

Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo nel fine settimana all'Aquila

27 Novembre 2024



L'AQUILA – Parte il countdown per la Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, l'appuntamento dedicato a uno dei tesori enogastronomici più importanti della Penisola che, per il terzo anno, va in scena in una delle sue terre d'elezione.

L'Abruzzo, infatti, rappresenta una delle migliori aree di produzione di tartufi italiani, sia in termini di eterogeneità vantando ben nove varietà, sia in termini di volume con una produzione annua di 800 quintali, di cui 380 commercializzati all'interno della regione per un fatturato di oltre 5 milioni di euro.

Un patrimonio di biodiversità simbolo di un territorio ricco di tradizioni e sapori autentici che L'Aquila, proclamata Capitale della Cultura 2026, è pronta a celebrare da venerdì 29 novembre a domenica 1 dicembre, nello splendido scenario di Piazza del Duomo, nel cuore del capoluogo abruzzese.

Una doppia opportunità, quindi: quella di partecipare a una fiera su un prodotto unico e al tempo stesso visitare L'Aquila, di recente nominata Capitale della Pace e del Perdono da Papa Francesco, il primo pontefice dopo oltre sette secoli ad aprire la Porta Santa della Basilica di Santa Maria di Collemaggio, uno dei più importanti siti religiosi della città, situato appena fuori dalla cinta muraria. Un altro importante riconoscimento che mette in risalto il patrimonio storico-religioso e le bellezze culturali che fanno de L'Aquila un museo a cielo aperto.

“Sarà questa, ne sono certo, l'edizione della definitiva affermazione di un evento che già è diventato un punto di riferimento per addetti ai lavori e appassionati di tutta Italia - afferma **Emanuele Imprudente**, vice presidente della Regione Abruzzo - . Come sempre l'obiettivo è quello di aprirci al mondo, per conquistare nuovi mercati, da qui la presenza di ben 15 buyers provenienti dall'estero, in linea con la strategia di internazionalizzazione dell'agrifood abruzzese, di cui il tartufo rappresenta una punta di diamante, che non teme rivali, sia come materia prima, sia come prodotto trasformato. Abbiamo, inoltre, deciso di trasferire la Fiera dal parco del Castello a piazza Duomo, finalmente riqualificata, per accendere il cuore della città con un evento di eccezione, anche a vantaggio delle attività commerciali, e per poter garantire l'ottimale svolgimento dell'evento anche in caso di pioggia. Va poi sottolineato il fatto che è per noi un onore ospitare la mostra internazionale del tartufo 'Scent of Italy' del Ministero degli Affari Esteri, essendo la prima volta che accade in una fiera, perché finora ha avuto come location esclusivamente le ambasciate”.

La Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo, giunta alla sua terza edizione, si conferma il palcoscenico ideale per un viaggio nella cultura gastronomica abruzzese che, partendo proprio dal re della cucina, tocca anche altre eccellenze agroalimentari di una regione unica nelle sue proposte.

Il tutto coinvolgendo i migliori produttori e ristoratori locali, ma anche grandi chef, comunicatori, professionisti del settore e istituzioni. Un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati che, nella passata edizione, ha coinvolto ben 30mila visitatori, suscitando anche l'interesse di numerosi buyer internazionali.

E che quest'anno vede la partecipazione di oltre 50 aziende, 18 ristoranti del territorio e una nutrita presenza di food truck per assaporare e vivere appieno l'Abruzzo con un calendario di attività ricco e variegato.

Al centro della manifestazione gli stand delle aziende dove assaggiare e acquistare i prodotti locali, conoscere il legame tra il tartufo e le zone di raccolta abruzzesi e approfondire le differenti caratteristiche sensoriali delle nove varietà, attraverso il racconto dei produttori. Ma

anche degustazioni (tra le quali una “al buio” in collaborazione con l’Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti), masterclass e cooking show con chef della zona e di fama internazionale per conoscere le molteplici potenzialità del tartufo, partendo dalle materie prime del territorio e dalle ricette della tradizione.

Un festival dedicato agli amanti della cucina ma anche della cultura con una programmazione di spettacoli dal vivo, esibizioni in costumi tradizionali, mostre e convegni tecnico-scientifici che vedranno in dialogo i maggiori esperti del settore per una full immersion nel mondo di questo incredibile e preziosissimo prodotto.

Ma anche esperienze di ricerca simulata, come “Tartufai per un giorno” per scoprire questo prezioso prodotto insieme ai cercatori professionisti. E ancora, inoltre, con l’app Abruzzo.Eat è possibile prenotare pranzi, cene e degustazioni nei ristoranti del territorio convenzionati per provare menu ideati per l’occasione con protagonisti, ovviamente, i grandi tartufi della regione.

Il Programma

Venerdì 29 novembre

ore 15.30 apertura degli stand;

ore 16.30 Mostra Internazionale del tartufo “Scent of Italy” presentata dal professore Ernesto di Renzo;

ore 17.30 presentazione della Guida Nazionale dei Panettoni e degustazione del panettone al tartufo del maestro pasticcere Federico Anzellotti;

ore 20.00 chiusura fiera.

Sabato 30 novembre

ore 9.00 apertura stand;

ore 10.00 convegno “Strategie per salvaguardare il prodotto tartufo”;

ore 12.00 masterclass con lo chef Costantino Gualano;

ore 15.00 degustazione di una selezione di formaggi e birre locali con gli studenti dell’Istituto agrario ed alberghiero dell’Aquila e dell’istituto agrario di Avezzano e Pratola Peligna;

VirtùQuotidiane

ore 18.00 masterclass con William Zonfa;

ore 20.30 chiusura fiera.

Domenica 1 dicembre

ore 9.00 apertura degli stand;

ore 11.00 rievocazione storica del Ritorno al Medioevo;

ore 13.00 masterclass con Ivana De Gasperis;

ore 15.30 Assaggio al buio con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti;

ore 17.00 masterclass a quattro mani con gli chef Mirko Valente e Yuri Cursi;

ore 18.00 live Music del Coro Gospel.