

Fiera dei tartufi d'Abruzzo, per l'intero weekend all'Aquila degustazioni, incontri e spettacoli

29 Novembre 2025

di Redazione



L'AQUILA - Una quarta edizione della Fiera Internazionale del tartufo "all'insegna delle eccellenze tipiche dell'Abruzzo e dalle tante novità, di assoluto respiro internazionale e con una location che non ha nulla da invidiare ad alcuna altra fiera".

Così il vicepresidente della Giunta regionale dell'Abruzzo con delega all'Agricoltura **Emanuele Imprudente** tenendo a battesimo ieri pomeriggio l'inaugurazione dello spazio fieristico allestito in piazza Duomo all'Aquila con oltre 60 stand con tutte le eccellenze e le tipicità dell'Abruzzo, per tre giorni ricchi di attività, degustazioni, incontri, spettacoli e momenti di approfondimento.

Significative le presenze istituzionali internazionali, tra le quali quella del ministro consigliere dell'Ambasciata giapponese, **Yorio Ito**, e quella dei media stranieri impegnati a seguire l'evento, anche a segnare l'ulteriore cambio di passo impresso dalla Regione Abruzzo a

un'iniziativa in crescita esponenziale.

“Nei prossimi giorni avremo anche la presenza delle Ambasciate della Romania e del Belgio. Tramite la qualità del nostro patrimonio enogastronomico, che non è seconda a nessuno, – ha spiegato Imprudente – vogliamo raccontare e far capire quella che è la forza di una regione che ha l'eccellenza nel suo Dna, una biodiversità incredibile, tre parchi nazionali, un parco regionale, una qualità ambientale e di vita grazie ai prodotti di una terra unica nel suo genere”.

“Siamo al debutto della Docg Casauria, da poco istituita, che fa la prima uscita qui in Fiera, dove ci saranno vini abbinati al tartufo – ha annunciato Imprudente – e un'altra esclusiva è quella del lancio di una guida ai panettoni artigianali d'Abruzzo, il tutto condito con una forte e attiva presenza delle scuole e delle associazioni dei tartufai abruzzesi”.

“I primi risultati di in termini di conoscenza dei nostri prodotti e di produzione stessa di valore e di nuove opportunità commerciali cominciano ad esserci – ha aggiunto il vicepresidente – e dobbiamo continuare a lavorare tutti insieme e senza distinzioni politiche perché l'Abruzzo è uno ed è comune l'interesse della crescita della nostra regione. È per questo che abbiamo avviato nuove partnership, come con le Grotte di Stiffe, per far conoscere a 360 un territorio che sta cercando di esprimersi a livello nazionale e internazionale”.

“Possiamo parlare di vero e proprio modello Abruzzo per quello che riguarda la promozione delle nostre specificità, che ci vede insieme alle Camere di Commercio, ai Gal, alle Fondazioni, all'Arpa e all'Arap, il Consorzio di Tutela Vini e altri soggetti ed enti e non è certo un caso la presenza di tantissimi sindaci e amministratori locali della provincia e non solo”.

“In Giappone solo negli anni '90 abbiamo scoperto la vera cucina italiana che oggi è molto amata e ricercata, tuttavia i piatti a base di tartufo non sono ancora conosciuti adeguatamente, ma il potenziale è enorme perché i sapori aromatici sono molto apprezzati nel mio Paese, si pensi al matsutake, fungo pregiato e anche molto costoso”, ha detto Yorio Ito. “Amo l'Abruzzo, e con la mia famiglia sono andato a cercare i tartufi, ed è stata una esperienza meravigliosa, come meravigliosa è la vostra terra, con i suoi parchi nazionali, le montagne e il mare così vicini”.

Il rappresentante dell'ambasciata del Giappone Ito è solo una delle presenze internazionali attese, visto che saranno all'Aquila per la tre giorni anche i ministri e consiglieri delle Ambasciate del Belgio e della Romania, e con loro giornalisti della stampa nazionale ed estera e i buyer nei mercati della Corea, Australia, Cina, Arabia Saudita, Stati Uniti, Inghilterra, Spagna, Polonia, Lituania e Australia, che già hanno dato vita a fruttuosi B2B con

produttori abruzzesi dell'agrifood, non solo per il tartufo, ma anche per olio, zafferano, vino, birra artigianale, pasta formaggi, salumi e dolci.

Primo appuntamento ieri pomeriggio, la presentazione in anteprima della Guida ai migliori Panettoni artigianali d'Abruzzo 2025. Ad intervenire **Federico Anzellotti**, maestro pasticcere, che ha presentato una special edition 2025 del suo panettone al tartufo, ideata per l'occasione, **Genny Varallo**, pasticciera, autrice del panettone "Profumi di Bosco", che utilizza il tartufo per evocare aromi e suggestioni delle montagne abruzzesi, **Federico Marrone**, chef del ristorante Lincosta, punto di riferimento per creatività gastronomica e attenzione alle materie prime, il team di Forma Bakery, dell'Aquila, **Nicola Zulli**, maestro panificatore e pizzaiolo di Chieti. A moderare e condurre l'incontro **Franco Santini**, critico enogastronomico e curatore della guida, edita da Live Communication, ai Migliori Panettoni Artigianali d'Abruzzo 2025.

Tra i presenti anche il vice sindaco dell'Aquila, **Raffele Daniele**, il senatore **Guido Liris** e la consigliera regionale **Carla Mannetti**, il prefetto dell'Aquila, **Giancarlo Di Vincenzo**, il presidente del Gal Gran Sasso Laga **Carlo Matone**, il presidente del Gal Abruzzo Italico Alto Sangro, **Rocco Talucci**, il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**, il presidente dell'Associazione Tartufai della Marsica **Vittorio Letta**, l'amministratore unico dell'Azienda speciale Territorio e Cultura (Atc), che gestisce le Grotte di Stiffe, **Giovanni Cappelli**, oltre naturalmente a molti rappresentanti del mondo associativo e delle imprese. Il vice presidente Imprudente, tra l'altro, ha ringraziato le autorità civili e religiose in sala e portato il saluto del sottosegretario **Luigi D'Eramo**, all'estero per impegni istituzionali, ricordando il ruolo strategico del Ministero nel sostenere la valorizzazione delle filiere territoriali e la promozione del tartufo abruzzese sui mercati nazionali e internazionali.

Oggi in programma l'importante convegno promosso dal professor **Mirco Iotti**, docente di Micologia e Botanica, dell'Università dell'Aquila, "Sfide sul futuro del tartufo d'Abruzzo: clima, qualità e controllo".