

Taste 2026: l'orgoglio abruzzese oltre i confini e il sogno di una fiera "a casa nostra"

11 Febbraio 2026

di Redazione



***di Antonello Fabrizio**

FIRENZE – Un umbro, un abruzzese e una fiera in Toscana. No, non è l'inizio di una barzelletta, ma la sintesi perfetta del mio Taste 2026. Sono Antonello Fabrizio, abruzzese nel dna, ma da oltre tre anni ho l'onore di essere "la mano" di un'eccellenza umbra: il Prosciutto di Norcia Igp del prosciuttificio Poggio San Giorgio. Mi sono ritrovato così alla Fortezza da Basso, in terra toscana, a rappresentare una regione che non è la mia, ma che ho imparato

ad amare e servire con il massimo rispetto.

Eppure, proprio mentre affettavo quel tesoro di Norcia, osservavo la fiera con occhi diversi. Il Taste non è un evento qualunque: ha un format unico, democratico. Qui tutti gli espositori hanno lo stesso spazio, lo stesso tavolo espositivo. Non vince chi ha lo stand più costoso o più grande, ma chi ha il prodotto autentico e meglio raccontato. È il regno del “True Food” (tema di questa 19esima edizione), dove il piccolo artigiano guarda negli occhi il grande buyer senza timori reverenziali.

In questo contesto meritocratico, il mio cuore ha battuto forte vedendo l’Abruzzo brillare. Non ero solo: con me, a tenere alta la bandiera della professionalità regionale, c’erano in altri stand anche il maestro affinaio **Antonello Egizi**, il maestro di lama **Claudio Cialini**, e lo chef **Niko Romito** che ha tenuto anche una conferenza sul tema cibo vero. Ma soprattutto, c’era una rappresentanza di aziende straordinaria.

L’Abruzzo ha saputo conquistare l’attenzione degli operatori del settore, chef e buyer internazionali, dimostrando che quando si parla di “cibo vero”, la nostra regione non è seconda a nessuno.

Vedere l’elenco degli espositori abruzzesi, vedere la qualità che esprimiamo, mi lascia addosso un pizzico di sano rammarico. Perché dobbiamo venire in Toscana per vederci tutti insieme così valorizzati? Sono consapevole che attualmente una fiera di questo livello tecnico e logistico in Abruzzo sia difficile da realizzare: mancano spazi adeguati, manca forse ancora una certa organizzazione sistemica per gestire flussi di buyer internazionali in questo modo.

Tuttavia, guardando al successo di questi tre giorni passati, il rammarico si trasforma in speranza. Abbiamo i contenuti, abbiamo gli artigiani, abbiamo le eccellenze. Il lavoro è responsabilità e l’artigianalità non ha confini, è vero, ma l’augurio è che in un futuro non troppo lontano l’Abruzzo possa costruire il “contenitore” giusto per ospitare un evento del genere. Per ora ci godiamo il successo al Taste 2026, ma con lo sguardo rivolto a casa, sognando di poter accogliere il mondo del food, un giorno, nella nostra terra. Un appello costruttivo.

***Narratore del gusto**

