



Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo 2024: tre giorni tra sapori, cultura e territorio

Dal 29 novembre al 1 dicembre, L'Aquila celebra il tartufo con degustazioni, masterclass e una mostra internazionale. Un evento unico nella Capitale della Pace e del Perdono

Dal 29 novembre al 1 dicembre, **Piazza del Duomo a L'Aquila** sarà il cuore pulsante della terza edizione della **Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo**.

Un'occasione per scoprire e apprezzare un prodotto che parla di tradizione e territorio, attirando visitatori e professionisti da tutto il mondo. Una ricchezza inestimabile per la regione, che vanta ben sei diversi biotipi riconosciuti e una produzione annua di circa 800 quintali.

Il tartufo d'Abruzzo: una ricchezza inestimabile

Dal pregiato **tartufo bianco** al versatile **tartufo nero**, ogni varietà racconta un territorio che coniuga sapienza contadina e rispetto per la natura. La straordinaria qualità dei tartufi abruzzesi, inoltre, li rende apprezzati non solo in Italia, ma anche all'estero, consolidando la regione come una delle capitali enogastronomiche d'Europa.

Ma il tartufo non è solo un simbolo di eccellenza nella variegata e famosa gastronomia aprutina, ma anche un volano economico per la regione.

L'**Abruzzo** registra infatti un fatturato di oltre 5 milioni di euro grazie alla sua filiera, che coinvolge cercatori, produttori e ristoratori, e che valorizza il legame indissolubile tra il tartufo e il suo habitat naturale.

L'Aquila, Capitale della Pace e del Perdono

La scelta de **L'Aquila** come sede dell'evento va oltre la sua centralità geografica.

La città, recentemente proclamata **Capitale della Pace e del Perdono** da **Papa Francesco**, è un luogo simbolico che lega la sua storia a valori universali.

La **Basilica di Santa Maria di Collemaggio**, ad esempio, teatro della celebre **Perdonanza Celestiniana**, rappresenta infatti un richiamo spirituale e culturale che arricchisce l'esperienza di chi visiterà la fiera.



Tra gli appuntamenti, l'esperienza di tartufai per un giorno con cercatori e i loro cani (Foto © Ufficio Stampa).

Un programma che celebra il tartufo e l'Abruzzo

La **Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo 2024**, che lo scorso anno ha attirato 30.000 visitatori, si prepara a superare ogni aspettativa, con un calendario ricco e articolato, pensato per valorizzare il tartufo come protagonista assoluto e per offrire un'immersione completa nella cultura e nelle tradizioni abruzzesi.

Gli stand espositivi, cuore pulsante della manifestazione, saranno un punto di incontro tra produttori e visitatori, un'occasione per assaggiare, acquistare e approfondire la conoscenza del tartufo e dei suoi derivati.

Qui, oltre cinquanta aziende racconteranno le specificità di un prodotto unico, svelandone le caratteristiche sensoriali e il legame profondo con il territorio.



Masterclass e cooking show tra gli appuntamenti da non perdere (Foto © Ufficio Stampa).

Creatività in cucina: masterclass e cooking show

Tra i momenti più attesi della fiera, chef di fama internazionale come **William Zonfa** e talenti locali come **Costantino Gualano** si alterneranno ai fornelli per mostrare come il tartufo possa trasformarsi in protagonista assoluto della cucina.

Da non perdere, inoltre, l'esibizione a quattro mani di **Mirko Valente** e **Yuri Cursi**, che unisce tecnica e creatività in un dialogo culinario unico.

Particolarmente intrigante sarà la degustazione "al buio", un'esperienza sensoriale realizzata in collaborazione con l'**Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti**, per scoprire il tartufo attraverso il tatto, l'olfatto e il gusto.

Cultura e spettacolo al centro della scena alla Fiera dei tartufi d'Abruzzo

L'evento non è solo gastronomia, ma anche un'occasione per immergersi nella cultura e nelle tradizioni abruzzesi.

Domenica mattina, la rievocazione storica del **Ritorno al Medioevo** riporterà i visitatori indietro nel tempo, con figuranti in costume e scene di vita medievale nel cuore della città. La giornata si chiuderà in bellezza con il concerto del **Coro Gospel**, un momento emozionante che offrirà un saluto musicale a questa terza edizione.

Per gli appassionati e i professionisti del settore, invece, il convegno "**Strategie per salvaguardare il prodotto tartufo**" rappresenta un'occasione di confronto su temi cruciali come la tutela del prodotto e le sfide future legate alla sua produzione.

Il programma include anche l'esperienza di "**Tartufai per un giorno**", che permette di vivere in prima persona l'emozione della ricerca del tartufo, fianco a fianco con i cercatori professionisti e i loro fedeli cani addestrati.

La tecnologia al servizio dell'evento aquilano

Grazie all'app **Abruzzo.Eat**, infine, i visitatori potranno completare la loro esperienza prenotando pranzi e cene nei ristoranti del territorio che aderiscono all'iniziativa.

I menu, ideati appositamente per la fiera, rendono il tartufo il protagonista assoluto di piatti capaci di celebrare i sapori autentici dell'**Abruzzo**.

La manifestazione, che ospiterà anche la mostra internazionale **Scent of Italy**, rappresenta un crocevia di eccellenze e di scambi culturali, unendo tradizioni locali a una visione sempre più aperta al mondo.

Un evento che celebra il tartufo in tutte le sue sfumature, rendendolo ambasciatore di una terra ricca di storia, sapori e bellezza.

Per maggiori informazioni sull'evento, visitare il sito www.fieratartufidabruzzo.it

Data di creazione

25/11/2024

Autore

redazione