AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

AL VIA SECONDA EDIZIONE FIERA INTERNAZIONALE. D'ERAMO, "ABRUZZO PROTAGONISTA CON SUE ECCELLENZE"

1 Dicembre 2023



L'AQUILA – "Questa fiera rappresenta una grande occasione non solo per esaltare una nostra indiscussa eccellenza, come il tartufo, e con esso la capacità delle nostre aziende di trasformarlo e valorizzarlo, ma anche di far conoscere l'intero territorio aquilano e abruzzese, in una vetrina strategica rivolta ai mercati nazionali e internazionali. Iniziative come queste rappresentano la migliore interpretazione di quella che deve essere la promozione dei nostri prodotti agroalimentari".

Con queste parole Luigi D'Eramo, sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, ha illustrato la natura e gli obiettivi della seconda Fiera internazionale del tartufo d'Abruzzo, che ha preso il via questa mattina, e fino a domenica sera, con il taglio del nastro nella suggestiva cornice del parco del Castello cinquecentesco dell'Aquila.

L'evento è promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare l'Assessorato all'Agricoltura e organizzato dalla Azienda regionale per le attività produttive (Arap), braccio operativo dell'ente regionale.

Presenti all'inaugurazione al fianco di D'Eramo, il vice presidente della Giunta regionale, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, per Arap la vice presidente Mariella Iommi e il responsabile internazionalizzazione Romeo Ciammaichella, il vicesindaco dell'Aquila, Raffaele Daniele, il vicepresidente della Camera di commercio Gran Sasso d'Italia, e presidente Ance L'Aquila, Gianni Frattale, il presidente della FNATI, Fabio Cerretano, la presidente del Gal, Lucilla Lilli.

"Il tartufo è un prodotto di eccellenza che negli anni ha fatto ricche altre regioni. Ora è venuto il turno dell'Abruzzo – ha sottolineato Imprudente -, che deve consolidare una completa filiera, dalla produzione alla trasformazione, mettendo al centro concrete ed efficaci azioni di internazionalizzazione e conquista dei mercati esteri. Ed è per questa ragione che

stiamo conducendo un lavoro importante, partecipando ad eventi e fiere nazionali e internazionali, facendo conoscere la nostra terra attraverso la qualità e unicità dei nostri prodotti".

Obiettivo della fiera è quello di dare identità e risalto ad un prodotto di un territorio ricco di eccellenza e potenziale, partendo dal presupposto che l'Abruzzo è già ai primi posti in Italia per raccolta e commercializzazione del Tartufo bianco e Tartufo nero pregiato, il top della gamma, con una produzione complessiva di tutte e nove le varietà, di 800 quintali nel 2022, e un fatturato di 5,1 milioni di euro, solo per le compravendite dentro i confini regionali.

La tre giorni offrirà un ricco programma con 60 aziende protagoniste con i loro stand, food track per gustare le prelibatezza a base tartufo, convegni, contest culinari con protagonisti gli studenti degli istituto alberghieri abruzzesi, masterclass con lo chef aquilano William Zonfa, lo chef pescarese Antonio Di Pietro, lo chef siciliano Alessandro Miceli, nominato nella prima edizione ambasciatore del tartufo abruzzese nel mondo e titolare di due celebri ristoranti a Dubai, il maestro pasticcere pescarese Federico Anzellotti, e ancora incontri con i food influencer Francesca Gambacorta, inserita da Forbes nel 2021 tra i 20 migliori food influencer d'Italia, e Ruben Bondi personal chef seguitissimo sui social. Sabato pomeriggio sarà poi la volta del Giovanni Cacioppo show, con mattatore il popolare comico e conduttore televisivo siciliano, in collaborazione con il Teatro stabile d'Abruzzo.

Contemporaneamente agli eventi in programma al parco del castello, venerdì e sabato, presso il vicino Circolo tennis Beppe Verna dell'Aquila, si terranno gli incontri B2B tra diversi buyers internazionali e le aziende abruzzesi. Previsti poi laboratori sensoriali con esperienza al buio sfide, intrattenimento per grandi e piccoli, un asta di beneficenza con il ricavato devoluto ai rifugi canini.

"Già dal primo colpo d'occhio – ha commentato la vicepresidente Arap Iommi -, il risultato del grande sforzo organizzativo è visibile con oltre 60 operatori presenti, buyer internazionali, il prodotto c'è ed è di assoluta qualità: la sfida da vincere è quella di moltiplicare le occasioni di business in Italia all'estero e far crescere l'intero settore e il brand Abruzzo".

"Dopo la prima edizione di lancio del 2022, gli obiettivi di quest'anno sono ancora più ambiziosi – ha confermato Ciammaichella -. Non un caso che tutti gli spazi degli stand sono andati subito esauriti, e grande e motivata è stata la risposta dei buyers internazionali coinvolti, arrivati da tutto il mondo. Si può dire che già la fiera è un appuntamento strutturale e consolidato".

Altra novità della seconda edizione, il varo di una app che nei giorni della Fiera e oltre, consentirà di localizzare e contattare le attività di ristorazione in prossimità dell'evento, e in tutta la regione, che proporranno menù a base di tartufo creati per l'occasione.

"Il Comune dell'Aquila – ha detto il vicesindaco Daniele – ha subito raccolto con entusiasmo questa sfida, perchè parliamo di un evento che sta coinvolgendo tutta la città, con tanti ristoranti che in questi giorni offriranno i loro piatti, inseriti nell'app dell'Arap. Il nostro pregiatissimo tartufo simboleggia anche il rapporto stretto che c'è tra il capoluogo e il suo territorio".

"Questa fiera – ha commentato il vice presidente della Camera di commercio, e presidente Ance Frattale – è davvero una bella vetrina per il rilancio del turismo e del nostro territorio, attraverso i riflettori accesi, finalmente in modo efficace sul prodotto tartufo e sono certo che sarà un evento che crescerà ancor di più negli anni".

Il programma di oggi prevede in mattinata il Masterclass stellato a cura dello chef aquilano William Zonfa, dalle ore 12:30 in programma, dentro l'Auditorium di Renzo Piano, il convegno "L'Abruzzo alla conquista dei mercati globali, crescita, innovazione e competitività", e a seguire, dalle ore 15.00 alle 18.00 il convegno scientifico "Il tartufo in Abruzzo: lo stato dell'arte".

Alle 17:30 secondo Masterclass, a cura questa volta dello chef Alessandro Miceli. La prima giornata si concluderà con un Aperiset, sulle note dei dj e gustando un aperitivo a base di vini e birra abruzzesi e cocktail con il superbo sfondo del castello cinquecentesco.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli