

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: SUCCESSO PRIMA GIORNATA, PRODUTTORI E GIOVANI PROTAGONISTI

9 Dicembre 2022



L'AQUILA - Un concorso social per gli allievi degli istituti alberghieri abruzzesi, per il piatto più originale e riuscito, che sappia interpretare il tartufo, anche nella sua bellezza estetica. Con in palio uno stage a Dubai, al fianco di chef stellati.

La proposta è stata lanciata dal vicepresidente della Regione, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, inaugurando con il taglio del nastro la prima edizione della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo iniziata questa mattina all'Aquila nel parco del Castello e che si protrarrà fino a domenica 11 dicembre.

Un prima giornata che ha segnato subito un successo di pubblico nonostante le avverse condizioni atmosferiche: il ricco cartellone ha proposto, tra le altre cose, fitti e proficui incontri tra buyer internazionali e produttori regionali e chef protagonisti ai fornelli, il tutto alla presenza di centinaia di studenti delle scuole alberghiere e degli istituti agrari.

"Vogliamo dare impulso alla valorizzazione del nostro straordinario tartufo che deve affermarsi, a differenza di quello che accade ora - ha detto Imprudente tagliando il nastro dell'evento - La mission è farlo diventare una eccellenza abruzzese, un brand di spessore internazionale, lavorando su tutta la filiera, dalla raccolta, alla trasformazione, con il coinvolgimento della ricerca, delle scuole alberghiere, dei nostri chef, a 360 gradi, oltre i confini regionali".

Una prima edizione quindi che ambisce a diventare una kermesse nazionale ed internazionale, sulla falsariga delle manifestazioni ad Alba, in Piemonte, e che questa mattina ha riscosso una grande partecipazione, con le sue circa 60 imprese che espongono in oltre 40 stand e con un ricco programma di eventi culturali, convegni scientifici, masterclass, degustazione di piatti a base di tartufo, b2b tra buyers e aziende, chef di caratura mondiale, e ancora laboratori del gusto con gli studenti degli istituti agrari e alberghieri abruzzesi e "Mani in pasta" esperienze sensoriali al "buio" con l'Unione

italiana ciechi.

L'evento è promosso dalla Regione Abruzzo attraverso l'Azienda regionale attività produttive (Arap), nel suo ruolo di soggetto attuatore, in collaborazione con il Comune dell'Aquila, le Camere di commercio Gran Sasso d'Italia e Chieti Pescara, Arta Abruzzo e le associazioni di settore.

Presente all'inaugurazione anche il sottosegretario all'Agricoltura, Luigi D'Eramo, che ha sottolineato: "importanti eventi come questi devono indurre tutte le persone partecipanti, e le vedo già numerose, a raccontare l'eccellenza del nostro tartufo in nome del nostro territorio e della difesa del made in Italy, per quello che i nostri agricoltori rappresentano, ovvero l'agricoltura vera e millenaria opposta a quella finta, dei cibi sintetici e prodotti in laboratorio, del vino dealcolizzato".

Ad accogliere con entusiasmo la proposta del concorso lanciato da Imprudente, è stato Remigio Acciari, docente di cucina dell'Istituto di istruzione superiore "L. da Vinci - O. Colecchi" dell'Aquila: "Ottima iniziativa, che ora struttureremo e dettaglieremo. Una grande idea, perché darà impulso ai nostri allievi, visto anche il prestigioso premio in palio, per sperimentare nuovi piatti e nuove creazioni".

La scuola alberghiera ha presentato, nel primo show cooking in programma, dei crostini di pane integrale, condito con i mugnoli, una varietà di cicoria selvatica e scaglie di tartufo, e poi cioccolato fondente aromatizzato al rum, e anche qui scaglie di tartufo.

Ad esaltare nell'alta cucina l'esplosione di sapori e profumi del nero pregiato è stata la chef abruzzese, Flora Merucci, originaria di Campi, che nel partecipato show cooking ha illustrato passo dopo passo la preparazione di un piatto autunnale a base di tartufo nero, agnello, patata viola, rub di spezie ai funghi porcini.

"Il tartufo nero - ha poi spiegato la chef -, nella cucina abruzzese ha enormi potenzialità. Oggi è molto diffuso, ma occorre lavorare, e siamo sulla buona strada, per alzare il livello, andare oltre l'utilizzo di questo fungo ipogeo come mero condimento delle tagliatelle o della tagliata di carne: il tartufo deve essere il principale ingrediente, va raccontato, ogni varietà ha una sua identità personale, che si presta a tanti e fantastici abbinamenti".

Presente con il suo stand anche l'Istituto Agrario Serpieri di Avezzano che sperimenta da anni in valle Peligna la coltivazione del tartufo con piante micorizzate, e come ha sottolineato a questo proposito Valeriano Di Gregorio, docente di scienze agrarie, "il tartufo rappresenta un potenziale delle aree interne che vivono il grande problema dello spopolamento: da questo punto di vista occorre diffondere anche la pratica della tartuficoltura, che se effettuata razionalmente e con principi scientifici, può diventare un voce economica importante, e creare prospettive occupazionali per i nostri giovani".

Infine dentro l'auditorium di Renzo Piano, si sono svolti numerosi incontri tra buyers arrivati anche dall'estero, in particolare dalla Francia, con produttori e aziende di trasformazione abruzzesi.

A coordinare gli incontri direttamente Arap, ancora una volta in prima linea, per conto della Regione Abruzzo nelle strategie di internazionalizzazione anche dei prodotti agroalimentari abruzzesi.

Ha commentato il direttore generale dell'Arap Antonio Morgante: "Qui a L'Aquila, grazie a questa fiera, sta accadendo una cosa importante: tutta la filiera del tartufo è presente, unita e compatta e si propone nei nuovi mercati. Fino ad oggi il tartufo d'Abruzzo è come il vino venti anni fa, e come il vino deve affermarsi come eccellenza internazionale: uno dei volti del brand regionale".

