

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: IMPRUDENTE, "REGIONE, ENTI, ASSOCIAZIONI INSIEME, L'UNIONE FA LA FORZA"

20 Novembre 2025



L'AQUILA - "Il brand Abruzzo è sempre più riconoscibile ed apprezzato nel mondo e il successo che stiamo riscontrando è il frutto di un lavoro corale, un gioco di squadra che coinvolge enti, istituzioni e produttori come dimostra l'importante contributo a questa manifestazione, in termini di numeri e qualità, di partner di rilievo, a partire dalle due fondazioni bancarie, Carispaq dell'Aquila e Pescaraabruzzo, che rappresentano l'intera regione, segno che l'unione fa la forza".

Così il vicepresidente della Giunta regionale d'Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, in occasione della quarta edizione della Fiera dei tartufi d'Abruzzo, "Dal respiro alla terra", che si terrà nel centro storico dell'Aquila da venerdì 28 a domenica 30 novembre nella suggestiva location di piazza Duomo, in centro storico, all'interno di una tensostruttura riscaldata di mille metri quadrati.

L'evento è promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'Assessorato all'Agricoltura guidato dal vice presidente Imprudente, con braccio operativo l'Azienda regionale per le attività produttive (Arap), e con l'importante contributo del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, Masaf, del Comune dell'Aquila, delle Fondazioni Pescaraabruzzo 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 l'Istituto Superiore Da Vinci Colecchi, Associazioni tartufigole, Unione ciechi e

ipovedenti Abruzzo.

“Consideriamo un ulteriore successo poter contare sul supporto di realtà così eterogenee che esprimono a 360 gradi la nostra regione – sottolinea Imprudente – Un esempio sono le due Fondazioni Pescaraabruzzo e Carispaq, che rappresentano Pescara e L'Aquila, insieme stiamo raccontando l'Abruzzo a livello internazionale con una costante attenzione alla valorizzazione del nostro territorio. Se oggi la Fiera dei Tartufi d'Abruzzo è sempre più un punto di riferimento per il settore, in continua crescita, è sia grazie ad un ormai riconoscibile prodotto di eccellenza che alla sinergia istituzionale che abbiamo costruito a beneficio dei produttori e della collettività”.

Saranno 60 gli stand delle aziende del settore agrifood presenti alla manifestazione che sarà animata da un ricco calendario di eventi, rinnovando il consueto dialogo tra tradizione, ricerca e formazione, chiave del successo di un appuntamento che nell'ultima edizione ha registrato un record di presenze.

Nel corso delle giornate verranno realizzate attività finalizzate alla valorizzazione del tartufo d'Abruzzo, con momenti dedicati all'approfondimento sensoriale e dimostrazioni di cerca con cani addestrati. Saranno coinvolte attivamente le associazioni tartufigole del territorio e gli istituti scolastici di settore.

Ci saranno showcooking e masterclass con chef stellati di fama internazionale come Davide Nanni e William Zonfa. Anche quest'anno, inoltre, saranno presenti buyer da tutto che effettueranno incontri B2B con le aziende partecipanti, organizzati ad hoc prima della manifestazione, che apriranno a contatti commerciali con Korea, Australia, Cina, Arabia Saudita, Stati Uniti, Inghilterra, Spagna, Polonia, Lituania. E ancora giornalisti della stampa nazionale ed estera a raccontare anche questa entusiasmante edizione.

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.

“Una grande organizzazione per un evento tanto atteso che tornerà a celebrare, ancora una volta, un prodotto simbolo di un'intera regione, della sua agricoltura d'eccellenza, della sua storia e della sua cultura”, conclude Imprudente.