AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO, FIOCCANO ACCORDI COMMERCIALI PER ECCELLENZE AGRIFOOD DOPO PRIMA GIORNATA

2 Dicembre 2023



L'AQUILA – Sono già numerosi gli accordi commerciali sottoscritti e le azioni di internazionalizzazione messe a segno o avviate, per i prodotti di eccellenza dell'agrifood abruzzese: oltre al protagonista, il tartufo d'Abruzzo, fresco e trasformato, le patate, le carote e l'aglio nero, birre artigianali all'elicriso e oli essenziali di lavanda, in vetrina nella seconda giornata della Fiera internazionale del Tartufo d'Abruzzo, giunta alle seconda edizione, in svolgimento fino a domani domenica 3 dicembre al parco del Castello dell'Aquila, organizzato dalla Regione Abruzzo e con Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo.

I buyers internazionali, operanti in mercati strategici a livello globale stanno intrattenendo incontri B2B con gli imprenditori abruzzesi nel vicino circolo tennis Verna, e hanno potuto apprezzare e assaggiare la vasta gamma di prodotti, non solo il tartufo abruzzese nelle sue nove varietà, negli stand e food track di oltre 60 aziende lungo i viali del castello.

Momento topico di ieri anche le masterclass dello chef aquilano William Zonfa e del collega chef Alessandro Miceli, nominato nella prima edizione ambasciatore del tartufo abruzzese nel mondo e titolare di due celebri ristoranti a Dubai. Questi invece gli appuntamenti principali di oggi: il contest culinario con protagonisti gli studenti degli istituto alberghieri abruzzesi, con il palio un premio in denaro e stage a Dubai, convegni e presentazioni iniziative editoriali ed imprenditoriali, l'irresistibile comicità del comico siciliano Giovanni Cacioppo, lo show cooking della chef influencer Francesca Gambacorta.

Grande soddisfazione intanto da parte delle aziende presenti alla fiera, con prodotti unici e di qualità, cinque delle quali già annunciano di aver sottoscritto accordi con i buyers.

Racconta Gianni Ciaffarone, dell'azienda agricola Fucinella di Luco dei Marsi, in provincia dell'Aquila: "coltiviamo patate

rosse, carote e finocchi per 6-7 mesi l'anno. In fiera questi giorni siamo venuti solo con le patate e le carote, che abbiamo fatto assaggiare ai buyers internazionali e e ci hanno detto di non aver mai assaggiato dei prodotti così dolci. Abbiamo spiegato loro che il sapore deriva proprio dalla terra del fucino, che in passato è stato il fondo di un lago, ricca di selenio, e che consente alle nostre patate di avere quel sapore che li ha colpiti e che è un minerale in altre parti d'Italia che va aggiunto al terreno. Una terra ricca di magnesio, di potassio, e il carotene che rende le carote arancioni è proprio dovuto al potassio".

E rivela: "le nostre carote sono state molto apprezzate da una buyer del Venezuela che fa da mediatrice e ha subìto notato la differenza con le loro: innanzitutto per le dimensioni, per il calibro, perché lì hanno delle carote piccoline, ma soprattutto li ha colpiti il fatto che siano molto succose e tanto dolci. Una grande società di catering di Dubai, che ha tra i suoi clienti anche la famiglia reale d'Inghilterra, ci ha proposto di trattare per l'intera produzione annuale. Ha chiesto una mail con il dettaglio dei prezzi, una descrizione dell'azienda per poter fare l'ordine, senza neanche trattare per il prezzo".

Sulla stessa lunghezza d'onda Angelo Rossicone, dell'azienda agricola di Scanno, in provincia dell'Aquila, che porta il suo nome: "Abbiamo parlato con i buyers internazionali di Arabia Saudita, Qatar e Bosnia che si sono molto interessati ai nostri prodotti. Li ha incuriositi in particolare il fatto che la nostra è una piccola azienda di un paese di montagna e abbiamo una grande volontà di portare avanti le tradizioni nella produzione di formaggi, tramandate dai miei nonni".

Soddisfatti anche Michele Amicosante, titolare insieme alla compagna Lucia Iervolino, dell'azienda aquilana Oro nella terra, un'impresa che, oltre a vendere le più pregiate varietà di tartufo, tra cui nero e bianco pregiati, uncinato e estivo, produce prodotti a base di tartufo, dalle salse ai biscotti ma anche il pantartufo, un dolce originale che miscela il dolce tradizionale natalizio con una delle eccellenze abruzzesi.

"Ringrazio l'Arap per averci dato questa grande possibilità – spiega Amicosante -, oggi abbiamo avuto modo di entrare in contatto con due o tre buyers ma in particolare con quelli Qatar con i quali stiamo arrivando a chiudere un accordo. Si sono mostrati interessatissimi al packaging dei nostri prodotti che, ci hanno detto, ricorda molto quello del loro logo, con l'oro e il fondo nero, e rispecchia anche nell'estetica un'idea di prodotto di qualità. Poi abbiamo avuto modo di fargli vedere anche i nostri gadget: due oggetti, uno a forma di albero dorato, uno a forma di tartufo, con la base che si stacca e se avvicinata al cellulare rimanda ad una mappa della nostra tartufaia, dove sono segnati gli alberi a cui si può dare un nome, nome che viene poi visualizzato dall'app insieme a quello del proprietario".

Molto apprezzato anche l'aglio nero d'Abruzzo, dell'azienda agricola Pamagiagare di San Benedetto dei Marsi (L'Aquila), una particolare varietà di aglio non prodotta dalla natura ma che si ottiene dall'ossidazione dell'aglio rosso del Fucino.

"Il nostro aglio nero – spiega Giacomo Cerone, titolare dell'azienda assieme a sua madre Maria Teresa Lima -, non solo ha le stesse caratteristiche dell'aglio rosso da cui ha origine, ma queste sono quasi triplicate: oltre alle note proprietà antibatteriche, contribuisce a migliorare il metabolismo del glucosio e a proteggere il cuore. Ha poi una consistenza e un sapore particolari, non è il classico aglio: è morbido e al gusto è molto più delicato, ha un sapore più dolce e un retrogusto che ricorda la liquirizia, anche se molti lo associano a quello del cioccolato, a quello del fungo porcino e anche al tartufo".

Carmine Venettacci, uno dei cinque titolari dell'azienda Lavandeto Agricoltori alternativi di Collelongo, in provincia dell'Aquila, che vanta un allevamento di api, una coltivazione di piante officinali e una produzione di olio essenziale di lavanda, creme, di birre artigianali e racconta infine, "abbiamo già avuto contatti con buyers del Messico e con un'azienda finlandese che si mostrata interessata a tutti i nostri prodotti, dalle creme per il viso alle birre all'elicriso. Abbiamo preso dei contatti con loro per avviare un'attività di export anche se abbiamo fatto già delle vendite all'estero, come ad esempio in Canada, ma siamo molto interessati a espandere il mercato dei nostri prodotti".

Grande successo hanno riscosso anche le masterclass dello chef aquilano William Zonfa e del collega chef Alessandro Miceli, nominato nella prima edizione ambasciatore del tartufo abruzzese nel mondo e titolare di due celebri ristoranti a Dubai.

Zonfa ha illustrato, passo dopo passo, nella tensostruttura in piazza Battaglione degli Alpini, davanti alla Fontana luminosa, la preparazione di un piatto a base di zuppa fagiolo bianco, orzo perlato, caffè e tartufo bianco, poi offerto all'assaggio ai primi 80 partecipanti alla fiera iscritti all'info point della Fiera.

"Un piatto vegetale, fortemente identitario – ha spiegato Zonfa -, con cui ho inteso dimostrare la grande versatilità e possibilità di utilizzo in cucina del nostro tartufo, facendo sempre estrema attenzione ad esaltare il suo intenso aroma e avvolgente profumo, espressioni e tesori di un territorio ricchissimo di biodiversità".

Miceli ha invece proposto "L'uovo all'impiedi", con tartare di manzo, uovo, tartufo nero pregiato, e crema di formaggio

gregoriano.

“Il segreto di una preparazione di sicuro successo – ha commentato Miceli -, è certo nell’abilità di uno chef, nella sua creatività, ma quelli che secondo me devono restare punti fermi sono la semplicità e la qualità dei prodotti, che devono sempre raccontare un territorio, la sua unicità, i sapori e profumi non replicabili. Da questo punto di vista i tartufi abruzzesi, il bianco e il nero pregiato in testa, sono davvero ambasciatori della terra d’Abruzzo”.

IL PROGRAMMA DELLA SECONDA GIORNATA

La seconda giornata, entrerà subito nel vivo con “Tartufiamo”, il contest culinario con protagonisti gli studenti degli istituti alberghieri abruzzesi: il primo round si svolgerà dalle 10:00 alle 12:00, il secondo round alle 15:00 alle 18:00. A sfidarsi ai fornelli 24 studenti, divisi in squadre da due, che hanno già partecipato al contest social indetto da Arap, e che sabato saranno valutati da una giuria di esperti che decreterà i vincitori: otto ragazzi parteciperanno a uno stage a Dubai nel ristorante dello chef Miceli, la squadra vincitrice riceverà un premio in denaro di mille euro.

Parallelamente al contest “Tartufiamo”, alle 10:30 e alle ore 12:30 ci sarà la presentazione dell’ etichetta Cantina del Fucino, con relativa degustazione, alle 15:30 la presentazione ufficiale per l’Abruzzo del “Dizionario internazionale del tartufo”, tradotto in cinque lingue, mentre alle ore 16:30 la presentazione del progetto a cura dell’Agenzia regionale per la tutela ambientale (Arta), “Microscopia scientifica e qualità del tartufo”.

Alle 18:30 imperdibile l’appuntamento con il Cacioppo show, in collaborazione con il Teatro stabile d’Abruzzo, stand up comedy con protagonista il celebre comico siciliano Giovanni Cacioppo, già protagonista di trasmissioni di successo come Colorado cafè e Zelig.

La giornata si chiuderà in bellezza con la prima dei due show cooking influencer previste, con protagonista la chef influencer Francesca Gambacorta, in arte Frafoodlove.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli