AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

AL VIA LA FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: MINISTRO AMBASCIATORE GIAPPONE, "STRAORDINARIO PRODOTTO"

28 Novembre 2025



L'AQUILA – "In Giappone solo negli anni '90 abbiamo scoperto la vera cucina italiana che oggi è molto amata e ricercata, tuttavia i piatti a base di tartufo non sono ancora conosciuti adeguatamente, ma il potenziale è enorme perché i sapori aromatici sono molto apprezzati nel mio Paese, si pensi al matsutake, fungo pregiato e anche molto costoso. Amo l'Abruzzo, e con la mia famiglia sono andato a cercare i tartufi, ed è stata una esperienza meravigliosa, come meravigliosa è la vostra terra, con i suoi parchi nazionali, le montagne e il mare così vicini".

Con queste parole il ministro consigliere dell'ambasciata del Giappone, Yorio Ito, ospite d'onore, ha dato il via alla quarta edizione della Fiera internazionale d'Abruzzo "Dal respiro alla terra", in programma da oggi, venerdì 28, a domenica 30 novembre 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).

Dopo il taglio del nastro, all'evento inaugurale che ha registrato il pienone di visitatori, il vice presidente della Giunta regionale d'Abruzzo, con delega all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, ha commentato: "Torniamo qui, ancora una volta nel cuore dell'Aquila, alla vigila dell'anno in cui sarà capitale italiana della cultura, a consolidare il percorso che ci ha portato finalmente a valorizzare il nostro straordinario tartufo e con esso un modello di promozione e internazionalizzazione dell'agrifood abruzzese, consapevole e orgoglioso della sua eccellenza, capace di conquistare il mondo".

Al fianco di Imprudente e al ministro consigliere dell'ambasciata del Giappone, solo una delle presenze internazionali, il senatore Guido Liris, capogruppo Fdi in commissione Bilancio, il prefetto dell'Aquila, Giancarlo Di Vincenzo, il consigliere regionale Carla Mannetti, il vicesindaco dell'Aquila, Raffaele Daniele, il presidente del Gal Gran Sasso Laga Carlo Matone, il presidente del Gal Abruzzo Italico Alto Sangro, Rocco Talucci, il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, Alessandro Nicodemi, il presidente dell'Associazione Tartufai della Marsica Vittorio Letta, l'amministratore unico dell'Azienda speciale Territorio e Cultura (ATC), che gestisce le Grotte di Stiffe, Giovanni Cappelli.

Il rappresentante dell'ambasciata del Giappone Ito è solo una delle presenze internazionali presenti, visto che saranno all'Aquila per la tre giorni anche i ministri e consiglieri delle Ambasciate del Belgio e della Romania, e con loro giornalisti della stampa nazionale ed estera e i 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.

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 William Zonfa, momenti dedicati all'approfondimento sensoriale e dimostrazioni di cerca con cani addestrati, con il coinvolgimento delle associazioni tartuficole del territorio e gli istituti scolastici di settore.

Primo evento la presentazione in anteprima della Guida ai migliori Panettoni artigianali d'Abruzzo 2025. Domani in programma l'importante 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 terrà sabato 29 novembre, a partire dalle 9, alla residenza Le Cancelle, nei pressi dell'area fiera, al quale interverranno studiosi ed esperti.

Per l'occasione nel capoluogo regionale sono arrivate questa mattina anche le telecamere del programma Rai Unomattina, ad accoglierle i protagonisti della manifestazione, tartufai, produttori, oltre che il vicepresidente Imprudente.

Ha detto il senatore Liris, relatore della prossima legge di Bilancio: "Qui è in mostra la capacità performante, visione e chiarezza degli obiettivi, ingredienti necessari per portare il brand Abruzzo in Europa e nel mondo. Chi viene nelle aree interne non può che conoscere e amare chi si sporca le mani, per far nascere a far nascere dalla terra e poi trasformare straordinari prodotti che rappresentano una eccellenza che non hanno nulla da invidiare a nessuno. L'agricoltura è una punta di diamante del Made in Italy che avrà grande peso, in termini di miliardi, anche in manovra finanziaria".

Ha aggiunto in rappresentanza del Comune dell'Aquila il vicesindaco Daniele: "Devo fare i più vivi complimenti per questa intuizione: il sentimento che uno prova entrando qui nella fiera, nel cuor della nostra città, è quella dell'orgoglio, per la qualità e livello dei prodotti in esposizione".

Grande apprezzamento per l'assaggio dei migliori panettoni, a base del prezioso tartufo al termine della tavola rotonda dedicata ai grandi lievitati artigianali. "Panettone artigianale e territorio: innovazione, tecnica e nuove identità del gusto".

Ad intervenire Federico Anzellotti, maestro pasticcere, che ha presentato una special edition 2025 del suo panettone al tartufo, ideata per l'occasione, Genny Varallo, pasticcera, autrice del panettone "Profumi di Bosco", che utilizza il tartufo per evocare aromi e suggestioni delle montagne abruzzesi, Federico Marrone, chef del ristorante Lincosta, punto di riferimento per creatività gastronomica e attenzione alle materie prime, il team di Forma Bakery, dell'Aquila, Nicola Zulli, maestro panificatore e pizzaiolo di Chieti. A moderare e condurre l'incontro Franco Santini, critico enogastronomico e curatore della guida, edita da Live Communication, ai Migliori Panettoni Artigianali d'Abruzzo 2025.

"I panettoni sono un dolce italiano ormai ambasciatore e iconico della pasticceria italiana – ha detto Anzellotti – facendo da apripista per altri tanti prodotti. Per quanto riguarda il tartufo per noi pasticceri rappresenta una bella scommessa, e si possono trovare eccezionali connubi. L'anno scorso abbiamo giocato con il tartufo in purezza, quest'anno abbiamo voluto osare di più e personalmente ho proposto per il mio panettone, il tartufo candito, con aggiunta dello zafferano. Ma si sa, in cucina occorre osare e innovare".

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