

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: TUTTO PRONTO PER LA TRE GIORNI DI EVENTI DEDICATI AL RE DELLA TAVOLA

30 Novembre 2023



L'AQUILA - Tutto pronto al Parco del castello dell'Aquila, per l'attesa seconda edizione della Fiera Internazionale dei tartufi d'Abruzzo, con taglio del nastro domani venerdì 1 dicembre alle ore 10.00, a dare l'abbrivio ad una intensa tre giorni, che si concluderà nella serata di domenica 3 dicembre.

A partecipare oltre 60 aziende con i loro stand, e in programma sono previsti convegni, masterclass a cura di grandi chef, incontri business-to-business tra produttori regionali e i buyers operanti nei mercati esteri, incontri con popolari influencer, gare ai fornelli tra gli studenti degli istituti alberghieri, aste di beneficenza a favore dei rifugi canini, eventi ludici e spettacoli, con protagonisti d'eccezione come il comico siciliano Giovanni Cacioppo.

L'evento, che intende affermare in Italia e nel mondo il brand tartufo d'Abruzzo, già al top per qualità e quantità di raccolta, soprattutto per il bianco e il nero pregiato, è promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare l'Assessorato all'Agricoltura guidato dal vice presidente della Giunta regionale, Emanuele Imprudente, organizzato dalla Azienda regionale per le attività produttive (Arap), braccio operativo dell'ente regionale.

“È importante comprendere - afferma il vice presidente Imprudente - che anche questo evento si inquadra nell'operazione di conquista dei mercati esteri e nell'affermazione di un nuovo protagonismo dei prodotti di punta abruzzesi, avviata dalla Regione Abruzzo a partire dallo scorso anno, che ci ha portato ad essere protagonisti con le nostre eccellenze enogastronomiche a Dubai, Bruxelles, Arabia, Helsinki, Stoccolma e Serbia, solo per citare le destinazioni principali. I risultati

sono già tangibili – sottolinea Imprudente -, e anche per quel che riguarda il tartufo: già a seguito della prima edizione della Fiera, molti sono stati gli accordi commerciali sottoscritti dalle nostre aziende. Del resto il prodotto abruzzese, con le sue nove varietà, a cominciare dal bianco e dal nero pregiato non teme rivali, e siamo già ai primi posti in Italia per volume di raccolta e di compravendite. Ora l'obiettivo è affermare questa Fiera come un appuntamento di punta nel panorama italiano e internazionale, e fare anche del tartufo un ingrediente del brand Abruzzo, un fattore di identificazione, con immensi benefici anche in termini di posti di lavoro lungo tutta la filiera, e di promozione turistica”.

A confermare la priorità accordata alla commercializzazione e alla conquista di nuovi mercati, contemporaneamente agli eventi in programma al parco del castello, venerdì e sabato, presso il vicino Circolo tennis Beppe Verna dell'Aquila, si terranno gli incontri B2B tra diversi buyers internazionali e le aziende abruzzesi.

Altra novità della seconda edizione, il varo di una app che nei giorni della Fiera e oltre, consentirà di localizzare e contattare le attività di ristorazione in prossimità dell'evento, e in tutta la regione, che proporranno menù a base di tartufo creati per l'occasione.

Venendo al dettaglio del programma, il taglio del nastro della Fiera è previsto alle ore 10:00 di venerdì, e alle ore 10:30 ci sarà il primo appuntamento con il Masterclass stellato a cura dello chef aquilano William Zonfa.

Alle ore 11:30 in programma, dentro l'Auditorium di Renzo Piano, il convegno “L'Abruzzo alla conquista dei mercati globali, crescita, innovazione e competitività”, e a seguire, dalle ore 15.00 alle 18.00 il convegno scientifico “Il tartufo in Abruzzo: lo stato dell'arte”.

Alle 17:30 secondo Masterclass, a cura questa volta dello chef Alessandro Miceli, nominato nella prima edizione ambasciatore del tartufo abruzzese nel mondo e titolare di due celebri ristoranti a Dubai. La prima giornata si concluderà con un Aperiset, sulle note dei dj e gustando un aperitivo a base di vini e birra abruzzesi e cocktail con il superbo sfondo del castello cinquecentesco.

La seconda giornata, con l'apertura degli stand dalle ore 9:00, entrerà subito nel vivo con “Tartufiamo”, il contest culinario con protagonisti gli studenti degli istituti alberghieri abruzzesi: il primo round si svolgerà dalle 10:00 alle 12:00, il secondo round alle 15:00 alle 18:00. A sfidarsi ai fornelli 24 studenti, divisi in squadre da due, che hanno già partecipato al contest social indetto da Arap, e che sabato saranno valutati da una giuria di esperti che decreterà i vincitori: otto ragazzi parteciperanno a uno stage a Dubai nel ristorante dello chef Miceli, la squadra vincitrice riceverà un premio in denaro di mille euro.

Parallelamente al contest “Tartufiamo”, alle 10:30 e alle ore 12:30 ci sarà la presentazione dell'etichetta Cantina del Fucino, con relativa degustazione, alle 15:30 la presentazione ufficiale per l'Abruzzo del “Dizionario internazionale del tartufo”, tradotto in cinque lingue, mentre alle ore 16:30 la presentazione del progetto a cura dell'Agenzia regionale per la tutela ambientale (Arta), “Microscopia scientifica e qualità del tartufo”.

Alle 18:30 imperdibile l'appuntamento con il Cacioppo show, in collaborazione con il Teatro stabile d'Abruzzo, stand up comedy con protagonista il celebre comico siciliano Giovanni Cacioppo, già protagonista di trasmissioni di successo come Colorado caffè e Zelig.

La giornata si chiuderà in bellezza con la prima dei due show cooking influencer previste, con protagonista la chef influencer Francesca Gambacorta, in arte Frafoodlove.

Domenica 3 dicembre con apertura della fiera sempre alle ore 9:00, il programma della fiera propone a partire dalle ore 11.00 “Ritorno al medioevo”, rievocazione medievale con sbandieratori, falconieri e molto altro, alle ore 12:00 sarà la volta di “Magic class: la cucina incontra la magia”, a cura dello chef pescarese Antonio Di Pietro e L'Alchimista.

Alle ore 14:30 il secondo show cooking influencer, con protagonista questa volta lo chef influencer Ruben Bondi, salito alla ribalta con il programma televisivo “Cucina in balcone con Ruben”.

Alle 16.00 si terrà l'asta di beneficenza per cani abbandonati con tartufi donati dalle associazioni Catra, e con il ricavato devoluto alle associazioni di volontariato che gestiscono rifugi canini.

A seguire, alle ore 17:30, appuntamento con “Mastro pasticciere”, masterclass dedicato ai dolci a cura del maestro pescarese Federico Anzellotti. La chiusura della fiera è prevista per le ore 20:00.

Durante la tre giorni sarà possibile partecipare poi a “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".

Tutti gli eventi dei tre giorni saranno gratuiti e per quanto riguarda le masterclass degli chef gli assaggi saranno riservati solo ai primi ottanta iscritti presso l'infopoint.

Un baby parking infine permetterà alle famiglie di prendere parte alla kermesse, e un servizio di bus navetta dal mega-parcheggio di Collemaggio, dove la sosta sarà gratuita, consentirà di raggiungere agevolmente la Fiera.