AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: IMPRUDENTE, "STUDENTI ALBERGHIERI FUTURI AMBASCIATORI NOSTRO AGRIFOOD"

2 Dicembre 2023



L'AQUILA – "La filiera del tartufo d'Abruzzo deve puntare alla eccellenza lungo tutta la filiera e anche nella fase conclusiva della trasformazione in cucina: questo è stato l'obiettivo del contest che ha coinvolto i ragazzi e ragazze di tutte le scuole alberghiere abruzzesi: saranno loro i futuri chef, gli ambasciatori del brand Abruzzo in Italia e nel mondo".

Lo ha affermato Emanuele Imprudente, vice presidente della Regione Abruzzo, con delega all'Agricoltura, nel presentare "TartufiAMO", l'innovativa competizione culinaria con in gara gli studenti degli istituti alberghieri abruzzesi, nell'ambito della seconda Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo al parco del Castello dell'Aquila, organizzata dalla Regione Abruzzo e in particolare l'Assessorato all'Agricoltura e con il ruolo di soggetto attuatore l'Azienda regionale attività produttive (Arap), come previsto dalla legge regionale n. 24 del 22/08/2022.

L'evento rientra nel grande e ambizioso piano di internazionalizzazione e commercializzazione dell'Agrifood sostenibile attuato dall'Assessorato negli ultimi anni che ha già portato anche il tartufo abruzzese all'attenzione nazionale ed internazionale.

Nel contest culinario gli studenti sono stati chiamati a creare piatti esclusivamente a base di tartufi bianchi e neri d'Abruzzo, e le proposte, già valutate sui social per l'aspetto estetico, stanno ora passando al vaglio della giuria di esperti costituita dallo chef aquilano William Zonfa, dallo chef Alessandro Miceli, ambasciatore del tartufo abruzzese nel mondo, dal maestro pasticciere pescarese Federico Anzellotti, dalla chef di Avezzano Ivana De Gasperis, vice presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia di L'Aquila, e dallo stesso vicepresidente Imprudente.

Il premio sarà uno stage di due settimane presso il 'Ristorante Amuni' dello chef Miceli a Dubai per gli appartenenti alla squadra vincitrice di ciascuna delle quattro province abruzzesi. Sarà poi decretato il vincitore assoluto, in base al piatto che tra tutti risulterà migliore al gusto e che otterrà il punteggio più alto. I ragazzi vincitori riceveranno, inoltre come premio finale, una borsa di studio del valore di 1.000 euro da dividere tra gli appartenenti alla squadra vincitrice, 500 euro per la cucina e 500 per la sala.

Spiega ancora il vicepresidente Imprudente, “è importante che i nostri giovani acquisiscano alte competenze per valorizzare al massimo gli aromi e profumi del tartufo. E devono anche comprendere come funziona il mondo della ristorazione a livello globale, da qui l’importanza dello stage a Dubai messi in palio, comunicando al mondo le nostre eccellenze, che è poi l’obiettivo generale di questa fiera, che ambisce a diventare un appuntamento di punta per il settore, ben oltre i confini nazionali”.

Sulla stessa lunghezza d’onda la professoressa Lucia Croccolino dell’istituto alberghiero Leonardo da Vinci dell’Aquila: “Ci siamo preparati con grande impegno per questo momento emozionante dall’alto valore formativo. Il compito degli insegnanti verso i loro ragazzi è quello di orientarli verso una professione che possa in qualche modo soddisfarli e farli crescere e questa seconda edizione, dedicata al nostro diamante nero, il tartufo rappresenta un occasione il tal senso”.

Conclude una delle studentesse in gara, “La prima parte sui social è stata molto divertente, anche solo nel capire con chi condividere il piatto, a chi rivolgersi. Quando poi siamo passati alla seconda fase, è stata un’emozione incredibile perché non pensavamo, effettivamente, di arrivarci. È stato un susseguirsi di prove tra degustazioni di vino, prove del piatto e stiamo davvero imparando molto dal punto di vista professionale”.

© 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