AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# FIERA DEI TARTUFI D'ABRUZZO: OLTRE 35MILA PRESENZE, CALA IL SIPARIO SULLA QUARTA EDIZIONE

30 Novembre 2025



L'AQUILA – Cala il sipario sulla quarta edizione della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo "Dal respiro alla terra", e il bilancio parla di oltre 35.000 presenze ufficiali registrate dalla Protezione civile nella tre giorni della tensostruttura a piazza Duomo all'Aquila.

L'evento, promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'Assessorato all'Agricoltura, con braccio operativo l'Azienda regionale per le attività produttive (Arap) ha avuto come ultimo atto la presentazione della Denominazione di origine controllata e garantita (Docg) Casauria.

"Il numero record di visitatori – commenta il vice presidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente -, asseverato nelle modalità di legge previste nella gestione delle presenze, è la conferma che questa scommessa partita quattro anni fa l'abbiamo vinta. Altro dato importantissimo è l'alto numero dei visitatori venuti da fuori regione, che ci hanno fatto i complimenti, hanno avuto modo di apprezzare le nostre eccellenze enogastronomiche e di conoscere il territorio. Oggi certifichiamo l'effettiva maturità di questo evento, che ha ormai ha raggiunto un livello nazionale e internazionale, in termini di organizzazione, reputazione ed impatto".

Presi d'assalto nei tre giorni i banchi dei 60 espositori, non solo di tartufi neri e bianchi, e di prodotti trasformati, ma anche di zafferano, birra artigianale, vino, olio, pasta, legumi, formaggi, salumi e insaccati, patate e aglio nero, miele, dolci, marmellate, cosmetici e altro ancora.

Presenti con le loro postazioni l'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (Arpa) con il suo microscopio ottico per osservare da vicino il prezioso fungo ipogeo e le sue spore, l'Istituto di istruzione superiore L. Da Vinci – O. Colecchi dell'Aquila e Serpieri di Pratola Peligna, a rafforzare il nesso tra agrifood e turismo, spazi espositivi delle Grotte di Stiffe e della Via Verde dei trabocchi.

Successo anche per la presentazione della Denominazione di origine controllata e garantita (Docg) Casauria, il marchio

italiano più alto per la qualità dei vini, che ricomprende 18 comuni della provincia di Pescara e una ventina di aziende che imbottigliano Montepulciano.

“È il caso di dire che oggi il Montepulciano Riserva si incontra con lo straordinario tartufo d’Abruzzo – ha commentato Concezio Marulli,  enologo e presidente dell’associazione Docg Casauria -, connubio del resto ottimale anche a tavola. La nostra è la terza Docg abruzzese, e ci aspettiamo grandi risultati, in termini di commercializzazione e di crescita ulteriore del brand Abruzzo legato al vino, in questo caso un vino iconico come il Montepulciano”.

La terza e ultima giornata ha offerto anche la seconda masterclass in programma, dopo quella di ieri dello chef Wild Davide Nanni. Protagonista questa volta lo chef stellato aquilano William Zonfa, che ha illustrato passo passo la preparazione di un risotto alla carbonara con l’aggiunta del pregiatissimo tartufo bianco, e a base di guanciale, brodo di carne e pecorino, rigorosamente abruzzesi.

L’evento gode dell’importante contributo del Ministero dell’Agricoltura e della Sovranità alimentare, Masaf, del Comune dell’Aquila, delle Fondazioni Pescarabruzzo e Carispaq, della Camera di Commercio Gran Sasso d’Italia, dell’Agenzia regionale per la protezione ambientale, Arpa Abruzzo, Comune dell’Aquila con Capitale della Cultura e Rinascita, Grotte di Stiffe, i Gruppi di azione locale della regione: GAL Abruzzo Italico Alto Sangro, GAL Marsica, GAL Gran Sasso Velino, GAL Terre Pescaresi, GAL Maiella Verde, GAL Costa dei Trabocchi, GAL Gran Sasso Laga. E ancora il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, l’Istituto Superiore Da Vinci Colecchi, Associazioni tartuficole, Unione ciechi e ipovedenti Abruzzo.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli