AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI: DEGUSTAZIONE “AL BUIO”: “ALLA SCOPERTA DI NUOVI MONDI ATTRAVERSO TUTTI I SENSI”

1 Dicembre 2024



L’AQUILA – “Hai mai riflettuto su quello che stai mangiando? Ti sei mai soffermato ad ‘osservare’ un prodotto utilizzando gli altri sensi? Attraverso la vista, che influenza in maniera preponderante la nostra alimentazione, assorbiamo circa l’85% della realtà che ci circonda, privandoci di esperienze sensoriali altrettanto importanti, perché siamo abituati a ‘vedere’, non ad ‘osservare’. Per questo abbiamo deciso di offrire un’occasione, per scoprire nuovi mondi attraverso altri sensi”.

Così Americo Montanaro, presidente regionale Unione italiana ciechi ed ipovedenti, nel presentare ai partecipanti l’esperienza sensoriale dell'”assaggio al buio”, nell’ambito della Fiera internazionale dei tartufi d’Abruzzo, alla terza e ultima giornata, in piazza Duomo a L’Aquila.

L’evento ha proposto un fitto programma di iniziative con protagonisti 50 espositori, dell’intero agrifood abruzzese, ed è organizzato dalla Regione Abruzzo, in particolare l’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.

Fitto anche il calendario di questa ultima giornata, con l’appuntamento del “Ritorno al Medioevo”, quindi la rievocazione storica con sbandieratori e falconeria, la masterclass con la chef Ivana De Gasperis, quella “a quattro mani”, con gli chef Mirko Valente e Yuri Cursi, il live music del coro Gospel e, appunto, l’esperienza sensoriale dell’Unione italiana ciechi e ipovedenti.

“Abbiamo pensato di proporre ai partecipanti un’esperienza culinaria da bendati – ha spiegato Montanaro – L’idea è: vi togliamo per un momento il senso della vista e vi facciamo conoscere il tartufo attraverso gli altri sensi”.

A tal proposito, ha ricordato Montanaro, “organizziamo da anni un evento, che è quello della ‘cena al buio’. In una stanza di ristorante, completamente oscurata, gli ospiti vengono accompagnati dentro da camerieri non vedenti. Non lo facciamo per togliere la vista all’ospite ma per far vivere un’esperienza attraverso una diversa percezione”.

Prima dell’esperienza sensoriale la masterclass della chef Ivana De Gasperis, che ha proposto il suo “Dolce canto”: “E una namelaka al cioccolato gold, caramellizzato e leggermente salato, poi tartufo bianco, pan di spagna delle patate del Fucino. Con la buccia di patate ricavata ho realizzato una polvere che ho usato come decorazione. L’ho chiamato ‘Dolce canto’ perché si dice che il tartufo bianco, quando si va a raccogliere, si trova sempre al ritorno e in quella occasione, secondo un modo dire nella nostra Marsica, si canta”.

© 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