



Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo

feratartufidabruzzo.it

PARCO DEL
CASTELLO
L'AQUILA

1 2 3
DICEMBRE
2023



COMUNE DELL'AQUILA



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CHIETI PESCARA



agenzia regionale per la tutela dell'ambiente



AZIENDA REGIONALE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

REGIONE
ABRUZZO



ASSESSORATO
ALL'AGRICOLTURA

Camera di Commercio
Gran Sasso d'Italia



abruzzo
BENESSERE



Terre d'Abruzzo



PROGRAMMA DEL 01/12/2023

Ore 10:00 Apertura della fiera con intervento delle istituzioni

Ore 10:30 Masterclass con chef William Zonfa

Ore 17:30 Masterclass con chef internazionale Alessandro Miceli

Ore 18:30 DJ set aperitivo

All'interno dell'auditorium Enzo Piano

Ore 11:30 Convegno sull'internazionalizzazione con buyers internazionali

Dalle ore 15:00 alle ore 18:00 Convegno Scientifico

Prof. Mirco Iotti : "La ricerca scientifica sui tartufi in Abruzzo: risultati raggiunti e prospettive future".

Dr.ssa Alessia Marino : "Tecnologie emergenti per valutare la qualità dei tartufi".

Prof.ssa Rita Salvatore : "Dalla terra alla valigia: la filiera del tartufo come opportunità di sviluppo territoriale"

Luigi DATTILO (Appennino Food Group spa – Valsamoggia BOLOGNA).

Pasquale ZACCARDI (SZ Tartufi snc – Atessa CHIETI).

Le Associazioni dei tartufai

Leo D'ALESSANDRO (Presidente Coordinamento Associazioni Tartufai Regione Abruzzo).

Gabriele CAPORALE (Associazione Micologica Tartufai Abruzzesi - Orsogna CHIETI)

Ore 21:00 Chiusura fiera

Dalle ore 16:00 alle ore 18:00 accompagnamento musicale con le zampogne, band : I Maccabbarri

Ore 9:00 Apertura della fiera

Dalle ore 10:00 alle ore 12:00 : Sfida contest con Istituti Alberghieri Abruzzesi per tutta la giornata c/o la tensostruttura

Dalle ore 15:00 alle ore 18:00 : Sfida contest con Istituti Alberghieri Abruzzesi per tutta la giornata c/o la tensostruttura

Ore 18:00 Premiazione Contest scuole

Giuria del contest : Vicepresidente Regione Abruzzo Emanuele Imprudente , chef Willam Zonfa, chef Alessandro Miceli, chef Federico Anzellotti, Presidente Associazione Cuochi Abruzzo

Ore 18:30 Stand up comedian Cacioppo (ingresso gratuito)

Ore 20:00 Masterclass con l'influencer Francesca Gambacorta

All'interno dell'auditorium Renzo Piano

Dalle ore 10:30 alle ore 12:30 presentazione etichetta Cantina del Fucino e degustazione

Dalle ore 15:30 alle ore 18:00 Presentazione ufficiale per l'Abruzzo del Dizionario Internazionale del Tartufo in 5 lingue, presenza:

Autore : Giuseppe Cristini direttore artistico di accademia del tartufo nel mondo

Moderatore :Prof. Giovanni Pacioni

Dalle ore 15:00 alle ore 17:00 accompagnamento musicale con Smilf band

PROGRAMMA DEL 02/12/2023

PROGRAMMA DEL 03/12/2023

Ore 9:00 Apertura della fiera

Ore 11:00 «Ritorno al Medioevo»

Ore 12:00 Masterclass magica

Ore 14:00 Masterclass con l'influencer Ruben

Ore 17:00 Masterclass con chef Federico Anzellotti

Ore 20:00 Chiusura Fiera

PER LA TRE GIORNI SARA' POSSIBILE USUFRUIRE DI:

Truck food sino alle 22:00.

"Tartufai d'Abruzzo per un giorno" Progetto di Emy e Maiella, tutto il giorno sarà possibile prenotarsi presso lo stand delle associazioni dei tartufai per cerca con cani addestrati insieme agli studenti dell'Istituto Agrario Serpieri – prenotabile presso lo stand delle associazioni tartufigole.

Baby parking con gonfiabili.

Degustazioni al buio curate dall'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti Abruzzo – prenotabile presso l'infopoint – dalle 17:00 alle 20:00

Spettacoli itineranti con maghi, zampognari, accompagnamenti musicali.

Le masterclass sono previste per 80 persone e prenotabili presso l'infopoint.