ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Fiera dei Tartufi d’Abruzzo all’Aquila, successo per gli incontri B2B: ordinativi da Inghilterra, Grecia, Giordania e Sudafrica

29 Novembre 2026



I risultati degli incontri B2B, imprenditori all’Aquila per stringere relazioni con aziende in occasione della quinta edizione della Fiera in corso di svolgimento in Piazza Duomo; il programma dell’ultima giornata

L’AQUILA – Inghilterra, Grecia, Giordania, Sudafrica: il tartufo abruzzese viaggia oltre i confini nazionali ed entra ufficialmente tra i prodotti Made in Italy protagonisti nel mondo grazie a importanti rapporti commerciali.

Nuovi accordi raggiunti nel vivo della quinta edizione della Fiera internazionale dei Tartufi d’Abruzzo, inaugurata venerdì alla presenza del ministro dell’Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e in programma in Piazza Duomo all’Aquila fino a oggi, domenica 29 novembre.

L’iniziativa, promossa dall’Assessorato all’Agricoltura della Regione Abruzzo, con l’Azienda regionale delle Attività produttive (Arap) quale soggetto attuatore, 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), e ancora delle Camere di Commercio, con particolare riferimento alla Camera di Commercio del Gran Sasso d’Italia, la Fondazione Carispaq e la Fondazione PescarAbruzzo, 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.

L’evento è anche l’occasione per promuovere incontri B2B con buyers internazionali, per favorire le relazioni tra imprese e compratori, affiancando alla promozione opportunità concrete di collaborazione e sviluppo commerciale con le oltre 60 aziende presenti.

Dall’Inghilterra è arrivato Andrea Magliano: “Sono qui per fare da ponte agli imprenditori abruzzesi. Ho trovato prodotti davvero di eccellenza, a partire dal tartufo, ma anche tipicità come lo zafferano, i prodotti caseari, il torrone, che è stata una grande scoperta. Quest’anno ho trovato imprenditori pronti a valicare il confine e ci sarà modo di capire come vincere insieme”.

Sempre dall’Inghilterra sono arrivati in Abruzzo Valentina Capsa e Calogero Bono: “Abbiamo conosciuto tanti imprenditori che operano con passione, ambizione e anche sviluppando nuove tecnologie. Abbiamo avuto modo di conoscere il tartufo d’Abruzzo, così come lo zafferano, i formaggi, la ventricina. Sono tutti prodotti eccellenti e conoscere questo territorio è stata un’esperienza meravigliosa”.

Dalla Grecia, ed in particolare da Atene, è arrivato invece Marco Serra: “Sono rimasto molto sorpreso dall’olio d’oliva che purtroppo non è molto commercializzato in Grecia ma è un prodotto di altissima qualità. Sono molto interessato poi al mondo del tartufo, da quello fresco alle salse. Grandissima attenzione per formaggio, zafferano e panettoni”.

Ha poi dichiarato As’Ad Moh’d As’d Qawasmi, componente CdA Camera di Commercio della Giordania: “Mi piacerebbe commercializzare i prodotti delle tante aziende che ho avuto modo di conoscere in questi giorni. Questo è un importante primo step, insieme possiamo costruire ottime relazioni commerciali”.

La seconda giornata della Fiera è cominciata alle 9.30 con l’apertura degli stand nella grande tensostruttura riscaldata, ed è poi proseguita estendendosi a Palazzo Benedetti per il partecipato convegno “La cerca del tartufo tra diritti e doveri: regole, tutela e futuro di una tradizione”, promosso in collaborazione con le Associazioni di tartufai. Il programma della giornata è poi continuato, alle 12.45, con lo show cooking a cura dell’Istituto superiore Leonardo da Vinci-Colecchi dell’Aquila. Nel pomeriggio con lo showcooking dell’Unione italiana ciechi e ipovedenti e una masterclass a cura del Consorzio di tutela Vini d’Abruzzo.

Il programma di oggi, ultima giornata

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.