

FIERA INTERNAZIONALE TARTUFI ABRUZZO: ANZELLOTTI, "INGREDIENTE ANCHE PER PASTICCERIA"

30 Novembre 2024



L'AQUILA - "L'utilizzo del tartufo nella pasticceria è una piacevole trasgressione: a seconda delle stagioni, sia bianco, che nero o uncinato, ben si sposa con il cioccolato, e ritengo rappresenti un ingrediente importante per nuove sperimentazioni, per la pasticceria del futuro e da questo punto di vista l'Abruzzo ha la fortuna di avere un prodotto eccezionale e a portata di mano".

Lo ha detto il maestro pasticcere Federico Anzellotti, che dalla sua Miglianico, in provincia di Chieti, ha saputo conquistarsi la ribalta internazionale, protagonista della prima masterclass nella prima giornata della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, in corso di svolgimento a piazza Duomo a L'Aquila, fino a domenica 1 dicembre.

L'evento, arrivato alla sua terza edizione, è organizzato dalla Regione Abruzzo, in particolare l'assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo, grazie alla legge regionale 24 del 22 agosto 2022 a firma del vicepresidente Emanuele Imprudente.

Il panettone preparato e offerto alla degustazione di chef Anzellotti, è il "Sottobosco", inebriato di massa di cacao all'interno dell'impasto, con cioccolato bianco, latte e fondente del Perù, lamponi semicanditi, e poi profumato al tartufo, il cui sapore e profumo arriva solo alla fine come retrogusto persistente. "Questo panettone l'ho chiamato Sottobosco, perché ho inteso ispirarmi al lavoro prezioso dei cani da tartufo che nei nostri boschi vanno alla ricerca di un sottile e inebriante profumo", ha

spiegato lo chef.

La masterclass è stato solo il momento conclusivo della presentazione da parte del del team di Gironi Divini, sotto la guida del critico enogastronomico Franco Santini, di "Panettoni" - La guida ai migliori prodotti artigianali d'Abruzzo. Premiati per la categoria "Panettone tradizionale", il Ferretti Sweets Factory di Mosciano Sant'Angelo, per il "Panettone tradizionale con glassa" Il Bigné Bar-Pasticceria di Avezzano, per la categoria "Panettone creativo" L'Oasi Gelateria-Pasticceria di Ortona, per la categoria Panettone al cioccolato", Føрма Bakery dell'Aquila.

Ha commentato Imprudente, "l'Abruzzo ha fantastiche materie prime ed eccezionali professionalità che questi prodotti sanno trasformarli, per chiudere la filiera dalla terra alla tavola. I nostri chef, e maestri pasticceri sono ambasciatori del buono e del bello che la regione può offrire al mondo".

Il programma della seconda giornata di oggi, sabato 30 novembre, prevede alle 10:00 il convegno "Strategie per salvaguardare il prodotto tartufo". Alle 12:00 masterclass con lo chef Costantino Gualano, dalle 15:00 alle 16:00 degustazione di formaggi e birre di produzione dell'Istituto Agrario "Da Vinci-Colecchi" dell'Aquila, alle 18:00 masterclass con lo chef stellato William Zonfa. Chiusura fiera alle ore 20.30.

Nella terza e ultima giornata, apertura degli stand alle ore 9:00, alle 11.00 "Ritorno al Medioevo", rievocazione storica con sbandieratori e falconeria. Alle 13:00 masterclass con la chef Ivana De Gasperis, alle 15:30 "Esperienza Sensoriale", assaggio al buio con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti, alle 17:00 masterclass a quattro mani con gli chef Mirko Valente e Yuri Cursi, gran finale alle 18.00, con il live Music Coro Gospel.

Sarà garantito un servizio di bus navetta gratuito con partenze dal terminal di Collemaggio ogni 10 minuti. Sui principali App Store (Apple Store e Play Store) è possibile scaricare l'app ufficiale "Abruzzo.eat", per prenotare degustazioni durante le Masterclass e i ristoranti convenzionati con la fiera che dedicheranno un menù unico a base di tartufo. Presenti comunque in piazza Duomo anche food truck selezionati. Motivo di vanto è la Mostra internazionale del tartufo "Scent of Italy", a cura del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, per la prima volta in una fiera.