AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO, IMPRUDENTE: "I NOSTRI SONO I MIGLIORI D'ITALIA, ORGOGLIOSI"

24 Novembre 2023



L'AQUILA – "Stiamo lavorando da anni per costruire il 'Modello Abruzzo' e valorizzare tutto quello che è il nostro territorio. La fiera è nata con lo scopo di far conoscere un prodotto di cui è ricca la nostra terra, di cui dobbiamo essere orgogliosi, perché i nostri tartufi sono i migliori d'Italia".

Così il vice presidente della Giunta regionale con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, all'Aquila, presso la sala stampa di palazzo Silone, sede della Giunta regionale, nel corso della conferenza stampa di presentazione della seconda edizione della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo che si terrà dal primo al tre dicembre prossimi nel parco del Castello e all'interno dell'Auditorium Renzo Piano, in pieno centro storico all'Aquila.

L'evento è promosso dalla Regione Abruzzo – Assessorato all'Agricoltura ed organizzato dal braccio operativo dell'Azienda regionale per le attività produttive (Arap).

"Dopo la scommessa vinta e il successo nella prima edizione che ha richiamato diverse migliaia di visitatori, vogliamo cogliere risultati ancora più ambiziosi nel progetto finalizzato a far diventare la Fiera un evento di rilievo nazionale ed internazionale, un appuntamento fisso. La seconda edizione riserverà grandi sorprese e importanti novità", ha aggiunto il vice presidente.

Presenti, oltre a Imprudente, il vicesindaco del Comune dell'Aquila Raffaele Daniele, il direttore generale di Arap, Antonio Morgante, il direttore generale di Arta Abruzzo, Maurizio Dionisio, il rappresentante dei Gal partner del progetto "Terre d'Abruzzo" Paolo Federico, il presidente della Federazione nazionale associazioni tartufai italiani (Fnati), Fabio Cerretano, il segretario generale della Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia, Fausta Emilia Clementi, delegata dalla presidente Antonella Ballone, per le comunicazioni di servizio Romeo Ciammaichella, capo Dipartimento internazionalizzazione Arap.

Circa 60 aziende presenti con i loro stand, 18 ristoratori inseriti nella app dedicata per la ricerca di locali "vicini" dove gustare il tartufo, un baby parking per permettere alle famiglie di prendere parte alla kermesse e un servizio di bus navetta dal mega-parcheggio di Collemaggio dove la sosta sarà gratuita: ed ancora, vendita e food truck, incontri business-to-business tra i produttori regionali e i buyers operanti nei mercati esteri strategici, in particolare Paesi arabi e nord Europa, ed

anche momenti ludici con la presenza di influencer come Ruben e Francesca Gambacorta e l'esibizione del comico Giovanni Cacioppo, in collaborazione con il Teatro Stabile d'Abruzzo.

"La fiera internazionale del tartufo è un modello positivo e attrattivo a cui tendere. Abbiamo necessità di far conoscere le nostre eccellenze e proporle ai mercati internazionali che oltre alla promozione Made in Italy si aprono anche al Made in Abruzzo. Vogliamo fare in modo che succeda col tartufo quello che è successo col Montepulciano d'Abruzzo: che venga identificato come marchio territoriale di eccellenza", ha detto il direttore generale di Arap, Antonio Morgante.

Ha aggiunto il vicesindaco Raffaele Daniele: "Da subito abbiamo accolto con entusiasmo l'idea di ospitare all'Aquila la Fiera internazionale dei tartufi, un'opportunità straordinaria per il territorio. Questa seconda edizione è ancora più ricca e di questo dobbiamo ringraziare la Regione Abruzzo e l'Arap, soprattutto per l'organizzazione impeccabile".

Il direttore dell'Arta Maurizio Dionisio ha sottolineato: "Arta è entusiasta di prendere parte a questo progetto. Questo prodotto d'eccellenza della nostra terra può crescere laddove l'ambiente abbia caratteristiche di salubrità e Arta Abruzzo che è la sentinella del benessere ambientale ha un ruolo fondamentale per la tutela dei tartufi".

Ha spiegato il segretario generale della Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia, Fausta Emilia Clementi, delegata da Ballone: "Ci sentiamo orgogliosi di far parte di questa organizzazione, simbolo della collaborazione di un intero territorio unito per lo sviluppo delle eccellenze dell'Abruzzo".

Paolo Federico ha aggiunto: "Quest'iniziativa gode del nostro pieno sostegno e siamo orgogliosi di partecipare. Finalmente, dopo tanti anni di latitanza, questa regione ha cominciato a valorizzare le nostre eccellenze".

Cerretano ha poi evidenziato: "Di strada ne dobbiamo ancora fare tanta ma abbiamo iniziato benissimo. L'Abruzzo è una terra ricchissima di tutti i tipi di tartufo edibili e in questa fiera ne vedremo almeno tre: nero pregiato, bianco e Tuber uncinatum. Secondo importanti studi, ogni euro investito sul tartufo sono 20 euro di turismo, perché il tartufo è un profumo e come tale evoca un territorio. Quando riusciamo a trasmettere questo messaggio, questo 'senso', riusciamo a trasmettere anche la bellezza di questo territorio".

Ricco il programma: tra le novità di quest'anno, il progetto "Tartufai d'Abruzzo per un giorno", cerca simulata con cani addestrati in uno spazio di terra strutturato per lo scopo, che sarà organizzato dalla Scuola Majella e supportato dagli studenti dell'Istituto Agrario "Arrigo Serpieri" di Avezzano, e poi la sfida tra i 24 studenti degli istituti alberghieri della regione, divisi in squadre da due, che, dopo aver partecipato al contest social indetto da Arap, prepareranno a L'Aquila i piatti proposti nel contest. Saranno valutati da una giuria di esperti che decreterà i vincitori: otto ragazzi, infatti, parteciperanno a uno stage a Dubai nel ristorante dello Chef Miceli, nominato ambasciatore del tartufo d'Abruzzo nel mondo, e la squadra vincitrice riceverà un premio in denaro di mille euro.

Ed ancora l'app, che rafforza e istituzionalizza la collaborazione tra le imprese agrifood e i ristoranti, consentirà di scoprire e contattare le attività di ristorazione localizzate in prossimità dell'evento, e in tutta la regione, che proporranno menù creati per l'occasione: visitatori e acquirenti della Fiera, potranno degustare, direttamente sul territorio d'origine, piatti a base di tartufi neri e bianchi d'Abruzzo.

© 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