AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA INTERNAZIONALE TARTUFI D'ABRUZZO: VIAGGI SENSORIALI DI CHEF ANDALORO SERVITI DA NON VEDENTI

11 Dicembre 2022



L'AQUILA – "Anche se sono stato privato della vista, il mio rapporto con il mondo fa affidamento su tutti gli altri sensi. E nella mia cucina, che definisco fusion sensoriale, il tartufo, e quello abruzzese è fantastico, con il suo profumo non può non avere un posto speciale. La cucina è incontro e convivialità, in eventi come 'Mani in pasta' diventa anche inclusione e superamento delle barriere".

Sono le parole di Anthony Andaloro, chef siciliano non vedente, blind chef a cinque stelle d'oro, assieme ai colleghi, lo stellato aquilano William Zonfa, ed il siciliano trapiantato a Dubai Alessandro Miceli, protagonisti di uno degli eventi più attesi e intensi della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, nella terza e ultima giornata al parco del Castello a L'Aquila, "Mani in pasta": il carpaccio di manzo con tartufo, misticanza, scaglie di grana e melograno, preparato dai due chef nello show cooking, è stato infatti servito ai commensali bendati. Tutto ciò con i ragazzi e ragazze non vedenti dell'Unione italiana ciechi ed ipovedenti, (Uic), a servire ai tavoli.

"L'esperienza che, grazie alla sensibilità degli organizzatori della fiera, abbiamo oggi offerto – ha spiegato Americo Montanaro, presidente regionale Uic – rappresenta un momento prezioso di conoscenza diretta del mondo della disabilità, con la possibilità di affidarsi a persone completamente o in parte prive della vista, in questo caso nel ruolo di guide ed accompagnatori, e che se messe nelle condizioni, sono in grado di fare qualsiasi mestiere, anche quello dello chef, come dimostra il grande amico Antony".

La tre giorni si è conclusa nel pomeriggio: è stata promossa 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. Presenti 60 imprese che espongono in oltre 40 stand, con masterclass, degustazione di piatti a base di tartufo, b2b tra buyers e aziende, show cooking a cura di prestigiosi chef, laboratori del gusto con gli Istituti Agrari e Alberghieri, e la possibilità di prenotarsi presso gli stand delle associazioni tartufai, per simulazione cerca e cavatura del tartufo.

Momento toccante della terza giornata, è stata anche la consegna della targa alla memoria di Gregorio Rotolo, grande pastore e produttore di formaggi nella sua Scanno, in provincia dell'Aquila, scomparso a 62 anni a marzo scorso. A ritirare la targa, tra scroscianti applausi, il nipote Dino Silla e il cugino Enzo Gentile.

Il vicepresidente della Regione, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, il principale fautore della Fiera: "ringrazio di cuore tutti coloro che hanno reso possibile con il loro lavoro questo evento, che diventerà un appuntamento fisso. E questo perché è parte di un progetto che nasce da lontano, con una mission e un obiettivo precisi: il tartufo abruzzese deve diventare punto fermo dell'identità gastronomica abruzzese, universalmente riconosciuto, in Italia e all'estero, rafforzando e migliorando tutta la filiera regionale, dalla raccolta e coltivazione alla trasformazione, l'uso in cucina la commercializzazione nei mercati nazionali e internazionali, coinvolgendo anche il mondo della ricerca e universitario, come avvenuto nei convegni di ieri e l'altro ieri. Coinvolgendo le scuole, gli allievi degli istituti alberghieri, dove crescono gli chef abruzzesi del futuro".

Tra gli appuntamenti oggi molto apprezzato, insieme al tartufo, il Gregoriano, celebrato formaggio pecorino ideato proprio da Gregorio Rotolo, uno degli ingredienti del piatto preparato dallo chef stellato aquilano William Zonfa, nel suo partecipatissimo show cooking: risotto con distillato di Gregoriano, polvere di funghi porcini tartufo bianco abruzzese.

"Felice di aver partecipato a questa Fiera, che sta raccontando al meglio il tartufo abruzzese, – ha detto Zonfa -, perché non ha nulla da invidiare a quelli piemontesi e umbri, tenuto conto che nel nostro entroterra vantiamo una grande produzione sia di bianco che di nero. L'Abruzzo ha le montagne più alte dell'Appennino, che si possono ammirare anche dal nostro mare, e questa unicità può indurre ad affinare ed esplorare i possibili abbinamenti tra pesce e tartufo: ad esempio il gambero rosa dell'Adriatico, nostra esclusiva, si sposa a meraviglia con il tartufo bianco".

Nel programma degli spettacoli durante la giornata grandi applausi per l'associazione Gruppo storico sbandieratori Città di L'Aquila, il falconiere Giovanni Granati e la Seven Sins Dixieland Orchestra.

A fare un primo bilancio della intensa terza giornata il direttore generale dell'Arap, Antonio Morgante: "La qualità del nostro tartufo va veicolata nei mercati, con strategie mirate, studiate ed efficaci, perché questo significa far crescere la nostra economia, creare lavoro e ricchezza. Nel corso di questa fiera, operatori di cinque mercati internazionali, come Canada, Finlandia, Qatar, Francia ed Emirati Arabi Uniti, hanno incontrato e stretto relazioni commerciali con ben 32 nostri produttori, e non solo di tartufi. Solo un assaggio di quello che può e deve essere il nostro modo di agire".

© 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