

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO D'ABRUZZO: APPUNTAMENTO A L'AQUILA DAL PRIMO AL 3 DICEMBRE

20 Ottobre 2023



L'AQUILA - I tartufi bianchi e neri d'Abruzzo, eccellenza italiana ed internazionale con ben 9 varietà, di nuovo protagonisti in un evento di grande spessore fatto di stand espositivi, vendita e food truck, incontri business-to-business tra i produttori regionali e i buyers operanti nei mercati esteri strategici. Ed ancora con momenti istituzionali e convegni dedicati, attività attrattive, rievocative e ludiche, attività di laboratorio e di studio, e masterclass con chef stellati.

Dopo il grande successo all'esordio, lo scorso anno, torna la Fiera internazionale del tartufo d'Abruzzo: l'appuntamento per una seconda edizione piena di novità è da venerdì 1 dicembre a domenica 3 dicembre, ancora una volta nel Parco del Castello a L'Aquila, in viale delle Medaglie d'Oro. In questa seconda edizione, la Fiera da itinerante diventa una manifestazione con sede ufficiale nel capoluogo regionale.

A promuovere l'evento, la Regione Abruzzo e in particolare l'Assessorato all'Agricoltura guidato dal vice presidente della Regione con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, e con il ruolo di soggetto attuatore l'Azienda regionale attività produttive (Arap), come previsto dalla legge regionale n. 24 del 22/08/2022. L'evento rientra nel grande piano di internazionalizzazione e commercializzazione dell'Agrifood sostenibile attuato dall'Assessorato negli ultimi anni che ha portato anche il tartufo abruzzese all'attenzione nazionale ed internazionale.

"La prima edizione ha rappresentato una scommessa ampiamente vinta - spiega il vicepresidente della Regione, Imprudente -, con migliaia di visitatori, momenti alti e preziosi di confronto e crescita per produttori e addetti ai lavori, con la presenza di oltre 60 imprese che hanno esposto in oltre 40 stand, il coinvolgimento degli allievi delle scuole alberghiere, show cooking

con straordinari chef stellati che poi sono diventati ambasciatori del nostro tartufo nei loro luoghi di vita e lavoro. La seconda edizione, che riserverà grandi sospese e importanti novità e che da itinerante diventa evento che si svolgerà all'Aquila, sarà invece quella dell'affermazione e consolidamento di una classica che ambisce ad essere di riferimento anche oltre i confini nazionali. Tutto questo in un territorio, come quello d'Abruzzo che, non va dimenticato, è il secondo produttore in Italia per il tartufo nero. Anche in questa edizione uno degli obiettivi è mettere a sistema il complesso e frizzante mondo dei produttori della nostra meravigliosa Terra".

La Fiera internazionale del tartufo d'Abruzzo si inquadra, in particolare, nell'operazione di conquista dei mercati esteri e nell'affermazione di un nuovo protagonismo dei prodotti di punta abruzzesi, avviata dalla Regione, per tramite di Arap, a partire lo scorso anno dalla missione all'Expo di Dubai e a Bruxelles, poi proseguita con l'Arabia Saudita, con un appuntamento scandinavo ad Helsinki, uno a Stoccolma, e ancora con la presenza al Festival Internazionale del Cinema di Palma de Maiorca lo scorso mese di giugno, e a fine settembre all'Italian Serbian Film Festival a Belgrado, in Serbia.

"Da questo punto di vista non dobbiamo fare altro che bissare il successo dello scorso anno, ed anzi accrescerlo - prosegue Imprudente -: durante e dopo la Fiera importante è stato infatti il ritorno in termini di contratti di fornitura sottoscritti dai nostri produttori con buyers operanti nei mercati esteri strategici, tra cui Emirati arabi uniti, Qatar, Belgio, Finlandia e Francia. Centrale infatti per far crescere la nostra economia, creare lavoro e benessere in Abruzzo, è proprio l'internazionalizzazione delle eccellenze dell'agrifood sostenibile, con l'incremento dell'export, e l'affermazione consolidamento del brand Abruzzo, che non può che essere legato anche all'unicum di biodiversità e qualità ambientale che la nostra regione esprime, in virtù dei suoi tre parchi nazionali, uno regionale, 26 riserve naturali. Una condizione che fa da lancio determinante sotto l'aspetto turistico".