

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: BUYERS INTERNAZIONALI, "VOSTRI PRODOTTI COMPETITIVI PER QUALITA' E COSTI"

3 Dicembre 2023



L'AQUILA - "L'interesse dei buyer arrivati qui a L'Aquila è altissimo, non solo per i tartufi, ma anche per tanti altri prodotti made in Abruzzo, come formaggi, olio, patate, carote, aglio nero. I contratti per numero e volume di affari non si possono per ora quantificare, si è alla fase della determinazione di un prezzo di massima, la trattativa vera e propria, privata, si avrà in una fase successiva, ma già da oggi partiranno prodotti in importanti mercati nel mondo".

A tirare le somme della due giorni di fitti b2b tra una sessantina di aziende abruzzesi dell'agrifood e 14 buyer internazionali, che si sono svolti venerdì e sabato nell'ambito della seconda Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, in scena al parco del Castello dell'Aquila fino a questa sera, è Paola Marchetti, export innovation manager, che ha coordinato e facilitato gli incontri.

L'evento è organizzato dalla Regione Abruzzo, assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo.

I buyers internazionali, operanti in mercati strategici a livello globale, hanno incontrato gli imprenditori abruzzesi nel vicino circolo tennis Beppe Verna, e hanno potuto apprezzare e assaggiare la vasta gamma di prodotti, non solo il tartufo abruzzese nelle sue nove varietà esposte e vendute nel mercato della fiera.

Questi i nomi dei buyers: Simon Ferrer, per la Spagna e per il Messico, Maroud Gebrael, Christian Daou e Zarmig Halladijan per Qatar, Faraj Al Faraj per la Giordania, Michelangelo Satriano e Dario Babic, per la Bosnia Erzegovina, Anna Maria D'Andrea, per il Venezuela, Tom Molin, Anne Marie Federlov e Maria Linderberg per la Finlandia, Mjnia Smitran, Stefano Bassanese e Titiana Praca per l'Arabia Saudita.

"È la prima volta che vengo in Abruzzo - commenta Zarmig Halladijan -, e sono onorata di essere in una terra così bella e ricca di sorprese, dove ci si sente subito a casa. I prodotti che abbiamo trovato nella fiera sono di altissima qualità, e i prezzi non sono così alti. Molti di essi sono adatti per i mercati arabi a cominciare dal tartufo, ma non solo".

Spiega a sua volta Tom Molin: "la mia attività riguarda in particolare da oltre trent'anni il vino, e ho già curato l'export del

Montepulciano abruzzese, ma in questa occasione sono stato colpito in particolare dal tartufo abruzzese. Fino ad ora conoscevo solo quello piemontese, e da lì infatti lo acquistavamo. Qui ora sto già trattando per importanti contratti di fornitura, per circa 50 ristoranti di fine dining in Finlandia, che utilizzano bianchi e neri pregiati”.

Per quanto riguarda invece il mercato di Spagna e Messico, commenta Simon Ferrer, “la mia presenza qui è ovviamente incentrata sul tartufo – spiega il buyer -, e ci sono davvero molte occasioni di business, ma ho trovato anche altri prodotti davvero interessanti, che mi sono stati illustrati nella loro qualità e peculiarità mi sono state illustrate dalle imprese, come la pasta, i dolci. In Spagna si raccoglie il tartufo nero e c’è dunque più competizione, per l’export del made in Italy, la Spagna non ha però il tartufo bianco. In Messico invece puntiamo sulle salse tartufate e altri prodotti a lunga conservazione, piuttosto che sul prodotto fresco, più problematico per le distanze e le difficoltà logistiche per il trasporto”.

Paola Marchetti ha evidenziato, al termine degli incontri che “molto apprezzato dai buyers è stato anche il packaging, in termini di eleganza, adeguatezza alle norme che presidono all’export e per innovazione, un elemento centrale per competitività e la conquista di nuovi mercati, con clientela molto esigente”.

Commenta Romeo Ciammaichella, responsabile internazionalizzazione di Arap “il bilancio è estremamente positivo, molti contratti di fornitura grazie a questi serrati incontri in questi due giorni sono già ad un passo dalla firma l’internazionalizzazione è tra i principali obiettivi di questa fiera, in continuità con le azioni già portate a compimento a Dubai, a Bruxelles, in Arabia Saudita, ad Helsinki, a Palma di Maiorca e fino al 20 novembre scorso, in Bosnia Erzegovina. La strada intrapresa è quella giusta e a dirlo sono i numeri e fatti concreti”.

Conclude il direttore generale di Arap Antonio Morgante, “L’azione di Arap non si esaurisce ovviamente nel creare occasioni di contatto tra i buyers e le nostre aziende, l’affiancamento e il supporto prosegue poi lungo tutto il processo di internazionalizzazione, per centrare l’obiettivo della commercializzazione dei nostri prodotti nei mercati esteri. Una strategia che non riguarda ovviamente l’agrifood, ma anche altri settori, come ad esempio quello dell’energia rinnovabile, come sta avvenendo alla Conferenza delle nazioni unite sul clima, in corso di svolgimento a Dubai, dove Arap per conto della Regione Abruzzo è presente”.

La terza ed ultima giornata della fiera, di oggi domenica 3 dicembre, con apertura della fiera sempre alle ore 9:00, ha in programma in mattinata “Ritorno al medioevo”, rievocazione medievale con sbandieratori, falconieri e molto altro, alle ore 12:00 sarà la volta di “Magic class: la cucina incontra la magia”, a cura dello chef pescarese Antonio Di Pietro e L’Alchimista. Alle ore 14:30 lo show cooking dello chef influencer Ruben Bondi, salito alla ribalta con il programma televisivo “Cucina in balcone con Ruben”.

Alle 16. 00 si terrà l’asta di beneficenza per cani abbandonati con tartufi donati dalle associazioni Catra, e con il ricavato devoluto alle associazioni di volontariato che gestiscono rifugi canini.

A seguire, alle ore 17:30, appuntamento con “Mastro pasticciere”, masterclass dedicato ai dolci a cura il maestro pescarese Federico Anzellotti. La chiusura della fiera è prevista per le ore 20:00.