

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO, TRA SHOW COOKING E CONTEST CON CHEF INFLUENCER GAMBACORTA, BONDI E NANNI

3 Dicembre 2023



L'AQUILA - "In questi giorni alla Fiera Internazionale del tartufo d'Abruzzo ci sono state tante presenze e soprattutto tanta qualità. La presenza degli influencer è la novità di quest'anno per promuovere la regione tramite anche i social, un rilancio dell'Abruzzo con le nuove tecnologie per rendere virali i nostri tartufi e le eccellenze della nostra regione, con un approccio moderno che coinvolge milioni di follower e che contribuisce al grande progetto di far conoscere l'Abruzzo nel mondo per specificità e qualità".

Così il vice presidente della Giunta regionale, Emanuele Imprudente salito sul palco insieme al presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio durante lo show cooking di Ruben Bondi, uno dei tre influencer intervenuti nella seconda Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, la tre giorni al parco del Castello dell'Aquila, che si concluderà oggi, domenica 3 dicembre. Gli altri due chef influencer protagonisti sono stati Francesca Gambacorta e Davide Nanni.

L'evento, organizzato dalla Regione Abruzzo e in particolare l'Assessorato all'Agricoltura e con il ruolo di soggetto attuatore l'Azienda regionale attività produttive (Arap), rientra nel grande e ambizioso piano di internazionalizzazione e commercializzazione dell'agrifood sostenibile.

Le star dei social hanno proposto le loro ricette a base di tartufo e preso parte alla giuria del contest che ha visto sfidarsi gli istituti alberghieri abruzzesi con piatti a base di tartufo e di altre eccellenze abruzzesi abbinati con vini e cocktail per esaltare il gusto, e che si è svolto nella giornata di sabato.

Bondi, chef romano con 1 milione e 400mila follower su Instagram, e 2 milioni e 400mila su Tik Tok, che pubblica video ricette realizzate sul balcone di casa sua, idea nata durante il Covid, per la seconda edizione della fiera ha realizzato "un piatto che non avevo mai fatto prima": baccalà con crema di porri patate e tartufo bianco e funghi saltati. Piatto a cui ha aggiunto un tocco di limone, ingrediente che inserisce spesso nelle sue ricette.

"I prodotti dell'Abruzzo sono delle vere eccellenze e il tartufo bianco abruzzese è il migliore al mondo. Ringrazio chi mi ha permesso di essere qui oggi, sono stato accolto con tantissimo entusiasmo: è stato un piacere e un onore cucinare per i miei follower che sono venuti qui da tutta Italia", spiega Bondi.

Oggi sul palco ad aiutare Bondi è salita anche Gambacorta, che era tra il pubblico “Sali France’ che non abbiamo mai cucinato insieme”. Anche Imprudente e Marsilio hanno assaggiato il piatto preparato da Bondi, che ha riscosso molto successo.

Bondi ha anche pubblicato un reel, realizzato per la Fiera internazionale del tartufo d’Abruzzo, in cui prepara i tagliolini al tartufo bianco, un piatto che come lui stesso dichiara nel video “è troppo bono pe’ mangiarselo da solo”, in poche ore ha avuto oltre 390 mila visualizzazioni.

Gambacorta, chef romana molto seguita sui social col nome Frafoodlove, nella tensostruttura dedicata agli eventi culinari, ha preparato, come lei stessa ha dichiarato, “un risotto cacio e pepe, perché porto anche un po’ di Roma con il tartufo bianco. Farò un burro aromatizzato al Tartufo e ci metterò anche dei gamberi, un abbinamento a cui ho pensato perché in Abruzzo si scia guardando il mare”.

Il suo video pubblicato qualche giorno fa sui social in cui propone il risotto cacio e pepe con i gamberi rossi, ma nella variante con il tartufo nero pregiato abruzzese è diventato virale, visto da oltre 350mila persone. “Per me è una cosa davvero importante poter far conoscere il brand Abruzzo e i Tartufi d’Abruzzo nello specifico a tutta Italia. Questo è un po’ il bello del mio mestiere, quello di raccontare attraverso i social, le regioni e le realtà ancora poco conosciute in tutta Italia”, ha commentato.

Lo chef “wild” Nanni, 200mila followers su Instagram, invece, è stato un ospite ‘a sorpresa’ della fiera, un fuori programma: il trentaduenne di Castrovalva, frazione di Anversa degli Abruzzi in provincia dell’Aquila, incuriosito dall’evento ha poi preso parte alla giuria del contest di sabato con le scuole alberghiere d’Abruzzo: “non fatevi mai abbattere dalle sconfitte, anzi fate di loro la vostra forza – ha spronato i ragazzi che hanno partecipato alla sfida – E anche se nel vostro percorso troverete magari professori o chef che vogliono farvi cambiare o che vi ostacolano, voi non cambiate, non mollate. La vostra forza è l’originalità”.

Dopo il diploma all’alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti), ha girato il mondo per lavoro, e ha scelto di tornare alle radici, e di riscoprire il gusto di cucinare immerso nella natura proponendo piatti della tradizione abruzzese, anche rivisitati in chiave più contemporanea ma realizzati sul fuoco vivo, con molta tecnica e pochi strumenti.

Nanni che sui social si presenta con il motto “jsowild”, “io sono selvaggio”, che è diventato anche il suo logo, ha dichiarato: “Il tartufo è un prodotto della terra e io che vengo dalla terra non posso che essere felice di essere qui, mi piace stare nei boschi e porto avanti le tradizioni culinarie con la mia famiglia”. E alla domanda “Ma tu sei wild?” ha risposto: “tutto l’Abruzzo è wild”.