

I TARTUFI CUORE NERO D'ABRUZZO IN TOUR TRA TRENTINO ALTO ADIGE E VENETO

16 Marzo 2022



FAGNANO – Hanno conquistato il palato degli alto-atesini, in versione salsa, assoluta o come condimento di piatti prelibati. I tartufi di Cuore nero d'Abruzzo, piccola realtà produttrice di tartufi nata a Fagnano Alto (L'Aquila) durante il primo lockdown, sono reduci di un tour di una settimana tra ristoranti e negozi dell'Alto Adige e di Verona.

“Abbiamo voluto promuovere i nostri prodotti in giro tra Trento, Bolzano e Verona”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Fabrizio Di Pasquale**, chef tornato in Abruzzo dieci anni fa da Bolzano, titolare dell'azienda.

I tartufi sono stati i protagonisti di una serata degustazione promossa nell'enoteca Bollicine a Bolzano. "I nostri risotti con funghi, speck e tartufo hanno riscontrato notevole successo, insieme alle salse 100 per cento tartufo. Sono piaciuti così tanto che è stata già programmata una seconda data. Siamo consapevoli che c'è ancora tanto lavoro da fare per raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati e promuovere sempre di più i nostri prodotti", continua.

L'idea di Di Pasquale è di valorizzare sia a livello locale che nazionale il tartufo abruzzese, lavorando in maniera artigianale il prodotto. Il risultato è una salsa 100% tartufo, declinata in varie forme. Dal battuto, al carpaccio, dalla crema di pecorino, alla salsa tartufata, dal burro all'olio fino alla vellutata di zucca. E tartufo ovviamente.

LE FOTO











