AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: VOLUME D'AFFARI DA 10 MLN, 350 QUINTALI, 3.600 TARTUFAI OPERATIVI

25 Novembre 2026



L'AQUILA – Una raccolta complessiva che si attesta intorno ai 350 quintali in Abruzzo per un volume di affari che supera i 10 milioni di euro, circa 3.600 i tartufai registrati e operativi: numeri che delineano la consistenza di un comparto in grado di valorizzare una delle eccellenze agroalimentari del territorio, generando ricadute significative anche sui settori della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Sono questi i numeri che danno la misura della rilevanza di un settore che si prepara a diventare protagonista, da venerdì 27 a domenica 29 novembre, della quinta edizione della "Fiera internazionale dei Tartufi d'Abruzzo", nella suggestiva cornice di Piazza Duomo all'Aquila.

L'iniziativa, promossa dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo, con l'Azienda regionale delle Attività produttive (Arap) quale soggetto attuatore, è stata presentata nei giorni scorsi in conferenza stampa, e per la prima volta si avvale della collaborazione, oltre del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste (MASAF), anche del Ministero degli Affari Esteri (MAECI), in collaborazione con le Camere di Commercio, con particolare riferimento alla Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia, la Fondazione PescarAbruzzo e la Fondazione Carispaq, dell'Agenzia regionale per la protezione ambientale (Arpa), dei GAL, del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, dell'Atc-Azienda territorio cultura Grotte di stiffe, delle associazioni tartuficole, dei parchi nazionali e regionali, dell'Università degli Studi dell'Aquila e dell'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti.

Saranno 63 le aziende partecipanti, un record per la manifestazione che cresce ogni anno insieme all'intera filiera, che

comprende la raccolta, la tartuficoltura, la trasformazione e la commercializzazione del prodotto.

“L’Abruzzo presenta ambienti vocati a diverse tipologie di tartufo, dal bianco pregiato al nero pregiato, dall’estivo o scorzone all’uncinato e al bianchetto – spiega Sabatino Belmaggio, dirigente Servizio Foreste e parchi responsabile attuazione della misura Srd05 – La distribuzione delle produzioni riflette la varietà dei suoli e dei paesaggi regionali, con caratteristiche climatiche, pedologiche e altimetriche differenti tra le aree collinari e quelle montane. In particolare, secondo il progetto europeo Truffles Biodiversity and Forest, oltre l’80% delle tartufaie di bianco pregiato analizzate si trova tra i 500 e i 900 metri, soprattutto nel Teramano e nel basso Abruzzo, mentre oltre il 70% delle tartufaie naturali di nero pregiato è localizzato tra i 700 e i 1.000 metri, prevalentemente nella provincia dell’Aquila”.

Il taglio del nastro della Fiera, nella grande tensostruttura riscaldata a piazza Duomo, con ingresso gratuito, è previsto per venerdì 27 novembre alle ore 16, alla presenza del ministro Francesco Lollobrigida, accompagnato dal sottosegretario all’Agricoltura, alla Sovranità alimentare e alle Foreste, Luigi D’Eramo.

“La Regione Abruzzo, attraverso l’Assessorato all’Agricoltura – aggiunge Belmaggio -, ha riconosciuto il valore strategico di questa filiera, sostenendone lo sviluppo attraverso specifiche politiche di investimento. Tra queste rientra lo stanziamento di un milione di euro nell’ambito dell’intervento SRD05 del CSR Abruzzo 2023-2027, destinato alla forestazione, all’imboschimento e alla realizzazione di sistemi agroforestali su terreni agricoli, con la possibilità di utilizzare anche piante micorrizate. A queste risorse si aggiungono i finanziamenti destinati ai Comuni per iniziative di promozione e divulgazione del tartufo: 40.000 euro nel 2025 e ulteriori 90.000 euro nel 2026”.

Nell’ambito della Fiera, molto atteso anche il convegno in programma sabato 28 novembre alle 9.45, dal titolo “La cerca del tartufo tra diritti e doveri: regole, tutela e futuro di una tradizione”. La novità di quest’anno è il Teatro del Gusto, che ospiterà oltre 14 appuntamenti tra show cooking, masterclass, degustazioni ed esperienze sensoriali.

Il programma affiancherà alle attività espositive degustazioni e showcooking a cura dei sette GAL abruzzesi — Abruzzo Italico Alto Sangro, Costa dei Trabocchi, Gran Sasso Velino, Maiella Verde, Marsica, Terre Pescaresi e Terreverdi Teramane — per accompagnare il pubblico alla scoperta delle produzioni e delle tradizioni gastronomiche dei diversi territori. Il Teatro del Gusto sarà il fulcro di queste esperienze, con la partecipazione di chef del territorio e degli studenti dell’Istituto alberghiero Da Vinci–Colecchi, che porteranno in cucina competenze professionali e percorsi di formazione. A completare l’offerta saranno le degustazioni curate dal Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo dedicate alla conoscenza dei vini abruzzesi e ai loro abbinamenti con il tartufo e le altre specialità regionali.

Accanto alle esperienze di degustazione, gli approfondimenti tecnico-scientifici ed economici, con il coinvolgimento dell’Università degli Studi dell’Aquila, ricercatori, esperti di settore e delle associazioni tartuficole, offrono uno spazio di confronto sulla tutela degli ambienti tartufigeni, sulla qualità e riconoscibilità del prodotto e sulle prospettive di crescita del settore. Gli incontri B2B con buyers internazionali favoriscono le relazioni tra imprese e compratori, affiancando alla promozione occasioni concrete di collaborazione e sviluppo commerciale.

Ad accompagnare i visitatori alla scoperta della manifestazione sarà Abruzzo Eat, l’app disponibile per dispositivi Android e iOS, attraverso la quale consultare il programma e conoscere i ristoranti e le attività aderenti, che proporranno piatti e menù dedicati al tartufo, fino a originali interpretazioni nel gelato. L’app raccoglie inoltre lo storico delle precedenti edizioni, con una gallery fotografica, e offre curiosità e approfondimenti sulla Fiera, sul tartufo, sul territorio e sulle aziende protagoniste, per proseguire l’esperienza anche oltre gli spazi espositivi.

Il programma nel dettaglio

Si comincia venerdì 27 novembre, con il taglio del nastro alle ore 16.00 alla presenza del ministro Lollobrigida, e la contestuale apertura degli stand. A seguire è prevista la sottoscrizione di una convenzione con i Carabinieri forestali. Alle 18.30 si terrà la presentazione della “Guida dei panettoni artigianali d’Abruzzo 2026”, accompagnata da una degustazione.

Sabato 28 novembre gli stand apriranno alle 9.30. Alle 9.45 è in programma il convegno “La cerca del tartufo tra diritti e doveri: regole, tutela e futuro di una tradizione”. Alle 11.30, alle 15.30 e alle 18.30 si terranno gli show cooking “Il racconto dei territori”, a cura dei Gruppi di azione locale. Alle 12.45 spazio allo show cooking a cura dell’Istituto superiore Leonardo da

Vinci-Colecchi dell’Aquila. Alle 17.00 è prevista una degustazione di formaggi, mentre alle 19.30 si terrà una masterclass a cura del Consorzio di tutela Vini d’Abruzzo. Gli stand chiuderanno alle ore 21.00

Nell’ultima giornata, domenica 29 novembre, gli stand apriranno nuovamente alle 9.30. Il programma prevede alle ore 11.00 lo spettacolo “Ritorno al Medioevo”, rievocazione a cura del Gruppo storico Sbandieratori Città dell’Aquila.

Alle 12.30 è previsto lo show cooking dello chef William Zonfa. Seguiranno altri appuntamenti alle 13.30, alle 16 e alle 17.30, con lo chef Luca Totani, e alle 19.00 con gli show cooking “Il racconto dei territori”, a cura dei Gal.

Alle 14.45 si terrà lo show cooking a cura dell’Unione italiana dei ciechi e degli ipovedenti, sezioni provinciali dell’Aquila e di Teramo. La chiusura della fiera è prevista alle ore 21.00

© 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