

Abruzzo tra i maggiori produttori di tartufo, nel fine settimana la Fiera che celebra il prezioso tubero

29 Novembre 2023

di Redazione



L'AQUILA - In Abruzzo nel 2022 sono stati raccolti circa 800 quintali di tartufi nelle sue nove varietà, anche se il dato ufficiale è di 380 visto che non si tiene conto del prodotto commercializzato fuori regione: il fatturato è di 5,1 milioni di euro, anche in questo caso le compravendite prese in esame sono dentro i confini regionali. Un dato che fa in ogni caso dell'Abruzzo una delle terre d'elezione del tartufo in Italia, contendendosi, in base alle annate, la prima posizione con Toscana, Emilia Romagna e Basilicata, per quanto riguarda il Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*), e con Umbria e Marche, per quanto riguarda il Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*).

A snocciolare i confortanti numeri è il Coordinamento associazioni tartufai regione Abruzzo (Catra), che riunisce un migliaio di tartufai sui 3.800 registrati e operativi in regione, per voce del suo presidente, **Leo D'Alessandro**, alla vigilia dell'attesa seconda edizione della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, che prenderà il via venerdì 1 dicembre e fino a domenica

3 dicembre, nel parco del Castello all'Aquila.

Protagonista assoluto il fungo ipogeo che rappresenta una eccellenza d'Abruzzo, che vuole affermare per qualità e quantità un brand nazionale e internazionale.

L'evento è promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'Assessorato all'Agricoltura guidato dal vice presidente della Giunta regionale, **Emanuele Imprudente**, con braccio operativo l'Azienda regionale per le attività produttive (Arap), e rappresenta un appuntamento particolarmente atteso.

Il dato relativo al 2022 è fornito dall'Ufficio territoriale Foreste e Demanio dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo, che è tenuto per legge a ricevere e registrare i dati di commercializzazione dei tartufi raccolti in Abruzzo.

Questo significa, spiega D'Alessandro, che "i 380 quintali circa rappresentano meno della metà del totale raccolto, visto che quelli che vengono commercializzati direttamente fuori Abruzzo non vengono registrati dall'Ufficio regionale".

In ogni caso sottolinea D'Alessandro, "l'Abruzzo si conferma tra le prime in Italia per produzione e per qualità, vista la quantità di raccolta del tartufo bianco e del nero pregiato, il top della gamma. E di questo non c'era, fino a qualche anno, fa piena consapevolezza. Va ricordato infatti che nelle manifestazioni più celebri in Italia e nel mondo, quelle di Alba in Piemonte e di Acqualagna nelle Marche, molto del tartufo esposto, venduto e assaporato proviene anche dall'Abruzzo".

Scendendo nel dettaglio questi i dati di raccolta aggiornati al fine 2022: 29.597 chili per il tartufo "d'estate" detto anche "scorzone", 4.520 chili per il tartufo "uncinato", 1.573 chili per il tartufo "bianchetto", 1.358 chili per il tartufo nero pregiato, 995 chili per il tartufo bianco, 302 chili per il tartufo nero ordinario, a seguire con quantità molto più modeste il tartufo nero liscio, il tartufo nero d'inverno e il tartufo moscato.

Ai cavatori tutta questa mole di raccolta frutta 5,1 milioni di euro circa, di cui la metà per il bianco e il nero pregiato.

Un tesoro di biodiversità che sarà esaltato a partire da venerdì e fino a domenica dalla Fiera, alla quale parteciperanno circa 60 aziende con i loro stand, 18 ristoratori inseriti nella app dedicata per la ricerca di locali "vicini" dove gustare il tartufo, con vendita e food truck, in una intensa tre giorni di incontri business-to-business tra i produttori regionali e i buyers operanti nei mercati esteri strategici, convegni, contest culinari con protagonisti gli studenti

degli istituti alberghieri della regione, masterclass a cura di grandi chef, momenti ludici con la presenza di influencer come Ruben e **Francesca Gambacorta** e l'esibizione del comico **Giovanni Cacioppo**, in collaborazione con il Teatro Stabile d'Abruzzo.

E tra le novità di quest'anno anche il progetto "Tartufai d'Abruzzo per un giorno", cerca simulata con cani addestrati in uno spazio di terra strutturato per lo scopo, che sarà organizzato dalla Scuola Majella e supportato dagli studenti dell'Istituto Agrario "Arrigo Serpieri" di Avezzano (L'Aquila), e, domenica pomeriggio, si terrà anche un'asta di beneficenza del pregiato fungo ipogeo, a cura del Catra, il cui ricavato sarà interamente devoluto alle associazioni di volontariato che gestiscono in regione rifugi per cani.

"I nostri associati - conclude D'Alessandro - hanno avuto grandi benefici dalla prima edizione del festival, che mettendo al centro l'incontro con i buyers nell'ottica dell'internazionalizzazione, ha determinato risultati concreti e tangibili, con l'aumento della richiesta di prodotto da parte delle società di commercializzazione, in particolare destinato ai mercati esteri. Questa è la strada da percorrere, con sempre maggiore determinazione".