

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: 30MILA PRESENZE NELLA TRE GIORNI DEDICATA AL RE DELLA TAVOLA

4 Dicembre 2023



L'AQUILA - Circa 30mila presenze, negli oltre 20 eventi in programma, e per visitare gli stand delle 60 aziende dell'agrifood, con in testa quelle che hanno messo in vetrina i tartufi d'Abruzzo, nelle loro nove varietà. Già decine di contatti e accordi commerciali con buyers internazionali che operano nei mercati degli Emirati Arabi, Qatar, Arabia Saudita, Spagna, Messico, Finlandia, Venezuela, Giordania e Bosnia Erzegovina. Otto studenti degli istituti alberghieri abruzzesi vincitori di un contest di cucina che andranno a frequentare uno stage a Dubai, masterclass con grandi chef, e con chef influencer che hanno contribuito a diffondere e rendere virali sui social il brand Abruzzo, legato alle eccellenze enogastronomiche. Convegni di tenore scientifico e divulgativo, che hanno rappresentato preziosi momenti di confronto e conoscenza per gli addetti ai lavori e non solo.

Sono questi i numeri e i contenuti che hanno consacrato il successo della seconda edizione della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, che si è svolta da venerdì 1 dicembre a ieri domenica 3 dicembre al parco del Castello dell'Aquila, organizzata dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo.

A tracciare il bilancio dell'evento il vicepresidente della Regione, Emanuele Imprudente, ideatore della fiera, e firmatario della legge regionale n. 24 del 22/08/2022, che l'ha resa un appuntamento fisso e strategico.

“E’ stato premiato un grande sforzo organizzativo e ancor prima una strategia volta all’internazionalizzazione alla promozione e alla valorizzazione delle nostre eccellenze dell’agrifood – ha detto il vicepresidente -. La fiera ora sarà un riferimento certo per gli anni a venire, per tutta la filiera del tartufo abruzzese, ovvero di un prodotto eccezionale, che per troppo tempo ha fatto la fortuna di altre regioni che lo acquistavano a loro beneficio. La quantità di tartufi raccolti e coltivati in Abruzzo è già competitiva, bisogna continuare a costruire intorno a questo tesoro una cultura, una consapevolezza, e rafforzare un sistema di produzione, trasformazione, promozione e vendita capace di affermarsi a livello globale”.

La Fiera internazionale si inquadra infatti nell’operazione di conquista dei mercati esteri e nell’affermazione di un nuovo protagonismo dei prodotti di punta abruzzesi, avviata dalla Regione Abruzzo, per tramite di Arap, a partire dallo scorso anno, dalla missione all’Expo di Dubai e a Bruxelles, poi proseguita con l’Arabia Saudita, con un appuntamento scandinavo a Helsinki, uno a Stoccolma, e ancora con la presenza al Festival Internazionale del Cinema di Palma de Maiorca, all’Italian Serbian Film Festival a Belgrado in Serbia e infine con la settimana della cucina italiana in Bosnia Erzegovina.

Una strategia affidata dalla Regione Abruzzo nella sua esecuzione all’ Arap, e commenta al termine della tre giorni aquilana il presidente Giuseppe Savini: “la fiera rispetto alla prima edizione, ha già moltiplicato i numeri, sia di presenze che di espositori, ed è stata per noi una grande soddisfazione l’aver ricevuto i complimenti e gli attestati di stima da parte, in primis, dei produttori, non solo per la merce venduta nella tre giorni, ma anche per gli accordi commerciali già avviati e chiusi con i buyers che abbiamo portato qui a L’Aquila”.

A coordinare per Arap l’organizzazione della Fiera il direttore generale, Antonio Morgante, affiancato dal responsabile internazionalizzazione, Romeo Ciammaichella.

“Il successo riscontrato ci dice che siamo lungo la strada giusta – commenta Morgante -, quella della promozione di un prodotto di eccellenza abruzzese, che insieme ai tanti prodotti noi come Arap stiamo portando e raccontando sia in Italia, che all’estero. Qui a L’Aquila sono arrivati 15 importatori, un numero più alto rispetto a quelli di quelli che ci aspettavamo. Ora subito al lavoro per altri appuntamenti, e per la prossima edizione di questa fiera”.

Tra le novità di quest’anno TartufiAmo, contest culinario con in gara gli studenti degli istituti alberghieri abruzzesi, e gli otto appartenenti alle squadre vincitrici, del ‘Leonardo da Vinci’ dell’Aquila, del ‘Di Poppa-Rozzi’ di Teramo e del ‘De Cecco’ di Pescara, parteciperanno ad uno stage gratuito a Dubai nel ristorante di Alessandro Miceli, chef siciliano ambasciatore del tartufo abruzzese, che nel corso della fiera ha dato lezione di cucina assieme allo chef aquilano William Zonfa, allo chef di Castel di Sangro Gianmarco Dell’Armi, al maestro pasticciere di Pescara, Federico Anzellotti. A proporre piatti a base di tartufo anche i popolari chef influencer Ruben Bondi e Francesca Gambacorta, mentre lo chef “wild” Davide Nanni, di Castrovalva, frazione di Anversa degli Abruzzi, è stato ospite ‘a sorpresa’ della fiera con un fuori programma.

Molto partecipato anche il progetto ‘Tartufai d’Abruzzo per un giorno’, cerca simulata con cani addestrati, organizzato dalla Scuola Majella e supportato dagli studenti dell’Istituto Agrario ‘Arrigo Serpieri’, di Avezzano (L’Aquila). I produttori hanno poi donato i loro tartufi per un’asta di beneficenza, il cui ricavato è stato devoluto al rifugio canino di Trasacco, in provincia dell’Aquila.

“Questa fiera – commenta Fabio Cerretano, presidente della Federazione nazionale associazioni tartufai italiana (Fnati) – ha rappresentato un prezioso momento di incontro per noi operatori del settore, un trait d’union con le istituzioni e anche il mondo dell’università. Solo facendo squadra e agendo in sintonia si possono centrare grandi risultati”.