FIERA INTERNAZIONALE TARTUFI D’ABRUZZO: PROTAGONISTI I FUTURI CHEF, ALLIEVI DEGLI ALBERGHIERI

11 Dicembre 2022



L’AQUILA – “In Abruzzo esistono varie tipologie di tartufo che possono essere usate con funzione di completamento o come ingrediente dominante, in ogni caso il tartufo ha un sapore molto delicato, e deve essere valorizzato, interpretato. Per noi

allievi questa importante fiera rappresenta un’occasione preziosa di conoscenza e crescita”.

Parola di Fabio Cirillo, 17enne studente originario di Napoli che frequenta la scuola alberghiera Da Vinci-Colecchi dell’Aquila. Alla Fiera internazionale dei tartufi d’Abruzzo al parco del Castello all’Aquila non sono stati protagonisti solo importanti chef nazionali ed internazionali come la teramana Flora Merucci, il siciliano di stanza a Dubai Alessandro Miceli, l’aquilano e stellato William Zonfa, e il siciliano Anthony Andaloro, non vedente, ma anche tante studentesse e studenti delle scuole alberghiere e agrarie abruzzesi: oltre al Da Vinci-Colecchi dell’Aquila, l’Iss Serpieri di Avezzano, l’Adone Zolli di Atri, il Di Poppa-Rozzi di Teramo, il Ridolfi-Zimarino di Casalbordino.

Per i numerosi studenti che sono intervenuti alla tre giorni che si è conclusa oggi, è stata l’occasione di una full immersion di formazione e di una importante esperienza vicino a chef titolati.

La Fiera internazionale dei tartufi d’Abruzzo 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, e ha visto la presenza al parco del Castello all’Aquila di oltre 60 imprese che hanno esposto in oltre 40 stand, con masterclass, degustazione di piatti a base di tartufo, b2b tra buyers e aziende, show cooking, e la possibilità di prenotarsi presso gli stand delle associazioni tartufai, per simulazione cerca e cavatura del tartufo.

Aggiunge Asia Coletti, studentessa dell’Aquila del Da Vinci – Colecchi, altra protagonista della tre giorni: “Il tartufo a casa mia è una presenza costante, perché mio padre è un cavatore appassionato, e per me rappresenta una materia prima ideale per mettere alla prova la mia creatività. Sono certamente possibili molti abbinamenti, ma il mio preferito resta uno dei classici, con pappardelle e ragù bianco di cinghiale”.

Gli allievi delle scuole alberghiere hanno realizzato degustazioni a base di tartufo, abbinandolo ai mugnoli, un tipo di cicoria selvatica, a cioccolato aromatizzato al rum, inoltre in collaborazione con l’Istituto agrario dell’Aquila, hanno realizzato vari abbinamenti con formaggi tipici.

Gli chef Miceli e Zonfa si sono recati in visita al Da Vinci Colecchi, per realizzare le preparazioni di base necessarie agli show cooking della Fiera. Domani, sarà la volta della visita di chef Andaloro.

A coordinare la presenza della scuola alberghiera alla Fiera, Remigio Acciari, docente di cucina: “La fiera del tartufo dell’Aquila è anche dal punto di vista didattico e conoscitivo un momento prezioso di crescita. I ragazzi sono stati entusiasti. Condividiamo l’obiettivo di promuovere e affermare nel mondo il nostro straordinario tartufo, ma occorre, per ottenere questo risultato, anche creare sul territorio professionalità che siano in grado in cucina di interpretarlo al meglio”.

© 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