AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA INTERNAZIONALE TARTUFI D'ABRUZZO: CERRETANO, "PROTAGONISTA SETTORE CHE CONTA 5MILA ADDETTI"

27 Novembre 2024



L'AQUILA – "L'importanza di questa fiera è quella di accendere i riflettori sul tartufo d'Abruzzo, che conta circa 5mila addetti ai lavori, che era rimasto nell'ombra per troppo tempo e di cui non si erano comprese le enormi potenzialità. Con un obiettivo prioritario: quello di far sì che tutto il prodotto venga commercializzato come eccellenza regionale, con un brand vincente, come punta di diamante del nostro agrifood, direttamente ai clienti finali e senza intermediari di altre regioni".

Lo afferma Fabio Cerretano, presidente della Federazione nazionale delle associazioni tartufai italiana (Fnati) alla vigilia della terza edizione della Fiera internazionale del tartufi d'Abruzzo, che si svolgerà da venerdì 29 novembre al primo dicembre, nella grande tensostruttura riscaldata di piazza Duomo, con 50 espositori, per l'intera filiera d'eccellenza dell'agrifood abruzzese, oltre al tartufo, nelle sue nove pregiate varietà, anche olio, zafferano e miele, con in esclusiva la Mostra internazionale del tartufo "Scent of Italy", a cura del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, la presenza di 15 buyers internazionali e di 10 giornalisti della stampa estera, degustazioni guidate, masterclass con chef di fama come Federico Anzellotti, Costantino Gualano, Ivana De Gasperis, William Zonfa, Mirko Valente e Yuri Cursi, pranzi e cene in 18 ristoranti cittadini convenzionati e contattabili tramite app dedicata.

Ad organizzare l'evento la 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 della Regione, Emanuele Imprudente, che l'ha reso un appuntamento fisso e strategico.

Cerretano è anche presidente dell'Associazione micologica tartufai Abruzzesi, con 150 iscritti, dei circa 5mila tartufai

regolarmente tesserati in regione, e che rappresentano una economia che vale milioni di euro.

“Quest’anno purtroppo la siccità ha ridotto il quantitativo di raccolta, che rimane comunque notevole e tra i più consistenti in Italia – spiega ancora Cerretano -. A maggior ragione tema di questa edizione della Fiera dovrà essere quello delle azioni da mettere in campo per la manutenzione e pulizia dei boschi a tutela delle preziose cave, che devono essere salvaguardate con costanza, come facevano i nostri padri e i nostri nonni”.

Anche a questa terza edizione del Festival parteciperà l’associazione tartufai della Marsica, che conta circa 300 aderenti, e commenta il presidente Vittorio Letta: “Per noi essere presenti a questo evento è importante, perché ha la capacità di valorizzare il tartufo a 36o gradi, e ci consente di confrontarci con i colleghi, far conoscere i nostri prodotti ai consumatori”.

Inoltre, aggiunge Letta, “anche quest’anno saranno presenti buyer internazionali, e l’anno scorso più di un nostro associato con gli incontri B2B ha sottoscritto contratti di fornitura, ha avuto la possibilità di ampliare il raggio d’azione, in mercati che senza fiera sarebbe stato difficile raggiungere. Da questo punto di vista bisogna dare atto all’Arap di aver messo in campo una efficace azione di internazionalizzazione e incremento dell’export, con questo e altri eventi e iniziative”.

Taglio del nastro della terza edizione della fiera internazionale del tartufo d’Abruzzo è prevista alle 15.30 di venerdì 29 novembre, con l’apertura degli stand, alle ore 16.30 ci sarà l’inaugurazione della Mostra internazionale del tartufo “Scent of Italy”, a cura del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale presieduta dal professor Ernesto Di Renzo, alle ore 17:30 la presentazione della “Guida del Panettone, e degustazione di un panettone al tartufo con il Maestro Pasticcere Federico Anzellotti.

Sabato 30 novembre, apertura della fiera alle 9:00, e alle 10:00 si terrà 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.

© 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