

“Tuber Magnatum”, prima “Fiera del Tartufo Bianco e nobili virtù”: il 22 e 23 novembre a Poggio Umbricchio di Crognaletto

Enogastronomia, folklore, artigianato e tradizioni popolari per celebrare sua maestà il tartufo bianco. Inoltre: escursioni guidate alla scoperta del territorio, convegni, mostra-mercato di prodotti tipici, botteghe artigiane e tanto altro.

CROGNALETO - Un week-end per celebrare sua maestà il tartufo abruzzese, nella sua varietà più nobile e pregiata. A Poggio Umbricchio di Crognaletto il 22 e 23 novembre si svolgerà la prima edizione di “*Tuber Magnatum*”, la prima **“Fiera del Tartufo bianco e delle nobili virtù”**. L'evento è promosso dal **Gal Leader Teramano**, in partenariato con **Pro Loco di Poggio Umbricchio, Comune di Crognaletto, Consorzio BIM Vomano-Tordino** e Istituto d'istruzione superiore **“Di Poppa-Rozzi” di Teramo**.

A Poggio Umbricchio, piccolo paese arroccato nell'alte Valle del Vomano di fronte al massiccio del Gran Sasso, è localizzata infatti un'importante area tartufigena per l'intero comprensorio, già da diversi anni meta delle battute di appassionati cercatori, pronti a scovare tra i boschi il prezioso diamante della cucina.

“La Fiera - spiega il presidente della Pro loco, **Secondo Di Pietro** -, organizzata anche con la collaborazione dell'Associazione tartufai **“Pro Tartufo Teramano”**, nasce proprio dall'idea di valorizzare e salvaguardare il nobile prodotto del nostro sottosuolo, di preservarne la specificità e far conoscere il territorio. Grazie al fondamentale supporto del Gal riusciamo finalmente a realizzare questo progetto”.

“La valorizzazione di un prodotto eccellente del territorio, come il tartufo abruzzese, purtroppo ancora poco conosciuto e apprezzato - evidenzia il presidente del Gal, **Carlo Matone** - è l'obiettivo di questa manifestazione, che abbiamo promosso nell'ambito del progetto di cooperazione transnazionale “Vie e civiltà della Transumanza”.

Il pregiato tubero oggi muove un volume d'affari di circa 400 milioni di euro l'anno per il fresco, conservato o trasformato, e il 60% del prodotto proviene da Abruzzo e Molise, con un prezzo che si aggira da 800 euro fino a 2mila euro (per il tartufo bianco) al chilo.

“Un evento che elogia il prodotto locale - sottolinea il sindaco di Crognaletto, **Giuseppe D'Alonzo** -; la ricerca e commercializzazione di tartufisvolge, infatti, una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive e una importante integrazione di reddito per le comunità locali. Proprio nel quadro della valorizzazione dei prodotti della montagna teramana abbiamo organizzato, sabato mattina, un laboratorio di pensiero con l'apporto di rappresentanti istituzionali ed esperti del settore”.

I menù a base di tartufo saranno curati dagli chef dell'Istituto Alberghiero: “Partecipiamo con entusiasmo a questa iniziativa - evidenzia la dirigente scolastica del “Di Poppa-Rozzi”, **Caterina Provisiero** - che nasce dall'idea di un gruppo di giovani e consolida la sinergia tra scuola e territorio, prevedendo la partecipazione attiva dei ragazzi, che metteranno in campo le loro abilità e competenze”.

Il programma. La due giorni inizia **sabato 22**, con ritrovo alle ore 9.30 per partecipare all'escursione guidata al Piano del Monte Poggio Umbricchio, a cura della Scuola di escursionismo **Gransassolagatrek**. Alle 10.30 l'apertura della Manifestazione alla presenza delle autorità con il Convegno-Laboratorio di pensiero moderato dal giornalista **Alessandro Di Emidio** e dedicato a **“I prodotti del territorio montano teramano”**. Interverranno: il sindaco di Crognaletto, **Giuseppe D'Alonzo**, il prefetto vicario, **Silvana D'Agostino**, il presidente del Gal, **Carlo Matone**, il presidente del BIM, **Franco Iachetti**, il consigliere provinciale Piergiorgio Possenti, il consigliere regionale **Sandro Mariani**, **Marcello Maranella**, **Gabriele De Laurentiis** (Regione Abruzzo), **Vincenzo Varasano** (Università di Teramo) e il deputato **Giulio Sottanelli**. Alle 13 pranzo a base di tartufo e prodotti dell'entroterra a cura degli chef dell'**Istituto Alberghiero Di Poppa di Teramo**, che delizieranno il palato dei partecipanti con diverse proposte che prevedono l'impiego del prodotto di punta della Fiera. Alle 16 spettacolo della rock-folk band **“Mistolana”**. Dalle 19 cena a base di tartufo e prodotti tipici.

Domenica 23 la Fiera apre alle ore 10 con la colazione contadina, a base di pane, olio, formaggi locali e ventricina. Contestualmente apriranno le botteghe artigiane e la mostra-mercato dei prodotti locali, dove sarà possibile degustare e acquistare le tipicità enogastronomiche del territorio. Dalle 10 alle 13 sarà riproposta l'escursione guidata al Piano del

Monte. Alle 12 asta del tartufo con esemplari di buona pezzatura, a fini di beneficenza, e poi tutti a pranzo per gustare di nuovo il prodotto principe della manifestazione preparato dagli chef del Di Poppa. L'intera giornata sarà allietata da musica itinerante e balli popolari abruzzesi a cura della Asd "**Selva e Vento del Gran Sasso**". Dalle 15 alle 19, inoltre, saranno proposti ai visitatori della Fiera degli spaccati di vissuto rurale: piccole dimostrazioni degli antichi mestieri per le vie del paese con possibilità di ammirare all'opera falegnami, fabbri, maniscalchi e cardatori di lana.

Il menù del week-end. Durante il week-end possibilità di pranzare e cenare (su prenotazione) con specialità a base di tartufo. Tra le proposte: antipasto di bruschette con ventricina, crema di formaggio e salsa tartufata, tagliatelle al tartufo bianco, strozzapreti funghi e tartufo, arista di maiale al forno con patate e scaglie di tartufo ecc.

Logistica e trasporti. La Fiera si terrà anche in caso di maltempo, grazie all'allestimento di una tensostruttura al coperto e riscaldata. Per i trasporti disponibile un servizio di bus navetta con collegamenti dalla provinciale al paese di Poggio e da e verso il parcheggio allestito presso il campo sportivo. In alternativa, il sito della Fiera potrà essere raggiunto dai visitatori a piedi, percorrendo una suggestiva mulattiera.

Escursioni guidate: il percorso proposto dalla Scuola di escursionismo Gransassolagatrek in occasione della Fiera si snoda (circa 2 km, 250 mt. dislivello) attraverso la vecchia mulattiera che da Poggio giungeva a San Giorgio, proseguendo per Piano Roseto e Cortino (sentiero 523 Carta dei Sentieri Monti della Laga CAI). Passeggiata facile e panoramica, adatta a tutta la famiglia.

Info. e prenotazioni: Per pranzo/cena a base di tartufo: tel. 320.8330274/329.0844266 (Pro loco di Poggio Umbricchio); e-mail:secondodipietro@alice.it; fab.petrella@gmail.com. Per le escursioni: tel. 349.1973734.