AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA INTERNAZIONALE TARTUFI D'ABRUZZO: SCOPERTO NELL'AQUILANO IL SOAVE, NUOVA VARIETA' DI NERO

9 Dicembre 2022



L'AQUILA – "L'Abruzzo può da oggi vantare una nuova specie di tartufo, trovata nell'entroterra aquilano, il ruber soave, per molto tempo confuso con l'uncinato nero, e il cui nome sta a sottolineare le ottime qualità organolettiche, per profumo e sapore".

L'annuncio, per voce di Giovanni Pacioni, già docente di botanica all'Università dell'Aquila, è arrivato nel corso del convegno "Coltivazione e ricerca scientifica sui tartufi", nell'ambito della prima giornata della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo che si è aperta oggi all'Aquila al parco del Castello per concludersi domenica prossima.

Una prima edizione che ambisce a diventare una kermesse nazionale ed internazionale, sulla falsariga delle manifestazioni ad Alba, in Piemonte, e che questa mattina ha riscosso una grande partecipazione, con circa 60 imprese che espongono in oltre 40 stand e con un ricco programma di eventi culturali, convegni scientifici, masterclass, degustazione di piatti a base di tartufo, b2b tra buyers e aziende, chef di caratura mondiale, e ancora laboratori del gusto con gli studenti degli istituti agrari e alberghieri abruzzesi e "Mani in pasta" esperienze sensoriali al "buio" con l'Unione italiana ciechi.

L'evento è promosso dalla Regione Abruzzo attraverso l'Azienda regionale attività produttive (Arap), nel suo ruolo di soggetto attuatore, in collaborazione con il Comune dell'Aquila, le Camere di commercio Gran Sasso d'Italia e Chieti Pescara, Arta Abruzzo e le associazioni di settore.

A moderare il convegno il botanico Mirco Iotti, a formulare i saluti e ad introdurre i lavori, Emanuele Imprudente, vice presidente Regione, con delega all'Agricoltura, Romeo Ciammaichella, responsabile internazionalizzazione dell'Arap, Fabio Cerretano, presidente della Federazione nazionale associazione tartufai italiana (Fnati), Donatello Cirillo, tenente colonnello dei Carabinieri forestali e Maurizio Dionisio, direttore generale dell'Agenzia regionale tutela ambientale (Arta).

Sono intervenuti Alessandra Zambonelli, professore ordinario del dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, Domizia Donnini, ricercatrice presso il dipartimento di Scienze agrarie, alimentari ed ambientali dell'Università di Perugia, Antonella Amicucci, ricercatrice presso il dipartimento di Scienze biomolecolari dell'Università di Urbino, il citato Giovanni Pacioni, e ancora Marco Leonardi, ricercatore presso il dipartimento di Medicina clinica, sanità pubblica, scienze della vita e dell'ambiente dell'Università dell'Aquila, Rosanna Costa, ricercatrice dell'agenzia regionale protezione ambientale (Arpa) Sicilia, Maria Giuliana Tozzi, dell'Accademia di medicina della Provincia dell'Aquila "Salvatore Tommasi" Onlus, già professore di Fisiologia umana e Scienze e tecniche dietetiche applicate.

Ha ancora spiegato il professor Pacioni, in merito alla scoperta della nuova varietà, individuata nel territorio aquilano, da Scoppito alla Valle subequana, e a cui da tempo lavora con il suo staff: "Abbiamo impiegato circa trent'anni per ottenere questo risultato, perchè dal punto di vista dell'odore, la varietà da tempo nota e sospettata di essere sconosciuta, per la sua morfologia, non era distinguibile dai tartufi neri uncinati. Punto di svolta è stato però rappresentato dalle nuove tecnologie molecolari, e lo studio del Dna. Certo, non si può affermare che sia una esclusiva abruzzese, data la tipologia di habitat, è presumibile una sua presenza in altri tratti dell'Appennino, ma è qui che abbiamo caratterizzato e individuato il Soave, e di questo occorre far tesoro".

A cogliere la palla al balzo il vicepresidente Imprudente: "Questa scoperta conferma quanto sia importante anche per la valorizzazione del nostro tartufo, la collaborazione stretta e sinergica con il mondo della ricerca scientifica. Il Soave, è espressione dell'entroterra aquilano, la conferma della straordinaria biodiversità, che si esprime necessariamente anche per numero di varietà delle nostre tipologie di tartufo. Ora questa ricchezza dobbiamo valorizzarla e farne oggetto di marketing efficace e mirato".

Tra i temi affrontati nel convegno il ruolo dei batteri nel ciclo biologico dei tartufi, la gestione e la conservazione delle tartufaie naturali e le nuove frontiere della tartuficoltura.

"Esprimo grande soddisfazione – ha spiegato Dionisio – per la partecipazione alla prima mostra mercato del tartufo d'Abruzzo voluta dall'assessore regionale Emanuele Imprudente, perché ha dato modo ad Arta di esaltare la tutela dei sistemi naturali per la conservazione di una identità preziosa quale quella del tartufo d'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