

“Custodi del Tartufo d’Abruzzo”, nasce un circuito di ristoranti che utilizzano solo quello vero

17 Giugno 2026



L’AQUILA - Parte oggi ufficialmente la campagna di adesione per il circuito “Custodi del Tartufo d’Abruzzo”, l’iniziativa nata per tutelare, valorizzare e garantire l’autenticità del prezioso fungo ipogeo della regione all’interno della ristorazione d’eccellenza.

Da oggi, i ristoranti abruzzesi che mettono la qualità e la trasparenza al primo posto possono richiedere l’adesione al circuito.

Diventare un ristorante “Custode” significa firmare un patto di ferro con il cliente e con il territorio, basato su un disciplinare rigido e trasparente che traccia una linea netta tra l’oro nero d’Abruzzo e le imitazioni di laboratorio.

Il circuito nasce per contrastare l’uso diffuso di surrogati sintetici che snaturano il prodotto,

seppure siano consentiti dalla legge. I ristoranti aderenti si impegnano a seguire regole chiare: sì assoluto all'uso di tartufo fresco locale, aromi esclusivamente naturali e paste o derivati certificati, no tassativo a prodotti sintetici, aromi chimici artificiali (come il bisfenilmetano) e oli commerciali di bassa qualità che imitano il profumo del tartufo in modo artificiale.

“Oggi non parte solo una campagna di adesione, ma una vera rivoluzione culturale per la nostra ristorazione”, dichiara il referente del circuito, **Berardo Di Giandomenico**.

“Il cliente che siede nei ristoranti Custodi ha il diritto di mangiare vero tartufo d'Abruzzo, sostenendo la filiera locale dei cavaatori e dei trasformatori, senza 'inganni' chimici. Invitiamo tutti i ristoratori che credono nella qualità vera ad unirsi a noi”.

“I ristoranti che supereranno i controlli e otterranno la certificazione riceveranno il bollino ufficiale dei Custodi del Tartufo d'Abruzzo, venendo inseriti nella guida e nella mappa ufficiale dedicata ai turisti e agli amanti del buon cibo”, aggiunge Di Giandomenico.

Le domande di adesione sono aperte da oggi. Per ricevere il disciplinare e candidare il proprio locale, è possibile contattare l'organizzazione via email scrivendo a berardodg@inwind.it.