

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: DAL CACIOCAVALLO AL PANETTONE CON CHEF DELL'ARMI E PASTICCIERE ANZELLOTTI

3 Dicembre 2023



L'AQUILA - Il caciocavallo delle montagne dell'Alto Sangro piastrato in un connubio di sapori con il tartufo nero pregiato, i sorprendenti cioccolatini al tartufo bianco, i panettoni all'olio d'oliva e la mousse di cioccolato fondente, entrambi con tartufo nero uncinato.

In una gremita tensostruttura della seconda Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, si sono oggi celebrate le ultime due masterclass in programma, dove a dare lezione ai fornelli sono stati, per il salato, lo chef Gianmarco Dell'Armi, e per i dolci il maestro pasticcere Federico Anzellotti.

L'evento è organizzato dalla Regione Abruzzo, assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo, inserita nella strategia di internazionalizzazione e promozione delle eccellenze dell'agrifood abruzzese.

Entrambi gli chef sono reduci dall'ultima missione dell'Arap in Bosnia Erzegovina in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo, assieme agli chef Mirko Valente, Yuri Corsi, Antonio Di Pietro.

Protagonisti quest'anno alla Fiera con le loro masterclass, anche gli chef William Zonfa e Alessandro Miceli. A visitare la fiera e partecipare agli eventi è oggi arrivato anche il presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio, che ha commentato: "Ricordo che fino a qualche decennio fa il nostro vino andava nelle cantine del Nord e della Toscana, dove era commercializzato con altre etichette e a beneficio di altri territori, mentre oggi i nostri vini sono un vanto abruzzese, apprezzati in tutto il mondo. Lo stesso percorso lo dobbiamo fare ora con il tartufo".

Ha commentato, nel presentare le masterclass, il vice presidente della Regione Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, "una terra come l'Abruzzo, in virtù della biodiversità ambientale e culturale, ha la fortuna di avere materie prime di assoluta qualità, ma deve anche esprimere una conoscenza culinaria che possa interpretarli al meglio".

Aggiunge il presidente dell'Arap, Giovanni Savini, "il tartufo ha questo di straordinario, è un prodotto naturale, che non può essere per dire industrializzato, va raccolto o coltivato, con grande cura e passione, Non è un caso che in tutte le nostre

missioni internazionali siamo andati assieme ai nostri migliori chef, anche la loro abilità e creatività fa parte del made in Abruzzo.

Federico Anzellotti, 47enne, è presidente nazionale di Pastry & Culture Italian Style, è vincitore del Mondiale di Pasticceria del 2011, insignito dall'Académie internationale de la Gastronomie con il Prix au Chef Pâtissier, che premia i 5 migliori Maestri pasticceri al mondo.

Anzellotti sarà anche protagonista di "Emozioni Italiane - Il mio dolce preferito", una miniserie televisiva nel corso della quale sei personaggi famosi si metteranno alla prova preparando il loro dolce preferito.

"Il tartufo nei dolci - ha commentato Anzellotti - è una scoperta, perché conferisce un gusto particolare ed è un ibrido tra un fine pasto salato e un inizio della kermesse di dolci, sicuramente è un connubio su cui continuare a lavorare, nell'ottica di favorire ulteriormente l'affermazione del tartufo e in generale dell'agrifood abruzzese nel mondo, come sta avvenendo nel processo di internazionalizzazione avviato con efficacia e professionalità da Regione Abruzzo e Arap".

Gianmarco Dell'Armi, classe 1991, ha una vita passata nelle cucine delle attività di famiglia, e a soli 21 anni ha deciso di iscriversi all'Accademia di Niko Romito, e gestisce ora con successo il ristorante Materia prima di Castel di Sangro.

"Nella mia cucina il tartufo è davvero una delle materie prime fondamentali - commenta Dell'Armi -, sia nella stagione estiva che invernale, e ciò rappresenta sempre una sfida per uno chef, per mantenere integri suoi profumi e il sapore intenso ma delicato, a seconda delle stagioni e delle tipologie di tartufi. Il mio abbinamento preferito è con l'uovo poché e con il pecorino. Davvero contento di aver dato il contributo a questa fiera che finalmente sta valorizzando i nostri tartufi".

A dare un tocco di magia e sano divertimento all'esibizione culinaria, il prestigiatore Devid Brattella, in arte 'mentalista alchimico', per professione imprenditore edile e agricoltore "la cucina è fatta anche di emozioni, di sorprese, di divertimento, e i giochi di prestigio che propongo durante le masterclass sono un ingrediente molto gradito".