

FIERA INTERNAZIONALE TARTUFI: IMPRUDENTE, "PARTE DALL'AQUILA CONSACRAZIONE PRODOTTO D'ECCELLENZA"

29 Novembre 2022



Il Tartufo Nero Uncinato
"Tuber Aestivum Vitt. Forma
Uncinatum Chatin"



Il Tartufo Bianchetto o
Marzulo "Tuber Borchii Vitt"



Tartufo Nero Ordinario
"Tuber Mesentericum Vitt"



Tartufo Nero Pregiato "Tuber
Melanosporum Vitt"



Il Tartufo D'estate O
Scorzone "Tuber Aestivum"



Il Tartufo Bianco "Tuber
Magnatum Pico"



Il Tartufo Nero Invernale o
Trifola Nera "Tuber Brumale"



Il Tartufo Moscato "Tuber
Brumale Vitt. Forma"

L'AQUILA - "L'ambizione che ci ha mosso ad organizzare, per la prima volta, una fiera internazionale dedicata al nostro tartufo è quella di restituire ad un prodotto di eccellenza il posto che merita, per la sua identità, qualità e storia, intorno a cui va rafforzato ora un sistema produttivo e imprenditoriale e per il quale occorrono forti azioni di internazionalizzazione".

Lo ha detto il vicepresidente della Giunta regionale con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, in apertura della conferenza stampa di questa mattina all'auditorium di palazzo Silone a L'Aquila, della prima edizione della Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo che si terrà da venerdì 9 a domenica 11 dicembre prossimi nel parco del Castello cinquecentesco, a ridosso del centro storico del capoluogo abruzzese.

L'evento, voluto in particolare da Imprudente, è sostenuto da una legge regionale approvata dal Consiglio regionale abruzzese e vedrà la partecipazione di quarantadue stand, oltre 60 aziende, con convegni scientifici, masterclass, intrattenimenti ed eventi culturali itineranti, truck food per la degustazione di piatti a base di tartufo e la presenza di dieci buyer internazionali. Ed ancora ci sarà un laboratorio del gusto con gli studenti degli istituti agrari e alberghieri abruzzesi e "Mani in pasta", esperienza sensoriale con l'Unione italiana ciechi.

"Il nostro tartufo - ha aggiunto Imprudente - per anni ha fatto la fortuna di altre regioni, che acquistavano da noi la materia prima: ora la priorità è quella 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".

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.

Presenti alla conferenza stampa sono stati, oltre al vicepresidente Imprudente, il vicesindaco di L'Aquila, Raffaele Daniele, il presidente dell'Arap, Giuseppe Savini, il presidente della Federazione nazionale associazione tartufai italiana (FNATI), Fabio Cerretano, il direttore generale dell'Arta, Maurizio Dionisio, il presidente della Camera di commercio Gran Sasso d'Italia, Antonella Ballone, il presidente della Camera di Commercio Chieti Pescara, Gennaro Strever.

A fare gli onori di casa il vicesindaco Daniele: “a nome dell’intera municipalità sono grato e soddisfatto per la decisione di rendere la nostra Città teatro di una manifestazione importante, che ha tutti i numeri per consolidarsi e crescere nel corso degli anni, diventare un appuntamento fisso e irrinunciabile”.

Il presidente Savini nel suo intervento ha ringraziato innanzitutto “donne e uomini dell’Arap, per il grande sforzo organizzativo, e la Regione Abruzzo che a partire dalla missione all’Expo di Dubai, ci concede fiducia come braccio operativo per eventi di grande spessore. Non era mai accaduto. Arap ha messo in campo anche in questa occasione professionalità e piattaforme di business intelligence, stringendo collaborazioni con le università pubbliche e private, in particolare per definire le strategie di aggressione dei mercati esteri, che grandi potenzialità riservano anche al nostro tartufo, nella evidenza che i prodotti della terra sono elementi vitali anche per rinviare l’industria abruzzese”.

Fabio Cerretano ha ricordato che “la nostra rete associativa da anni chiedeva l’istituzione di una fiera internazionale qui in Abruzzo, ed ora questo sogno è diventato realtà. Il tartufo è un profumo di cui l’Abruzzo è ricchissimo. Abbiamo tutte e nove le varietà dei tartufi edibili, sette neri e due bianchi. Parliamo di un fungo ipogeo patrimonio dell’Unesco, indice di biodiversità, che può trainare la conoscenza e la commercializzazione di altri prodotti di eccellenza”.

Maurizio Dionisio, ha evidenziato che “l’Arta ha aderito con grande interesse ed entusiasmo a questa iniziativa, cogliendone anche la valenza in termini di tutela ambientale e biodiversità, visto che il tartufo è un indicatore anche dello stato di salute e integrità di un territorio. La nostra partecipazione sarà connotata dal coinvolgimento nei vari momenti convegnistici di esperti di primo piano, nell’ambito della rete delle agenzie italiane di cui siamo parte”.

La presidente Ballone ha sottolineato che “questa fiera avrà il merito di accendere i fari sulle eccellenze del territorio regionale, un prodotto pregiato come il tartufo può fare da volano anche per altre punte di diamante dell’agrifood”.

Sulla stessa lunghezza d’onda Strever: “la potenzialità del tartufo, prodotto di eccellenza per antonomasia, può dispiegarsi anche nell’ambito del turismo, come baricentro di un’offerta mirata, con pacchetti e itinerari specifici capaci, ne sono certo, di incrementare in termini numerici e qualitativi l’attrattività del nostro Abruzzo”.

Per ulteriori informazioni: <https://www.fieratartufidabruzzo.it/>

[programma Fiera Tartufi](#)