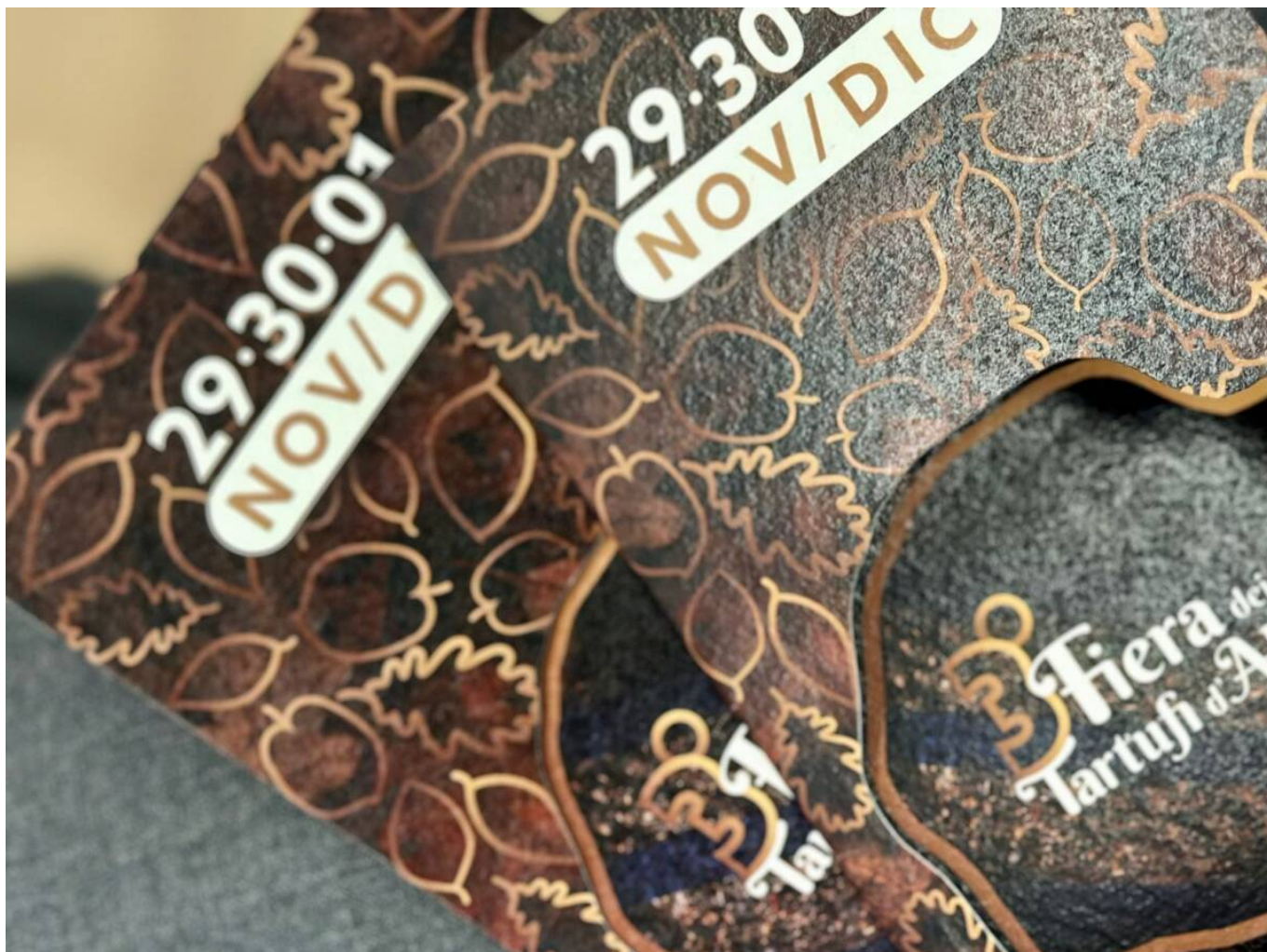


FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: "DA SCOMMESSA A REALTA'", IMPRUDENTE, "A L'AQUILA ECCELLENZA IN VETRINA"

26 Novembre 2024



L'AQUILA - Un primato per quantità di raccolta e qualità contesi, in base alle annate, con Toscana, Emilia Romagna e Basilicata, per quanto riguarda il tartufo bianco, e con Umbria e Marche, per quanto riguarda il tartufo nero pregiato la presenza di altre varietà come il bianchetto e l'uncinato, il nero ordinario, liscio e d'inverno, il tartufo moscato e lo scorzone, per oltre circa 800 quintali raccolti o coltivati, con oltre 3.800 tartufai operativi e un giro d'affari superiore ai 5 milioni di euro.

Questo il mondo che sarà ancora una volta protagonista a L'Aquila, da venerdì 29 novembre al primo dicembre, nella grande tensostruttura riscaldata di piazza Duomo, grazie alla terza edizione del Fiera internazionale del tartufo d'Abruzzo, presentata oggi in conferenza stampa a palazzo dell'Emiciclo a L'Aquila, con 50 espositori, per l'intera filiera d'eccellenza dell'agrifood abruzzese, oltre al tartufo, anche olio, zafferano e miele, in esclusiva la Mostra internazionale del tartufo "Scent of Italy", a cura dal Ministero degli Affari Esteri e dalla Cooperazione Internazionale, la presenza di 15 buyers internazionali, e di 10 giornalisti esteri.

Ad organizzare l'evento la Regione Abruzzo, in particolare l'assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo, grazie alla legge regionale 24 del 22 agosto 2022 a firma del vicepresidente della Regione, Emanuele Imprudente che ha oggi illustrato il programma della terza edizione al fianco del vicesindaco dell'Aquila, Raffaele Daniele, del responsabile del Dipartimento internazionalizzazione ed informatica. di Arap, Romeo

Ciammaichella, del direttore amministrativo dell'Agenzia regionale Tutela Ambientale (Arta), Raimondo Micheli, il coordinatore dei Gruppi di Azione locale (Gal), e presidente del Gal Abruzzo Italico, Rino Talucci.

“Quella che solo tre anni fa era una scommessa – ha esordito Imprudente –, sta diventando una realtà importante, di riferimento per tutto il Paese. Prosegue dunque e comincia a dare risultati concreti la nostra strategia volta a valorizzare un tesoro che la terra d'Abruzzo ci dona, ma che in passato faceva ricche le altre regioni”.

E aggiunge, “a conferma del prestigio che questo festival sta conquistando, non è cosa da poco che possa quest'anno ospitare una mostra del Ministero degli Affari Esteri, di solito riservata alle ambasciate, e l'appoggio anche del Ministero dell'Agricoltura”.

La Fiera proporrà inoltre degustazioni guidate, masterclass con chef di fama come Federico Anzellotti, William Zonfa, Mirko Valente, Yuri Cursi, e Costantino Gualano, e pranzi e cene in 18 ristoranti convenzionati. Saranno organizzate dimostrazioni con cani addestrati, esperienze sensoriali, convegni, momenti di musica e spettacolo, e degustazioni di prodotti tipici realizzati dall'Istituto Agrario “Da Vinci-Colecchi” dell'Aquila. I visitatori potranno prenotare degustazioni e menù dedicati tramite l'app ufficiale “Abruzzo.eat”, disponibile su Apple Store e Play Store. Inoltre, in Piazza Duomo saranno presenti food truck selezionati per completare l'offerta gastronomica

Afferma a sua volta il vicesindaco Daniele: “è stata davvero una felice intuizione tre anni fa, dare vita a questo festival, dedicato ad una nostra eccellenza la cui importanza e potenzialità veniva sottovalutata. Anche quest'anno, come avvenuto nelle due precedenti edizioni al Parco dei Castelli, sono certo che ci sarà una grande risposta della città, del resto sono già ben 18 i ristoratori hanno aderito all'iniziativa e che prepareranno per l'occasione i loro piatti a base di tartufo”.

Ciammaichella ha evidenziato che, “questo festival ha anche come pregio quello di essere stato in grado di aver messo a sistema la filiera del tartufo, mettendo intorno ad un tavolo tutti protagonisti, dalle imprese alle istituzioni, a dandosi subito una connotazione internazionale. A questo proposito i dati del brand analysis da noi monitorati ci dicono che già in fase di prefestival siamo al 300% in più di contatti”.

E' la volta dell'Arta, e spiega Micheli, “nel nostro spazio espositivo focalizzeremo l'attenzione sul tartufo come indicatore di qualità e salubrità ambientale, con riferimento al nostro progetto di Abruzzo regione del benessere. Ci sarà microscopio ad alta definizione con immagini che saranno proiettate sui maxischermi, per far comprendere le caratteristiche e specificità di ciascuna varietà di tartufo”.

Infine Talucci, a nome dei Gal abruzzesi: “le strategie di valorizzazione dell'agrifood portate avanti dalla Regione, e segnatamente dall'assessorato all'Agricoltura, avviate già dalla scorsa legislatura sta portando risultati concreti. Per quel che riguarda il tartufo l'obiettivo è che tutto il prodotto abruzzese venga da noi commercializzato e trasformato”.

Questo dunque il programma nel dettaglio della terza edizione del Festival.

Taglio del nastro alle 15.30 di venerdì 29 novembre, con l'apertura degli stand, alle ore 16.30 inaugurazione della Mostra internazionale del tartufo “Scent of Italy”, a cura dal Ministero degli Affari Esteri e dalla Cooperazione Internazionale presieduta dal professor Ernesto Di Renzo, alle ore 17.30 presentazione della “Guida del Panettone, e degustazione di un panettone al tartufo con il Maestro Pasticcere Federico Anzellotti.

Sabato 30 novembre, apertura della fiera alle 9:00, e alle 10:00 si terrà il convegno “Strategie per salvaguardare il prodotto tartufo”. Alle 12:00 masterclass con lo chef Costantino Gualano, dalle 15:00 alle 16:00, degustazione di formaggi e birre di produzione dell'Istituto Agrario “Da Vinci-Colecchi” dell'Aquila, alle 18:00 masterclass con lo chef stellato William Zonfa. Chiusura fiera alle ore 20.30.

Nella terza e ultima giornata, apertura degli stand alle ore 9:00, alle 11.00 “Ritorno al Medioevo”, rievocazione storica con sbandieratori e falconeria. Alle 13:00 masterclass con la chef Ivana De Gasperis, alle 15:30 “Esperienza Sensoriale”, assaggio al buio con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti, alle ore 17:00 masterclass a quattro mani con gli chef Mirko Valente e Yuri Cursi, gran finale alle ore 18.00, live Music Coro Gospel.

Sarà garantito un servizio di bus navetta gratuito con partenze dal terminal di Collemaggio ogni 10 minuti.