

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: VERSO IL BOOM PRESENZE, NELL'ULTIMA GIORNATA CHEF ZONFA E DOCG CASAURIA

30 Novembre 2025



L'AQUILA – La rievocazione storica alle 11 “Ritorno al Medioevo”, la masterclass dello chef aquilano William Zonfa, alle ore 12, 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. Protagonisti assoluti però sempre lui, il tartufo d'Abruzzo, e gli oltre 60 stand che offrono il meglio dell'agrifood regionale di qualità.

Questo il programma 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'interno di una tensostruttura riscaldata di mille metri quadrati. L'evento è stato promosso dalla Regione Abruzzo, in particolare dall'Assessorato all'Agricoltura, con braccio operativo l'Azienda regionale per le attività produttive (Arap).

Un evento che sta registrando un record di presenze.

Ad essere proposto anche quest'anno un ricco calendario di eventi ed attività finalizzate alla valorizzazione del tartufo d'Abruzzo, con la presenza 60 stand per altrettante aziende, convegni scientifici, showcooking a cura di chef del calibro di Davide Nanni e oggi di William Zonfa, momenti dedicati all'approfondimento sensoriale e dimostrazioni di cerca con cani addestrati, con il coinvolgimento delle associazioni tartufigole del territorio e gli istituti scolastici di settore.

Importante momento ieri anche la presentazione della Guida ai migliori Panettoni artigianali d'Abruzzo 2025 e il convegno promosso dal professor Mirco Iotti, docente di Micologia e Botanica, dell'Università dell'Aquila, “Sfide sul futuro del tartufo d'Abruzzo: clima, qualità e controllo” che si è tenuto ieri alla residenza Le Cancelli, nei pressi dell'area fiera.

Tra gli ospiti il ministro consigliere dell'ambasciata del Giappone, Yorio Ito, solo una delle presenze internazionali, assieme ai ministri e consiglieri delle Ambasciate del Belgio e della Romania, ai giornalisti della stampa nazionale ed estera e soprattutto del 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 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 il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, l'Istituto Superiore Da Vinci Colecchi, Associazioni tartufigole, Unione ciechi e ipovedenti Abruzzo.