



I tartufi d'Abruzzo hanno la loro boutique. Apre all'Aquila il negozio di Oro nella Terra

27 Novembre 2025 

L'AQUILA – Mentre il mondo attraversava uno dei periodi più bui della storia recente, c'è chi non si è scoraggiato e, anzi, ha dato vita a iniziative imprenditoriali partendo dalla riscoperta di risorse troppo a lungo poco valorizzate del proprio territorio.

Nasce così, nel 2022, Oro nella Terra, piccola azienda aquilana con cui una giovane coppia, **Michele Amicosante** e **Lucia Iervolino**, ha iniziato a commercializzare il tartufo che coltivava a Castelvechio Subequo (L'Aquila). Un'attività che si è rapidamente estesa alla produzione di varie prelibatezze, dalle salse ai formaggi aromatizzati con il pregiato fungo.

E che, oggi, compie un ulteriore passo avanti con l'apertura di uno store nel centro storico dell'Aquila, che inaugura sabato prossimo, 29 novembre alle ore 11,00, in Corso Vittorio Emanuele n.93, con una degustazione dei prodotti a base di tartufo – ma non solo – nel suggestivo cortile del Palazzo Di Paola che lo ospita.

Così, l'attività di Michele e Lucia, 38 e 42 anni, prende sempre più piede e, complice la partecipazione ad alcune delle più importanti fiere enogastronomiche, dentro e fuori dall'Abruzzo, si fa conoscere e apprezzare dal grande pubblico perseguendo l'obiettivo di valorizzare il tartufo abruzzese, troppo a lungo bistrattato o venduto a trasformatori di altre regioni.

L'apertura di sabato è in realtà un trasferimento, perché Oro nella Terra-tartufi di eccellenza è stato fino ad oggi in via del Guastatore, ma la nuova location segna una svolta: “Mia moglie Lucia è stata decisiva nella scelta di cambiare sede, insieme ad altre considerazioni che mi hanno spronato in questa direzione, e il sostegno avvertito da parte della politica locale verso le attività commerciali”, riflette Michele.



“Il nostro progetto vuole andare incontro alla richiesta di tanti che non hanno conoscenze dirette nel mondo del tartufo e vogliono comunque poterlo comprare comodamente, soprattutto nel centro storico – aggiunge – puntiamo sulla qualità del prodotto e vogliamo diventare un richiamo in città”.



Nel nuovo negozio si potranno scegliere varie prelibatezze, dai vasetti di salsa tartufata al 20% e tartufo bianco pregiato al 70%, alla salsa ai funghi porcini e tartufo; dall'olio al tartufo bianco e nero al peperoncino al tartufo; ma anche prodotti extra come caciocavallo al tartufo, mozzarella di bufala, liquori di bufala, al limoncello, al caffè e al cioccolato, e panettoni.



In particolare, tutto il tartufo presente è coltivato in proprio e trasformato da un'azienda terza, ad accompagnarlo poi ci saranno eccellenze abruzzesi come lo zafferano dell'Aquila Dop, il gin Monte Campo di Castel di Sangro, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e alcune specialità del caseificio Sant'Agata di Castelvecchio Subequo.



“Vogliamo essere un'eccezione, rappresentare quei commercianti che ci credono fino in fondo e non si arrendono davanti alla chiusura mentale relativa all'assenza dei parcheggi; se si vuole, il parcheggio c'è. Abbiamo paura ma anche voglia di impegnarci e riuscire”, aggiunge.

L'appuntamento è, dunque, per sabato 29 in concomitanza della quarta edizione della Fiera Tartufi d'Abruzzo, un duplice motivo per tutti gli appassionati di ritrovarsi nel cuore del capoluogo abruzzese.

pubbliredazionale