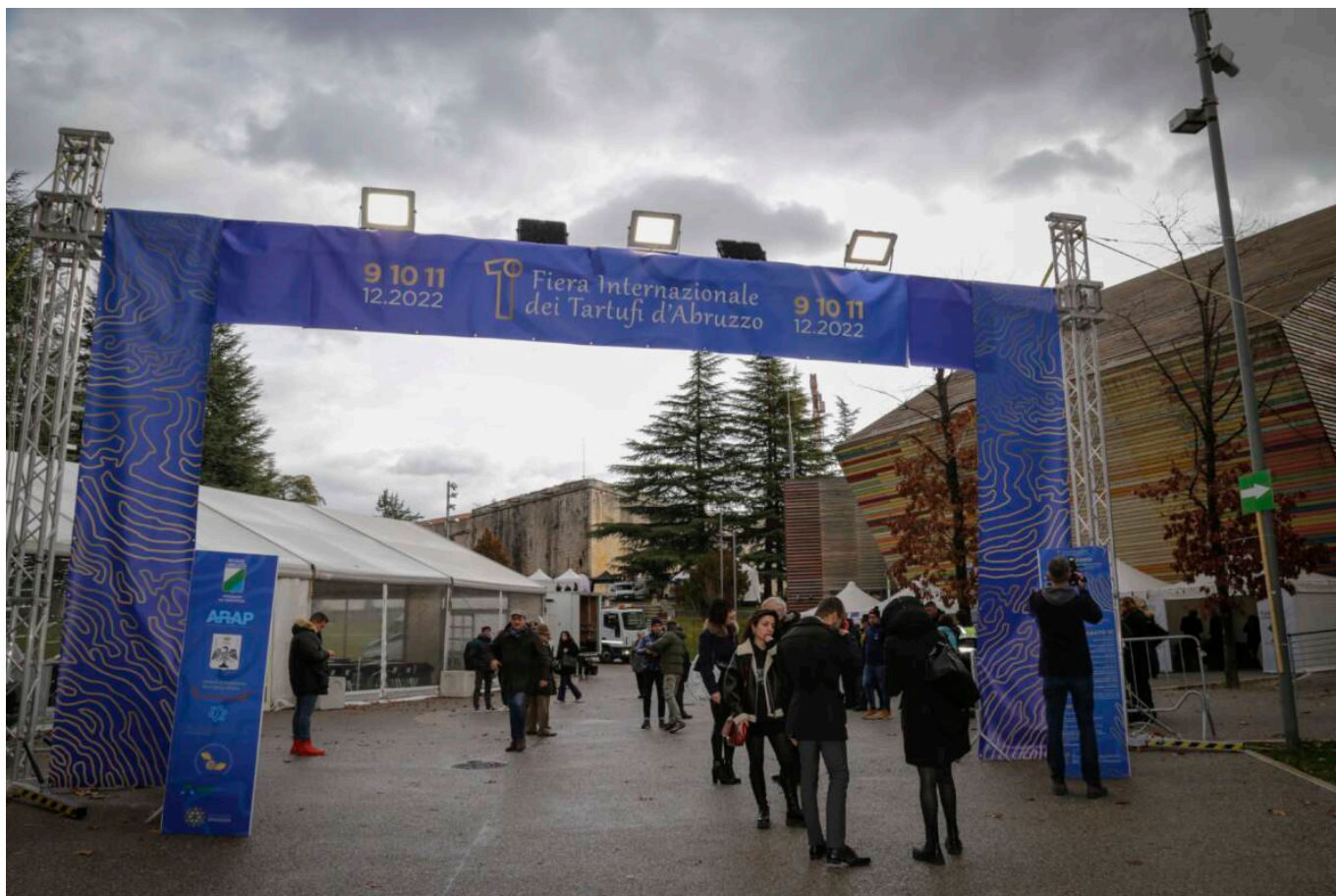


FIERA INTERNAZIONALE TARTUFI D'ABRUZZO: ALL'AQUILA AL VIA PRIMA EDIZIONE, IL PROGRAMMA

9 Dicembre 2022



L'AQUILA - "Con la Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo entra nel vivo un percorso di valorizzazione di una eccellenza del nostro territorio. L'evento è destinato a diventare una kermesse nazionale ed internazionale, sulla falsariga delle manifestazioni ad Alba, in Piemonte. Partiamo già da una base importante visto che siamo la seconda regione per la raccolta, in particolare del tartufo nero".

Così il vicepresidente della Giunta regionale con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, nel presentare l'attesa prima Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, che aprirà i battenti oggi venerdì 9 dicembre alle ore 10, e proseguirà fino a domenica 11 dicembre, nel parco del Castello a L'Aquila, a ridosso del centro storico dove sono tangibili i segni della ricostruzione post terremoto.

La vetrina si presenta ricca di eventi culturali, convegni scientifici, masterclass, degustazione di piatti a base di tartufo. Già importante la portata internazionale assicurata da dieci importanti buyers provenienti da tutto il mondo che incontreranno in B2B le aziende, e chef di caratura mondiale. Ma c'è di più: laboratori del gusto con gli studenti degli istituti agrari e alberghieri abruzzesi e poi "Mani in pasta" esperienze sensoriali al "buio" con l'Unione italiana ciechi.

La prima edizione coinvolge circa 60 imprese che esporranno in oltre 40 stand dove il tartufo la farà da padrone, ci saranno le altre eccellenze abruzzesi, come zafferano, vino, olio, miele, ortofrutta, salumi e formaggi.

L'evento è promosso dalla Regione Abruzzo attraverso l'Azienda regionale attività produttive (Arap), nel suo ruolo di soggetto attuatore, in collaborazione con il Comune dell'Aquila, le Camere di commercio Gran Sasso d'Italia e Chieti Pescara, Arta Abruzzo e le associazioni di settore. Ad aver per anni invocato l'organizzazione di una fiera dedicata all'eccellenza

tartuficola abruzzese, che vanta ben 9 varietà del prezioso fungo ipogeo, tra gli altri è stato il Catra, il Coordinamento delle associazioni tartufai abruzzesi, punta di diamante di un mondo che conta 8mila raccoglitori con tesserino, tra professionisti e hobbisti, e circa 50 imprese di trasformazione.

“Il nostro tartufo – aggiunge Imprudente – per anni ha fatto la fortuna di altre regioni, che acquistavano da noi la materia prima: ora la priorità è quella di fare sistema e di potenziare in loco tutta la filiera di trasformazione e commercializzazione. Il programma della Fiera è stato dunque costruito intorno a questa pluralità di esigenze, coinvolgendo produttori, buyers internazionali, esperti dal punto di vista scientifico ed economico, il mondo delle scuole e delle università”.

Quattro i momenti convegnistici: “Coltivazione e ricerca scientifica sui tartufi”, domani alle ore 15:30, “La gestione delle tartufaie naturali”, sabato alle 10:00, con a seguire la tavola rotonda “Il mondo del tartufo incontra i tecnici”. Infine sabato alle ore 15:00, “Internazionalizzazione. Quale futuro?”.

Sabato e domenica dalle 10 alle 14, sarà possibile prenotarsi negli stand delle associazioni, a “Tartufai per un giorno”: per partecipare ad una simulazione di ricerca e cavatura del tartufo nel parco del Castello, per conoscere tutti i segreti di un prodotto patrimonio dell’Unesco, indice di biodiversità.

Spazio e protagonismo anche agli Istituti Agrari e Alberghieri abruzzesi, con i “Laboratori del gusto”, oggi e sabato, sempre alle ore 10:30.

Molto attesi poi i masterclass con la chef Flora Merucci, oggi ore 13:30, con lo chef Alessandro Miceli, direttamente da Dubai, sabato alle ore 13:00, e con chef stellato William Zonfa, domenica alle 13.

Sempre domenica, a partire dalle ore 15.30, sarà protagonista l’Unione italiana ciechi ed ipovedenti, (Uic), con l’evento “Mani in pasta”: i partecipanti degusteranno bendati e “al buio” i tartufi bianchi e neri, e i piatti preparati da Anthony Andaloro, chef non vedente siciliano, premiato nel 2015 e nel 2016 da Stella della Ristorazione come blind chef a cinque stelle d’oro. Ad accompagnare i commensali in questa esperienza sensoriale, ragazzi e ragazze non vedenti dell’Uic.

La tre giorni prevede anche momenti di spettacolo e musica: domani dalle ore 16:00, l’esibizione itinerante dei The Folk Band di Cermignano, sabato a partire dalle 16:30, accompagnamento itinerante degli zampognari e a seguire, alle 19:00 lo stand-up comedian con Riccardo Rossi, dentro l’Auditorium Renzo Piano. Domenica alle 11 “Ritorno al Medioevo, ovvero eventi legati al periodo storico medioevale e dalle 16:00 alle 19:00 esibizione della Seven Sins Dixieland Orchestra.

Parteciperà alla fiera anche una delegazione delle associazioni di abruzzesi in Belgio, invitate personalmente dall’assessore Imprudente, nel corso della tavola rotonda dal titolo “Turismo sostenibile, sistemi rurali e agricoltura di qualità: la CETS come opportunità per l’Abruzzo”.

