ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Fiera tartufi d’Abruzzo, 35mila presenze nella tre giorni dell’Aquila

2 Dicembre 2024



“Circa 35mila presenze, record dell’evento, negli oltre 20 in programma, per visitare gli stand delle 50 aziende dell’agrifood, con in testa quelle che hanno messo in vetrina i tartufi d’Abruzzo, nelle loro nove varietà”, fa sapere in una nota la giunta regionale.

“Riflettori accesi su un settore che in Abruzzo conta circa 5mila tartufai regolarmente tesserati, e che rappresentano una economia che vale milioni di euro, in una edizione che si è fregiata della stretta collaborazione da parte del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, e del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale”.

“Importanti contatti commerciali grazie ai b2b dei produttori abruzzesi con 15 buyers, che operano nei mercati di Stati Uniti, Giappone, Israele, Medio Oriente, Francia, Regno Unito, Estonia ed Albania. Sono questi i numeri e solo alcuni dei contenuti che hanno caratterizzato la terza edizione della Fiera internazionale dei tartufi d’Abruzzo, che si è conclusa ieri sera e che per la prima volta si è svolta nella suggestiva location di piazza Duomo, nel cuore del centro storico dell’Aquila, all’interno di una tensostruttura riscaldata di mille metri quadrati.
A tracciare il bilancio dell’evento il vicepresidente della Regione, Emanuele Imprudente, ideatore della fiera, e firmatario della legge regionale n. 24 del 22 agosto 2022, che l’ha resa un appuntamento fisso e strategico, con l’organizzazione affidata all’Agenzia regionale delle attività

produttive (Arap), nel ruolo braccio operativo".

"L'edizione di quest'anno, la terza, e per la prima volta in piazza Duomo, ha segnato il record di presenze. Ancora una volta sono state premiate le nostre scelte e il grande sforzo organizzativo e ancor prima una strategia volta all'internazionalizzazione, alla promozione e alla valorizzazione delle nostre eccellenze dell'agrifood – ha detto il vicepresidente -. Siamo felici che sia gli aquilani, sia gli abruzzesi, sia i molti venuti da fuori regione, hanno apprezzato la nuova sede. Siamo felici anche dell'importante vetrina internazionale assicurata dalla presenza di buyers in rappresentanza di mercati internazionali".

A fare la differenza, sottolinea Imprudente, "è stata la disponibilità dei produttori che hanno messo in mostra l'intera filiera del tartufo abruzzese, ovvero un prodotto eccezionale, che per troppo tempo ha fatto la fortuna di altre regioni che lo acquistavano a loro beneficio. La quantità di tartufi raccolti e coltivati in Abruzzo è sempre più competitiva, in questa terza edizione abbiamo posto un altro tassello nella direzione della costruzione di un sistema di produzione, trasformazione, promozione e vendita, capace di affermarsi a livello globale".
La Fiera internazionale si inquadra nell'operazione di conquista dei mercati esteri e nell'affermazione di un nuovo protagonismo dei prodotti di punta abruzzesi, avviata dalla Regione Abruzzo, per tramite di Arap, con numerose missioni in Italia e all'estero, a partire dall'Expo di Dubai del 2022 fino al G7 Expo Agricoltura e Pesca di Siracusa a settembre scorso. A raccontare il tartufo abruzzese e il territorio sono stati in questa giornalisti della stampa nazionale ed estera e giovani influencer.
A coordinare per Arap l'organizzazione della Fiera il direttore generale, Antonio Morgante, affiancato dal responsabile internazionalizzazione, Romeo Ciammaichella.
"L'efficacia di queste iniziative non si misurano solo nell'immediato nel numero di presenze, che in questa edizione della fiera sono comunque a dir poco lusinghiere – ha detto Morgante -, bensì in prospettiva nel numero e nella consistenza dei contratti di fornitura sottoscritti dai nostri produttori, sulla strada della progressiva internazionalizzazione delle nostre eccellenze, e da questo punto di vista b2b con i buyers che si sono svolti nei primi due giorni della fiera sono stati estremamente positivi, non solo per il tartufo, ma anche per gli altri prodotti, come lo zafferano, l'olio, il miele, le birre artigianali, i dolci, e altro, in quanto cura dell'Arap è presentare ai compratori come un pacchetto unico, il made in Abruzzo".

"La Fiera, con una formula ormai consolidata ha proposto anche masterclass con degustazioni gratuite, affidate ad affermati chef: quest' anno i protagonisti sono stati il Maestro pasticcere Federico Anzellotti, William Zonfa, affiancato dagli studenti dell'Alberghiero dell'Aquila, Costantino Gualano, Ivana De Gasperis, Mirko Valente e Yuri Cursi, con l'obiettivo di raccontare il tartufo lungo tutta la filiera, dalla raccolta alla tavola, e a questo proposito sono stati coinvolti anche i ristoranti cittadini, che per l'occasione hanno proposto menù a base di tartufo, con la possibilità di prenotare tramite l'app ufficiale della Fiera "Abruzzo.eat".

"A proposito di racconto della filiera, molto apprezzata è stata la Mostra internazionale del tartufo

“Scent of Italy”, a cura del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, presentata dall’antropologo Ernesto Di Renzo, docente dell’Università di Roma Tor Vergata, per la prima volta allestita in un evento fieristico, essendo solitamente riservata alle varie ambasciate italiane, commissionata per diffondere la cultura gastronomica italiana in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo.
Presente con un suo stand anche l’Agenzia Regionale per la Tutela dell’Ambiente (Arta), che ha messo a disposizione un microscopio ottico di ultima generazione e un team di esperti micologi per indagare la relazione tra le caratteristiche uniche del territorio abruzzese e la produzione delle sue varietà di tartufo più pregiate”.

“Grazie alla collaborazione dell’Unione italiana ciechi ed ipovedenti e del presidente regionale Americo Montanaro, è stato possibile anche consentire ai visitatori l’esperienza sensoriale dell’”assaggio al buio”. Nel convegno di sabato esperti di spessore nazionale si sono confrontati sulle minacce che mettono a rischio una risorsa preziosa ma fragile, evidenziando la necessità di una mappatura aggiornata e di dettaglio per le aree di produzione, al fine di consentire poi l’elaborazione di linee guida e criteri ferrei per una corretta gestione dei boschi, della loro manutenzione, nel regime delle acque, nella realizzazione di infrastrutture”.

“Commenta infine a nome delle imprese tartuficole Fabio Cerretano, presidente della Federazione nazionale delle associazioni tartufai italiana (Fnati) presidente dell’Associazione micologica tartufai Abruzzesi, con 150 iscritti: “Come operatori del settore siamo estremamente soddisfatti dell’organizzazione ineccepibile e dell’esito di questa fiera, che cresce di anno in anno. Un successo che si misura non solo nel numero di visitatori, di contatti con i buyers che sono stati molto positivi, ma anche per favorire tra noi tartufai il gioco di squadra, la condivisione di strategie che possono consentire l’affermazione di un brand di prestigio, immediatamente riconoscibile in tutti i mercati, sia nazionali che esteri”, conclude la nota.