AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: SUCCESSO PER MOSTRA SCENT OF ITALY DEL MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

30 Novembre 2024



L'AQUILA – "Raccontando il tartufo si racconta l'Italia, la sua cultura gastronomica, il suo territorio, il modo in cui il tartufo da elemento di natura è diventato di cultura. E questo vale a maggior ragione per una terra dall'altissima qualità ambientale come l'Abruzzo, che vanta un prodotto straordinario e più di un primato in termini di quantità e qualità".

Lo ha affermato l'antropologo Ernesto Di Renzo, docente dell'Università di Roma Tor Vergata, nel presentare i contenuti della Mostra internazionale "Scent of Italy", ospitata nella tensostruttura del Festival internazionale dei tartufi d'Abruzzo, in corso di svolgimento a piazza Duomo all'Aquila.

La mostra racconta il mondo del tartufo a 360° e lungo tutta la filiera, realizzata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, per la prima volta in una fiera, essendo solitamente riservata alle varie ambasciate italiane, commissionata per diffondere la cultura gastronomica italiana in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo.

La Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, arrivata alla sua terza edizione, propone un fitto programma di eventi con protagonisti 50 espositori, dell'intero agrifood abruzzese, ed è organizzato dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'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, Emanuele Imprudente.

Il tartufo “cibo dei re” ma anche dei contadini, ha esordito il professor Di Renzo, volendo intendere che “sul tartufo sono stati trasferiti elementi molto importanti dell’immaginazione, delle credenze, dei valori, della ricerca dell’edonismo. Il tartufo rivela anche le sue ambivalenze, perché da una parte è un cibo esclusivo, però dall’altra parte ha anche rappresentato nel mondo contadino la possibilità per quelle famiglie legate alla ricerca del tartufo di introdurre nella loro gastronomia qualcosa che in realtà era destinato alla degustazione degli strati elevati della società”.

Ma del resto il tartufo “di queste antinomie o di queste ambivalenze ne ha tantissime. Da una parte è stato considerato cibo del lusso, e nello stesso tempo un cibo demoniaco, cibo della lussuria”.

Per quanto riguarda infine la fiera internazionale dei tartufi d’Abruzzo, Di Renzo non ha dubbi: “è un evento lungimirante, questa regione possiede dei primati molto importanti dal punto di vista della quantità di raccolta, del tartufo bianco, ma anche dell’uncinato e del nero pregiato. Per non parlare della qualità intrinseca. Parliamo di un fungo ipogeo che cresce soltanto se ci sono condizioni ottimali di acidità del terreno, di livelli pluviometrici, un bosco in piena salute, una buona biodiversità. Promuovere il tartufo vuol dire promuovere un territorio salubre, incontaminato e che mantiene ancora tratti di autenticità”

© 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