AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: CHEF ZONFA, "INGREDIENTE STRAORDINARIO, SEMPRE PIÙ CONOSCIUTO NEL MONDO"

30 Novembre 2025



L'AQUILA – "È il quarto anno che partecipo a questa Fiera, è l'ho vista crescere e consolidarsi, e grazie ad essa il tartufo d'Abruzzo, nero e bianco, ha cominciato ad affermarsi, a farsi conoscere per le sue qualità uniche, come prodotto tipico, legato al territorio, nel mercato italiano e anche estero".

Queste le parole dello chef stellato aquilano William Zonfa, protagonista oggi della seconda masterclass della terza e ultima giornata della quarta edizione della Fiera internazionale del tartufo d'Abruzzo "Dal respiro alla terra", nella suggestiva location di piazza Duomo all'Aquila, all'interno di una tensostruttura riscaldata di mille metri quadrati.

L'evento, promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'Assessorato all'Agricoltura, con braccio operativo l'Azienda regionale per le attività produttive (Arap), sta registrando anche oggi il pienone, tenuto conto che le presenze nelle due precedenti giornate, dal conteggio affidato alla Protezione civile regionale hanno già superato quota 15.000, tra gli oltre 60 stand che offrono il meglio dell'agrifood regionale di qualità.

Zonfa ha proposto un risotto alla carbonara con l'aggiunta del pregiatissimo tartufo bianco, e a base di guanciale, brodo di carne e pecorino, rigorosamente abruzzesi, davanti ad un sala gremita. In prima fila anche un gruppo di persone con parkinson dell'associazione di volontariato Movimento Parkinsieme dell'Aquila.

Ha detto nel suo intervento il vice presidente della Regione, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente: "Zonfa è un ambasciatore in Italia e nel mondo della nostra cucina, delle nostre eccellenze, che sa interpretare al meglio le materie prime in piatti speciali e unici, a cominciare dal tartufo. A questo proposito è importante sottolineare che la cucina è un elemento fondamentale del modello Abruzzo di promozione e crescita dell'agrifood e con esso del turismo, e molto ci stiamo infatti impegnando a favorire la crescita di nuove leve e generazioni di chef, con i coinvolgimento delle scuole, e non a caso sono presenti nella Fiera i ragazzi e ragazze dell'istituto alberghiero dell'Aquila con i loro docenti. Saranno loro a rappresentare la nostra terra con la loro inventiva e tecnica, nella convinzione che il cibo è un ambasciatore universale, capace di promuovere il territorio a 360 gradi".

Ha aggiunto ancora Zonfa: "sicuramente le tradizioni ci aiutano ad avere una base, un ricordo, i sapori e profumi che ci hanno lasciato i nostri nonni, poi occorre cercare di mettere un pizzico di innovazione, rileggendo i piatti per rinnovare e attualizzare quel ricordo, quei sapori e profumi della nostra terra d'Abruzzo".

Altro appuntamento di punta della terza giornata, cominciata con la rievocazione storica "Ritorno al Medioevo", sarà la presentazione alle 17.30 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 coltivano Montepulciano.

Tra gli ospiti di queste giornate il ministro consigliere dell'ambasciata del Giappone, Yorio Ito, e quello della Romania Ovidiu Pufu, solo alcune delle presenze internazionali, insieme ai giornalisti della stampa nazionale ed estera e soprattutto dei 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.

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