AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI: “COME SE FOSSE D’ABRUZZO”, CHEF NANNI, “CON TRADIZIONE CONQUISTIAMO CUORI”

29 Novembre 2025



L’AQUILA – “Come se fosse d’Abruzzo la Carbonara”, a “firmare” il piatto lo chef wild Davide Nanni in occasione della quarta edizione della Fiera internazionale del tartufi d’Abruzzo.

“È un’interpretazione, neanche una rivisitazione, perché l’ho ideata io questa ricetta, rispettando appunto quella originale della carbonara e ci ho messo il ‘come se’ per fare un po’ una supercazzola ai romani, con rispetto. Ho utilizzato al posto del guanciale i bocconcini d’agnello e poi sopra chiudo con scaglie di tartufo. Ho cercato di rispettare entrambe le tradizioni”.

Lo chef, star sui social, ha presentato il piatto nel corso di uno showcooking che ha registrato un pienone e si è tenuto nella seconda giornata dell’edizione 2025 “Dal respiro alla terra”, in programma all’Aquila da ieri, venerdì 28, a domenica 30 novembre nella suggestiva location di piazza Duomo, all’interno di una tensostruttura riscaldata di mille metri quadrati. L’evento è promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare dall’Assessorato all’Agricoltura, con braccio operativo l’Azienda regionale per le attività produttive (Arap).

“È il secondo anno che partecipo a questa Fiera – ha aggiunto Nanni -, ho trovato tutto più innovato e faccio i complimenti all’organizzazione, alla città dell’Aquila e a tutte le persone che mi hanno voluto qui. Ce lo metterò a tutta per soddisfare se non la pancia, perché sarà una porzione scarsa, almeno il cuore delle persone”.

Per il vicepresidente della Regione Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, per l'occasione sul palco insieme allo chef: "Davide Nanni è un vero ambasciatore del tartufo d'Abruzzo in Italia e nel mondo, ormai conosciuto a livello internazionale, un grande figlio di questa terra, perché l'abruzzese è Wild".

Oltre 10mila le persone presenti alla seconda giornata, che si aggiungono alle 4mila della prima, un'edizione 2025 che ieri si è aperta con le telecamere del programma Rai Unomattina.

Per l'occasione, presente anche il presidente Livio Proietti dell' Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, Ismea: "Ho trovato ambiente estremamente positivo, sia dal punto di vista della qualità che dell'offerta. Tanti imprenditori agricoli, soprattutto ho visto anche tanti giovani imprenditori, dato molto positio. Un clima sicuramente molto positivo e un allestimento veramente di qualità. Quest'anno grazie all'azione dell'assessore Imprudente e al sostegno del Ministero dell'Agricoltura c'è stato un salto di qualità. Diciamo anche che questo tipo di attività è quella che si esercita soprattutto nelle aree interne e il sostegno a queste iniziative dimostra quanto interesse dia il Ministero, il ministro Francesco Lollobrigida, alla valorizzazione delle aree interne per contrastare il fenomeno dello spopolamento e anche per incentivare il ricambio generazionale in agricoltura".

Presente anche la presidente della Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia Antonella Ballone: "Sono molto felice di constatare che c'è grande fermento, che soprattutto tutti gli espositori sono molto entusiasti di questa fiera, c'è una buona percezione anche da parte del pubblico e quindi possiamo parlare di un successo. Oltretutto è una vetrina per noi molto importante perché ci sta mettendo nelle condizioni di poter avere delle interlocuzioni forti con il Ministero, grazie ovviamente alla Regione che fa da capofila e questo per noi è importante perché il tartufo abruzzese si sta testando in maniera forte e possiamo conquistare nuovi spazi nel mercato".

Ad aprire la seconda giornata, questa mattina, il convegno "Sfide sul futuro del tartufo d'Abruzzo: clima, qualità e controllo" promosso dal professor Mirco Iotti, docente di Micologia e Botanica, dell'Università dell'Aquila, al quale sono intervenuti studiosi ed esperti tra i quali il dottor Lorenzo Ricci, del Dipartimento MesVa dell'Università dell'Aquila, sul tema della sfida della conservazione dei sistemi forestali; il dottor Gianluigi Gregori, che ha parlato dell'effetto delle attività umane sulla produttività dei tartufi; la dottoressa Marina Paolucci e il dottor Alessio Di Giulio, che che hanno illustrato il risultato del progetto FOR.TA.BIO; la dottoressa Gabriella Di Massimo ed il dottor Achille Zucchegna, sul tema del calo produttivo; il professor Mattia Bencivegna ha presentato il manuale "La coltivazione pratica dei tartufi"; ha parlato della filiera del tartufo il funzionario del Masaf Mirko De Masi; dei benefici sulla salute del tartufo ha trattato Michele Scognamiglio, specialista di Scienze dell'Alimentazione, Biochimica e Patologia clinica.

Tanti gli opsiti internazionali di questa edizione, oltre ai ministri consiglieri delle Ambasciate del Giappone, Yorio Ito, e della Romania, Ovidiu Pufu, 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.

Ad essere proposto anche quest'anno un ricco calendario di eventi ed attività finalizzate alla valorizzazione del tartufo d'Abruzzo: convegni scientifici, showcooking a cura di chef del calibro di Davide Nanni e William Zonfa, momenti dedicati all'approfondimento sensoriale e dimostrazioni di cerca con cani addestrati, con il coinvolgimento delle associazioni tartuficole del territorio e gli istituti scolastici di settore.

Un villaggio allestito nel cuore del centro storico dell'Aquila, in una rinata Piazza Duomo, all'interno di una struttura riscaldata con la presenza 60 stand per altrettante aziende.

In giornata c'è stata anche l'inaugurazione di un nuovo store completamente dedicato al tartufo, "Oro nella terra", in corso Vittorio Emanuele.

In occasione dell'evento, è stata creata una app dedicata alla Fiera – Abruzzo.eat, disponibile sia per il sistema iOS che per il sistema Android. È presente un'apposita sezione dedicata ai ristoranti, che durante le giornate del 28, 29 e 30 novembre, proporranno un menù dedicato al tartufo.

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