

## “CUORE NERO D’ABRUZZO”, I PRODOTTI 100% TARTUFO DAL CUORE DELLA VALLE SUBEQUANA

*di Alessandro De Matteis*



FAGNANO - Professionalità e valorizzazione del prodotto, questi i due aspetti sui quali punta “Cuore Nero d’Abruzzo”, piccola realtà produttrice di tartufi nata a Fagnano Alto (L’Aquila) durante il primo lockdown.

Titolare dell'azienda **Fabrizio Di Pasquale**, chef tornato in Abruzzo dieci anni fa da Bolzano, colpito dalla qualità e dal potenziale che offrono i prodotti della sua terra di origine.

“Vengo da una famiglia che coltivava tartufi, seppur in maniera marginale”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “La mia idea è stata quella di valorizzare sia a livello locale che nazionale il tartufo di questa terra, sviluppando un approccio professionale alla tartufo-coltura e lavorando in maniera artigianale un prodotto dall'indubbia qualità”.

Il risultato è una salsa 100% tartufo, declinata in varie forme, dal carpaccio al battuto sino alla crema con pecorino. “Siamo tra i pochi a mantenere il 100% del tartufo nei nostri prodotti, utilizzando nel processo aromi naturali che riescono a mantenerne il sapore autentico. Sono molte le aziende locali che hanno scelto di fornirsi delle mie salse, e ho molti compratori provenienti da tante altre città d'Italia. Non avevo grosse aspettative, ma adesso sto riscuotendo un buon successo, che va al di là di ogni mia rosea aspettativa, e per questo devo ringraziare il comune di Fagnano per l'aiuto e il sostegno che mi ha sempre dato”.

L'obiettivo adesso è quello di promuovere e valorizzare il territorio e i suoi prodotti, portando anche l'“oro nero” d'Abruzzo ad alti livelli.

“Ho alle spalle una lunga esperienza come chef, e vi dico una cosa: la qualità dei prodotti di questa terra è merce rarissima, non se ne trovano di così in giro” rileva Di Pasquale.

“Sto mantenendo contatti proficui con il sindaco per ampliare la mia produzione e studiare percorsi attrattivi che portino le persone a scoprire Fagnano e le sue tradizioni, ancora oggi ben radicate anche tra i più giovani. In un momento catastrofico per il settore, creare una rete di attività per la promozione dei pregiatissimi prodotti che l'Abruzzo offre darebbe uno slancio considerevole alla filiera locale, creando anche nuove opportunità di lavoro”.





