi e continuare a portare i prodotti della nostra zona ovunque, insomma a portare il made in Italy nel mondo.”