AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: VINCONO CONTEST CULINARIO STUDENTI ALBERGHIERO DA VINCI DELL'AQUILA

2 Dicembre 2023



L'AQUILA – A vincere il primo premio di 'TartufiAMO', il contest culinario 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, è stata, con 147 punti, la squadra composta Sara Molini e Nunzia Ghizzoni, dell'istituto alberghiero 'Leonardo da Vinci' dell'Aquila.

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

Il piatto preparato dalle due ragazze è un dolce, chiamato "trio dei boschi", una rivisitazione di un classico tradizionale, un pan dell'orso con ganache al cioccolato e tartufo e profumo di ratafia in abbinamento ad una ratafia praesidium.

A valutare le squadre in gara la giuria di esperti, che ha dato voti da 1 a 5 ad ogni piatto presentato in abbinamento con un vino, composta dallo chef aquilano William Zonfa, dallo chef Alessandro Miceli, ambasciatore del tartufo abruzzese nel mondo, da maestro pasticciere pescarese Federico Anzellotti, dalla chef di Avezzano Ivana De Gasperis, dal vice presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia di L'Aquila, dal vice presidente della Regione Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, dall'ambasciatore dell'Associazione nazionale città del vino Tito Cieri e lo chef influencer abruzzese Davide Nanni.

Sul palco anche il direttore generale di Arap, Antonio Morgante, e il responsabile dell'internazionalizzazione dell'Arap, Romeo Ciammaichella.

Il primo premio del contest è una borsa di studio in denaro del valore di 1.000 euro, per la squadra, equamente divisa 500 per la sala e 500 per la cucina, oltre a uno stage di due settimane presso il 'Ristorante Amuni' dello chef Miceli a Dubai. Parteciperanno allo stage anche le squadre classificate dal secondo al quarto posto, sulle otto partecipanti: l'Istituto alberghiero Di Poppa-Rozzi di Teramo, l'istituto alberghiero di De Cecco di Pescara, e una seconda squadra dell'istituto alberghiero Da Vinci, per un totale di 8 ragazzi e ragazze.

"Portate in alto i valori del nostro Abruzzo – ha commentato il vicepresidente Imprudente -, e portate avanti i valori della vostra terra dove state maturando professionalmente. Il progetto di coinvolgere le scuole alberghiere è nato un anno fa nel corso della prima fiera internazionale del tartufo, e promuovere tramite i giovani le eccellenze dell'Abruzzo e la nostra terra che è una terra fantastica ma ancora poco conosciuta. E siamo arrivati oggi qui dopo un concorso social con una giuria di assoluto rispetto a dare merito e valore alle nuove generazioni che sapranno valorizzare la nostra regione anche all'estero".

Hanno commentato emozionate le due vincitrici: "non ci aspettavamo la vittoria, elaborare il piatto è stato complesso, abbiamo lavorato tanto insieme ai professori ma siamo contentissime di come è andata" e sul futuro, partendo da questa esperienza "speriamo di poter imparare tanto a Dubai, di crescere professionalmente e umanamente. E che questo sia l'inizio per poter viaggiare, girare il mondo e portare avanti la nostra passione".

Questi i piatti delle squadre classificate dal secondo al quarto posto: la squadra dell'Istituto alberghiero Di Poppa-Rozzi di Teramo, che ha proposto una bavarese al cioccolato bianco aromatizzato alla liquirizia di Atri, con un cuore morbido al tartufo uncinato, e un gel allo zafferano di Navelli, e una terra alle mandorle e aggiunta di sassi d'Abruzzo, abbinato con un drink a base di bitter, vermouth e cioccolato al gin; l'istituto alberghiero di De Cecco di Pescara che ha proposto Ravioli al Montepulciano con mousse di porcini su letto di fonduta di Farindola decorato con cialde di coralli e tartufo a scaglie, abbinato con Jarno Montepulciano d'Abruzzo, e la scuola dell'istituto alberghiero Da Vinci, che ha proposto praline di torrone morbido allo zafferano dell'Aquila e tartufo con crumble alla genziana, in abbinamento con un Passito san Lorenzo Abruzzo doc.

"Perché uno stage formativo a Dubai? – ha commentato Antonio Morgante, direttore generale dell'Arap – La risposta è che nella metropoli emiratina ci sono i migliori ristoranti di ogni paese del mondo, è una piattaforma globale che offre il meglio di tutte tradizioni culinarie. Pertanto questa esperienza sarà una palestra eccezionale per i nostri ragazzi e futuri interpreti della cucina abruzzese. Anche da queste iniziative passa l'ambiziosa strategia di internazionalizzazione in cui è impegnato il sistema regionale, a beneficio in questo caso delle piccole e medie imprese dell'agrifood, e di tutto l'Abruzzo, in termini di occupazione e benessere diffuso".

Lo chef Miceli ha evidenziato: "di solito il lavoro dello chef è considerato prettamente maschile ma oggi abbiamo premiato due donne. Voglio dire ai ragazzi che sono stati tutti davvero bravi e anche quelli che oggi non hanno vinto, non devono demordere, perché da ogni sconfitta c'è una lezione da imparare".

Anche l'influencer Nanni ha tenuto a dare forza ai ragazzi, sottolineando come "i ragazzi non si debbano mai scoraggiare: fate delle critiche la vostra forza. E non cambiate mai. Io non sono mai cambiato per nessuno. Mi avevano detto che non avrei mai fatto successo. Ma la parola chiave del successo è l'originalità".

Anzellotti ha affermato: "non poteva che vincere un dolce a dimostrazione che anche la pasticceria è un'eccellenza del territorio".

Al termine del contest, sono stati consegnati da Imprudente omaggi a tutta la giuria, due targhe, una a Zonfa e una ad Anzellotti, rispettivamente con la nomina di "ambasciatore della cucina abruzzese nel mondo" e di "ambasciatore della pasticceria abruzzese nel mondo", "per l'attività svolta a livello nazionale e internazionale per la promozione del Brand Abruzzo, per l'impegno e la passione profusi".

© 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