

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: CHEF MICELI NOMINATO AMBASCIATORE ECCELLENZE A DUBAI

10 Dicembre 2022



L'AQUILA - "Se ho accettato con entusiasmo di venire qui, alla fiera internazionale dell'Aquila, è anche perché i prodotti abruzzesi già li conoscevo e apprezzavo, compresi gli straordinari tartufi, come pure l'importanza attribuita alla tradizione e alla capacità di rinnovarla e interpretarla, che è poi il cuore della mia filosofia di cucina che ha come essenza l'italianità".

Ad assicurarlo lo chef siciliano Alessandro Miceli, titolare del ristorante "Bella" di Dubai, presso il Grand Millennium Hotel Business Bay, uno dei protagonisti, con una sua masterclass, della seconda giornata della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo in corso di svolgimento a L'Aquila, al parco del Castello.

Proprio durante la performance di Miceli, il vicepresidente della Regione con delega all'Agricoltura Emanuele Imprudente, che con il suo Assessorato ha promosso la kermesse, ha annunciato la nomina di Miceli a nuovo ambasciatore dell'agroalimentare abruzzese negli Emirati Arabi Uniti.

In mattinata lo chef Miceli, che nel suo esclusivo locale della capitale emiratina ha tra i propri clienti molti vip internazionali del mondo del calcio e dello spettacolo, ha visitato anche l'istituto alberghiero "L. da Vinci - O. Colecchi" dell'Aquila, incontrando tanti giovani.

Insieme alla parte convegnistica, delle degustazioni e delle esposizioni, nella seconda giornata importante è diventato il

tema della internazionalizzazione: sono continuati i b2b tra buyers internazionali e aziende: si stanno conoscendo e facendo affari da una parte compratori operanti negli Emirati arabi uniti, Finlandia, Francia, Belgio, Canada e Qatar, dall'altra 32 produttori abruzzesi, che stanno proponendo tartufi e prodotti a base di tartufo, ma anche miele, zafferano, formaggi, vino e arrostitici.

Così Petri Vignone, buyers che opera per Oy winital ad Helsinki: "Quando si parla di tartufo italiano all'estero si pensa sempre a quello di Alba, in Piemonte, ma quello abruzzese può essere estremamente competitivo, il mercato finlandese non ha una ristorazione italiana, ma ci sono catene di deluxe corner, con prodotti gourmet e d'eccellenza da tutto il mondo, e credo che ci possano essere ampi margini di affermazione, anche dal punto di vista quantitativo, perché, aspetto che non conoscevo, per quello che riguarda i tartufi neri, l'Abruzzo è il secondo produttore in Italia".

La prima edizione della Fiera è promossa dalla Regione Abruzzo attraverso l'Azienda regionale attività produttive (Arap), nel suo ruolo di soggetto attuatore: vede la partecipazione di circa 60 imprese che espongono in oltre 40 stand, con masterclass, degustazione di piatti a base di tartufo, show cooking a cura di prestigiosi chef, laboratorio del gusto con Istituti Agrari e Alberghieri.

Chef Miceli, che tra i vari riconoscimenti, si è aggiudicato per il 2022 l'award di What's On come miglior ristorante italiano a Dubai, ha proposto "Lucia" antico piatto dedicato alla madre, con 13 varietà di legumi, crema di zafferano e tartufo nero a scaglie, tutto rigorosamente abruzzese.

"Sono un siciliano doc, da 16 anni vivo e lavoro a Dubai, e prima sono stato a Londra, ma mi sento anche abruzzese in quanto italiano, in quanto figlio del Mediterraneo, come un cuoco, un professionista che sente sulle sue spalle anche la responsabilità di aiutare il nostro meraviglioso Paese, promuovendolo attraverso la cucina e materie prime uniche ed inimitabili. Assolverò con orgoglio e impegno al mio ruolo da ambasciatore".

Tra i buyer Alberto Caddeo, originario della Sardegna, amministratore della società Is Mellus, operante a Dubai, dove l'Abruzzo soprattutto dopo le missioni nella capitale emiratina, all'Expo 2020, è conosciuto: "Ho trovato prodotti di altissima qualità e grande professionalità - sottolinea - da parte di chi li ha proposti, anche da parte di coloro, mi hanno spiegato che per la prima volta si propongono ai mercati esteri, grazie anche a questa fiera. Su questo prodotto la competizione internazionale è molto forte, sul mercato ci sono gli spagnoli, i francesi, gli australiani, gli iraniani. Dubai e Medio Oriente sono piazze importanti, perché va forte la fascia alta, il luxury, l'alta ristorazione. Il tartufo può fare la parte del leone, il tartufo abruzzese ha grandi potenzialità".

Imprudente commenta la nomina di Miceli conosciuto all'inizio dell'anno a Dubai dove in occasione dell'Expo' L'Abruzzo ha presentato al mondo le eccellenze enogastronomiche collegandole alle bellezze storiche, architettoniche e turistiche regionali.

"Obiettivo di questo evento - spiega Imprudente - è quello di aggiungere un nuovo tassello all'affermazione dei prodotti d'eccellenza abruzzesi nel mondo. In questo caso, il tartufo, e chef Miceli, che ha interagito con noi in occasione della missione dell'Expo di Dubai, esprime una altissima professionalità e capacità di interpretare materie prime d'eccezione. Il suo celebrato ristorante diventerà un'altra finestra aperta sull'Abruzzo, in uno dei mercati più strategici nel mondo".

Conclude Romeo Ciammaichella, responsabile ufficio Europa e internazionalizzazione di Arap: "la strategia avviata a Dubai da parte di Arap prosegue qui a L'Aquila affinando tecniche e competenze, in un percorso che si sta man mano strutturando, e che poggia su dati scientifici, come gli indici di business analysis. Questa fiera rappresenta un ulteriore passo in avanti, è dedicata al tartufo, ma questo prodotto con ben 9 varietà deve far da traino ad altri prodotti dell'enogastronomia di eccellenza abruzzese, in una logica di filiera e di sistema".