VirtùQuotidiane

TARTUFO “CUORE NERO D’ABRUZZO”, DOPPIA APERTURA: LABORATORIO A FAGNANO ALTO E RISTORANTE A SANTO STEFANO DI SESSANIO

18 Marzo 2023

di Giorgia Roca

L’AQUILA – L’entroterra abruzzese non smette di stupire con i paesaggi mozzafiato che lo caratterizzano e le iniziative volte alla sua promozione turistica. Come nel caso delle due attività che apriranno nelle prossime settimane delle quali il comun denominatore è Cuore nero d’Abruzzo, azienda di coltivazione e produzione di tartufo di **Fabrizio Di Pasquale** *(nella foto)* a Corbellino, frazione di Fagnano Alto (L’Aquila).

Chef bolzanino di nascita ma per metà abruzzese, è tornato nel paese di origine del padre 13 anni fa e oggi rilancia la sua scommessa professionale.

Ad aprile in un locale messo a disposizione dal Comune amplierà il suo laboratorio di trasformazione con la possibilità di organizzare degustazioni, ospitare un info point per le visite del Parco Sirente Velino, uno shop di prodotti dell’azienda e un bar. Non solo assaggi,

poiché si avrà anche la possibilità di prenotare visite alle tartufaie di Cuore nero d'Abruzzo.

A Santo Stefano di Sessanio invece, nel cuore del borgo in via Nazario Sauro n. 34, insieme a **Daniela Del Cotto**, che in paese gestisce Nonna Peppina, negozio di specialità alimentari, aprirà un ristorante che porterà lo stesso nome dell'azienda di tartufi.

"L'idea era di unire il laboratorio, la produzione e la vendita in un'unica soluzione", dicono i due a *Virtù Quotidiane*. Il ristorante sarà in parte dedicato all'accoglienza, essendoci un paio di camere per gli ospiti che vorranno trattenersi e seguire anche le degustazioni dedicate a prodotti di aziende locali, come il canestrato di Castel del Monte e lo zafferano dell'Aquila.

Il ristorante vuole anche essere un punto di riferimento aperto per buona parte dell'anno sin dalla mattina con il servizio bar, "per sopperire alla carenza di attività aperte continuativamente in paese", dice Fabrizio. Un disegno che esalti le peculiarità del territorio con scopi precisi e coerenti, considerando che l'Abruzzo può vantare il 40% della produzione italiana di tartufi e tante sono le varietà come il nero pregiato, il bianco pregiato, quello nero estivo e quello invernale.

Cuore nero d'Abruzzo è tra i pochi rappresentanti di questo primato con le sue declinazioni – battuto e carpaccio, selezione di risotti e polenta, creme, formaggi e burro, per dirne alcune – e manca davvero poco per scoprire tutte le altre novità che porterà in tavola.