VirtùQuotidiane

Fiera dei tartufi d’Abruzzo, concorso social per gli studenti degli istituti Alberghieri

31 Ottobre 2023

di Redazione

L’AQUILA – “TartufiAMO”, ovvero un contest social e la relativa votazione on line, in una innovativa competizione culinaria che vede protagonisti gli studenti degli istituti alberghieri abruzzesi, chiamati a creare piatti esclusivamente a base di tartufi bianchi e neri d’Abruzzo, eccellenza italiana ed internazionale con ben 9 varietà: le specialità saranno valutate sui social per l’aspetto estetico e, poi, nella seconda fase, per il gusto, da una giuria di esperti. In palio per i vincitori, uno stage a Dubai, nel prestigioso ‘Ristorante Amuni’ dello chef Alessandro Miceli, ambasciatore del tartufo d’Abruzzo negli Emirati Arabi e una borsa di studio da 1.000 euro.

È questa una delle tante novità della seconda edizione della Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, in programma da venerdì 1 a domenica 3 dicembre, ancora una volta nel Parco del Castello a L'Aquila, in viale delle Medaglie d'Oro.

A promuovere l'evento, la Regione Abruzzo e in particolare l'Assessorato all'Agricoltura guidato dal vice presidente della Regione con delega all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, e con il ruolo di soggetto attuatore l'Azienda regionale attività produttive (Arap), come previsto dalla legge regionale n. 24 del 22/08/2022. L'evento rientra nel grande e ambizioso piano di internazionalizzazione e commercializzazione dell'Agrifood sostenibile attuato dall'Assessorato negli ultimi anni che ha portato anche il tartufo abruzzese all'attenzione nazionale ed internazionale.

Le foto dei piatti, valutabili intanto per il loro aspetto estetico, saranno pubblicate sulle pagine social dell'Arap da giovedì 2 novembre, con votazioni aperte fino al 15 novembre. A seguire le altre fasi.

L'idea del contest era stata annunciata già nel corso della prima edizione dal vice presidente della Regione, Imprudente, dando seguito ad un confronto con le scuole alberghiere.

"Promessa mantenuta – commenta il numero due dell'esecutivo regionale -. Il contest è realtà e sarà l'occasione di rendere protagonisti della fiera, con una sana competizione, le giovani promesse della gastronomia regionale. Del resto, obiettivo dell'evento è quello di valorizzare il nostro straordinario tartufo a 360 gradi e lungo tutta la filiera, dalla raccolta alla trasformazione, passando per la promozione e affermazione del brand a livello nazionale e internazionale. Da questo punto di vista dunque le scuole alberghiere e i nostri aspiranti chef devono recitare un ruolo decisivo, esaltando sapore e profumi del nostro tartufo con nuove creazioni culinarie, nella consapevolezza che la tradizione nasce spesso da una innovazione che si afferma e si consolida, in virtù della sua eccellenza, originalità e capacità di interpretare il genius loci, in un contesto culturale e territoriale".

I protagonisti del contest saranno quindi gli studenti degli istituti alberghieri abruzzesi, divisi in squadre formate da due ragazzi, uno per il reparto cucina e un responsabile di sala.

Il concorso è diviso in più fasi: la prima, scaduta ieri, è quella in cui, all'interno delle scuole, i ragazzi hanno elaborato i piatti e gli abbinamenti con un vino, un drink, un aperitivo o altro, inviando poi ad Arap le foto della loro creazione, corredate da una descrizione del piatto e dell'abbinamento insieme alle informazioni relative ai partecipanti.

Le foto raccolte, pubblicate sulle pagine social di Arap Abruzzo a partire da dopodomani

potranno essere votate dagli utenti con modalità differenti per ogni social: sulla pagina Facebook le foto verranno raccolte in un album e i voti dovranno essere espressi tramite 'like', mentre per la pagina Instagram le foto saranno pubblicate in un carosello, numerate e i voti dovranno essere espressi mediante un commento con il numero corrispondente alla foto che si intende votare.

Il periodo di votazione durerà fino al 15 novembre 2023, quando i voti saranno raccolti e sommati per decretare le tre foto con il maggior numero di voti per ogni provincia.

Passeranno alle fasi finali 3 coppie, ovvero 6 studenti per provincia, per un totale complessivo di 24 studenti.

La fase finale si svolgerà nel corso della seconda Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo a L'Aquila, dove gli studenti dovranno riprodurre il piatto, con un abbinamento beverage e sottoporlo alla giuria, composta da esperti del settore e istituzioni, che assaggerà i piatti per ogni fase della gara e assegnerà un voto da 1 a 10 per ogni categoria.

I giudici saranno chiamati a decretare un vincitore per ogni provincia per un totale di quattro squadre vincitrici, ovvero per 8 studenti.

Il premio di questa selezione sarà uno stage di due settimane presso il 'Ristorante Amuni' dello chef **Alessandro Miceli** a Dubai per gli appartenenti alla squadra vincitrice di ogni provincia.

Sarà poi decretato il vincitore assoluto del contest, in base al piatto che tra tutti risulterà migliore al gusto e che otterrà il punteggio più alto.

I ragazzi vincitori riceveranno, come premio finale, una borsa di studio del valore di 1.000 euro da dividere tra gli appartenenti alla squadra vincitrice, 500 euro per la cucina e 500 per la sala.