FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: AGRIFOOD CONQUISTA MONDO, ACCORDI CON ARABIA, AUSTRALIA, POLONIA E LITUANIA

2 Dicembre 2025



L'AQUILA – Accordi già avviati con i mercati polacco e lituano, in forte crescita e con un'elevata domanda di prodotti Made in Italy, per una ampia gamma dell'agrifood abruzzese a chilometro zero di una decina di aziende, il forte interessamento dell'Arabia Saudita e con ottime possibilità di imminenti contratti di fornitura per il tartufo, bianco e nero, e per lo zafferano, contatti promettenti con l'Inghilterra per la birra artigianale, liquori, farine, legumi, con l'Australia per quello che riguarda il vino. Un generalizzato apprezzamento per la qualità dei prodotti e anche per il packaging.

Questo solo parte del primo bilancio, che si consoliderà nei prossimi mesi, del fitto programma di incontri b2b tra produttori abruzzesi e buyers internazionali, organizzati nell'ambito della quarta edizione della Fiera dei tartufi d'Abruzzo, "Dal respiro alla terra", che si è svolta dell'Aquila da venerdì 28 e fino a domenica 30 novembre nella suggestiva location di piazza Duomo, nel cuore del centro storico registrando un record di visitatori, pari a oltre 35.000.

Coordinati da Paola Marchetti, all'Aquila sono arrivati buyers operanti nei mercati della Corea del Sud, Australia, Cina, Arabia Saudita, Stati Uniti, Inghilterra, Spagna, Polonia, Lituania, a cui le imprese presenti alla Fiera, su un totale di 60, hanno proposto non solo tartufi neri e bianchi, e prodotti trasformati, ma anche zafferano, birra artigianale, vino, liquori, olio evo, pasta, legumi, formaggi, salumi, insaccati, patate, aglio nero, miele, dolci, marmellate, cosmetici e altro ancora.

Commenta il vice presidente della Regione Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente: "Nei b2b che abbiamo organizzato, le singole aziende hanno avuto modo di confrontarsi con buyers che rappresentano mercati europei e internazionali, dove il nostro agrifood ha potenzialità enormi. Si sono chiusi già dei contratti e soprattutto si sono messe le basi per chiuderne di altrettanti nei prossimi mesi. Tutto questo fa crescere il sistema produttivo delle nostre piccole aziende, con ricadute occupazionali e di Pil nei territori, molti dei quali montani. Altrettanto importante poi che si sia affermata la consapevolezza che l'internazionalizzazione va affrontata in maniera strutturata, facendo squadra, muovendosi come sistema di filiera".

Unanime da parte dei produttori, il bilancio positivo della tre giorni.

Ivo Pignatelli, della Pignatelli Tartufi di Sulmona, spiega che “è andata davvero bene, ben al di sopra delle delle previsioni, con un ottimo afflusso di persone, interessate al tartufo. Soprattutto questa Fiera sta favorendo anche l’incontro con i buyers dall’estero, aspetto fondamentale per aziende come le nostre che già esportano Oltreoceano e che hanno tutto l’interesse di trovare canali e collaborazioni con altri eventuali mercati”.

Nicola Minchilli, dell’azienda Il Tartufo di Ennio, di San Salvo in provincia di Chieti, spiega che “partecipo alle fiere da circa 30 anni in tutto il territorio nazionale ed è stato bellissimo aver ritrovato qui persone e clienti incontrate in altri luoghi d’Italia. Ritengo che questa sia una manifestazione che va in continuo crescendo. Tra i miei prodotti il più apprezzato è stato il tartufo nero a fette, in olio extravergine di oliva, ingredienti basilari, spendendo il giusto per un buon pranzo o una buona cena”.

Per Domenico Minchilli della Minchilli Tartufi, anche lui di San Salvo, “è stata una bellissima esperienza, una fiera impeccabile, dal punto di vista organizzativo e logistico, per affluenza e contenuti. Per noi è stata una preziosa occasione di far conoscere il nostro lardo al tartufo, oltre alle ‘lamelline’, prodotto di punta, assieme ovviamente al tartufo fresco”

Concorda Ugo Serafini della SZ Tartufi di Atessa: “finalmente le istituzioni si stanno concretamente impegnando a promuovere al meglio il tartufo d’Abruzzo, questa Fiera con la sua grande affluenza, con gli incontri che organizza con i buyers stranieri rappresenta un passo importante per la crescita complessiva del nostro settore”.

Da Stefano Di Fiore, della Di Fiore Salumificio di Fresagrandinara, in provincia di Chieti, “un grazie di cuore alla città dell’Aquila che ci ha ospitato, e a tutta l’organizzazione impeccabile. Noi giriamo tutta l’Italia a promuovere i nostri prodotti, poterlo fare qui in Abruzzo in una Fiera dove abbiamo registrato tante presenze da fuori regione, rappresenta un passo in avanti importante”.

Davide Di Santo, dell’azienda Cuore d’Abruzzo di Liscia, in provincia di Chieti, ha proposto una vasta gamma di prodotti sott’olio, pomodori e conserve: “ho avuto tra la clientela molte persone arrivate appositamente in particolare dal Lazio, segno che questa Fiera cresce ed è sempre più conosciuta. Il prodotto che è stato più gettonato senz’altro la marmellata di uva, la ‘scrucchiata’, una delle specialità abruzzesi e dell’Alto vastese”.

Mattia Sabatini, dello Stigma Zafferano di Tagliacozzo, in provincia dell’Aquila, aggiunge che “è per noi importante essere qui, per portare a conoscenza l’oro rosso d’Abruzzo, al fianco del tartufo, oro nero e bianco, ed è stata l’occasione di stringere importanti rapporti commerciali”.

Spazio anche per la birra artigianale, e commenta Edy Natale, di Birra Nabò di Canosa Sanita, in provincia di Chieti: “il bilancio è assolutamente positivo, non a caso la birra più venduta è stata la Ipa, che ha sentori erbacei e agrumati e un sapore delicato, ed è quella che meglio si abbina con il tartufo. Ho molto apprezzato la cura con cui si è dato spazio e visibilità alle varie eccellenze abruzzesi, in una logica di sistema”.

Adriano Ciccone della Scuppoz Liquori di Teramo conferma che “è andata davvero bene, c’è stata una buona affluenza e apprezzamenti per i nostri liquori tipici abruzzesi, dalla genziana alla ratafià, passando per il liquore alla liquirizia, che chiudono nel migliore dei modi un pasto a base di tartufo”.

Per i formaggi presente Andrea Gargano della Società agricola Fratelli Gargano, di Villa San Sebastiano, in provincia dell’Aquila: “Questa fiera è stata l’occasione per stringere accordi, fare gruppo e consolidare le filiere. Ringraziamo la Regione e l’Arap per questa possibilità che ci hanno offerto”.

Commenta ancora Imprudente, “le parole di ringraziamento delle tante aziende presenti sono per noi la più grande soddisfazione, essendo finalizzate alla loro crescita e consolidamento tutte le azioni che l’ente regionale, assieme all’Arap, sta mettendo in campo. In tanti, che frequentano fiere in giro per l’Italia, si sono detti orgogliosi che finalmente in Abruzzo ci sia una evento di tale impatto, che non è secondo a nessuno, anche per il tartufo, rispetto ad Alba e Acqualagna, che hanno alle spalle una lunga storia. Questa la scommessa che ci siamo dati solo quattro anni fa e che stiamo vincendo”.

Presenti con le loro postazioni nella tre giorni della Fiera anche l’Agenzia regionale per la protezione ambientale (Arpa), con un 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, i Gruppi di azione locale (Gal), e a rafforzare il nesso tra agrifood e turismo, spazi espositivi per le Grotte di Stiffe e per la Via Verde dei Trabocchi. Molto apprezzati i momenti dedicati all’approfondimento sensoriale e le dimostrazioni di cerca con cani addestrati, con il coinvolgimento delle associazioni tartuficole del territorio e gli istituti scolastici.

Momenti clou di questa quarta edizione le masterclass degli chef William Zonfa, dello chef “wild” Davide Nanni, la

presentazione della Guida ai migliori panettoni artigianali d’Abruzzo 2025, curata dal critico enogastronomico Franco Santini, la presentazione della nuova Denominazione di origine controllata e garantita (Docg) Casauria con la prima degustazione ufficiale, 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. Presenti i ministri consiglieri dell’ambasciata del Giappone, Yorio Ito e della Romania, Ovidiu Pufu, in collegamento video è intervenuto l’ambasciatore del Belgio, Andy Detaille.

L’evento ha goduto del 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