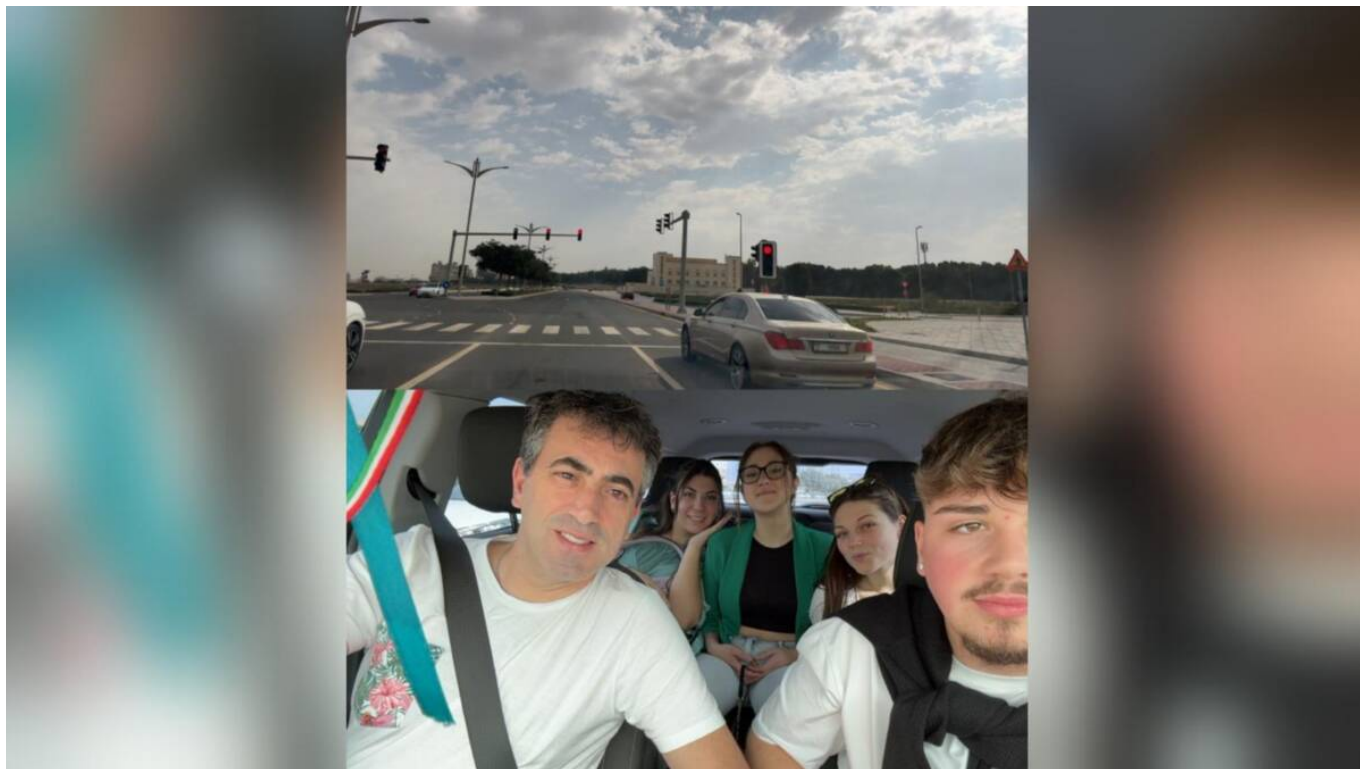


FIERA TARTUFI: IMPRUDENTE, “STUDENTI VINCITORI CONTEST A DUBAI PER STAGE CON CHEF MICELI”

2 Febbraio 2024



L'AQUILA – Sono partiti il 31 gennaio per Dubai ed hanno già cominciato a pieno regime lo stage esclusivo di due settimane nel ristorante Amuni, dello chef Alessandro Miceli, i primi quattro studenti, dell'Istituto Da Vinci – Colecchi dell'Aquila, vincitori del contest culinario TartufiAmo, nell'ambito della seconda Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, che si è svolta dal 1 al 3 dicembre scorso al parco del Castello dell'Aquila. Il 14 febbraio sarà la volta del secondo gruppo, composto da altri quattro studenti dell'Istituto 'De Cecco' di Pescara e 'Di Poppa – Rozzi' di Teramo, arrivati nel contest al secondo e terzo posto.

Il contest culinario, a cui hanno partecipato gli studenti degli istituti alberghieri abruzzesi, con piatti a base di tartufo, e abbinamenti con vini, è stata una delle novità della seconda edizione della kermesse dedicata al tartufo d'Abruzzo, nelle sue nove varietà, che ha registrato 30mila presenze, la partecipazione di oltre 60 aziende, e la presenza di decine di buyers internazionali. Un evento organizzato dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'Assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo.

Commenta il vice presidente della Regione Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, candidato alle regionali dei 10 marzo per la Lega, “L'obiettivo della Fiera internazionale dei Tartufi era ed è non solo quella di favorire l'internazionalizzazione e la conquista dei mercati esteri e l'affermazione di un nuovo brand per una assoluta eccellenza abruzzese, ma anche quello di far crescere tutta la filiera, compresa la fase cruciale dell'utilizzo in cucina dei nostri preziosi tartufi neri e bianchi. Mi riempie dunque di soddisfazione vedere i nostri futuri talenti avere la possibilità di apprendere nuove competenze e segreti del mestiere alla scuola di un grande chef come Miceli, in un contesto esclusivo come Dubai, metropoli crocevia planetaria e proiettata al futuro”.

Per la loro permanenza lo chef Miceli, nominato ambasciatore del tartufo d'Abruzzo nel mondo, ha stilato un programma di studio che prevede esperienze, sia teoriche che pratiche, in diversi dipartimenti della cucina e della sala, con personale qualificato, nel ristorante Amuni, e ancora una esperienza presso la sede dell'International centre for culinary arts (Icca) di Dubai, visite al mercato di Dubai e alla scoperta della città, della sua cultura e delle tradizioni locali, lezioni presso 'Il

Ristorante' due stelle dello chef abruzzese Niko Romito, sempre a Dubai.

Infine, ci sarà un challenge con premio di riconoscimento finale, alla presenza di Valeria Di Santo Della Penna, presidente dell'Associazione degli abruzzesi negli Emirati Arabi Uniti e membro del Rotary Club, e un illustre esponente del mondo della gastronomia. Previsto per l'occasione anche un collegamento per un saluto e un colloquio con i ragazzi del vice presidente Imprudente.

“Sono certo che i nostri giovani acquisiranno nuove e preziose competenze per valorizzare al massimo gli aromi e profumi del tartufo, per poi tornare qui in Abruzzo, con la mission di alzare ancor di più il livello della nostra arte culinaria. Non a caso gli otto studenti vincitori sono stati divisi in due gruppi, così da agevolare la logistica degli spostamenti ma soprattutto per dare più spazio e attenzione ad ognuno nel corso delle attività programmate e al loro percorso di formazione”, conclude Imprudente.