Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

il Resto del Carlino

« Ce sera l'année de la truffe blanche »



Giulio Lonzi, expert en gastronomie et en vin d'Urbino, nous donne son avis : « Après des saisons difficiles, nous constatons des facteurs météorologiques positifs. »

Publié le 08/09/2025

« 2025 restera dans les mémoires comme l'année de la truffe blanche, et la province de Pesaro et d'Urbino, en particulier, sera parmi les plus généreuses en matière de production. » Cette prédiction, formulée par Giulio Lonzi, expert en gastronomie et en vin d'Urbino, s'appuie sur plusieurs facteurs, à commencer par la météo favorable de ces derniers mois.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

« Après des saisons difficiles, caractérisées par des étés caniculaires et une faible production, la nature semble avoir rendu à la région ce qu'elle lui avait refusé : une récolte abondante, parfumée et d'une qualité exceptionnelle », commente-t-il. « Cette année, les pluies régulières du printemps et d'août, combinées à des températures estivales douces, ont créé des conditions idéales pour la croissance du mycélium. » Renforçant ces espoirs, Lonzi cite également le témoignage d'un vieux trufficulteur de Sant'Angelo in Vado, qui a déclaré : « Ce sera une année comme nous n'en avons pas connue depuis au moins vingt ans. »

L'expert en gastronomie et en vin est convaincu que même si la chaleur revient après la récente vague de mauvais temps, il ne devrait pas y avoir de problème, car tous les facteurs météorologiques sont favorables. « La précieuse truffe blanche représente non seulement une opportunité gastronomique, mais aussi culturelle et identitaire, à exploiter pleinement pour revitaliser le tourisme gastronomique et œnologique dans la région des

Marches et la hisser au niveau de l'Ombrie, du Piémont et de la Toscane », poursuit-il. « En novembre, après les foires, elle sera disponible pour 600 à 700 € le kilo, et beaucoup pourront la déguster. Ce n'est pas seulement un ingrédient de luxe : c'est un ambassadeur de notre région. Cette année, avec une récolte aussi abondante, nous avons l'occasion de réaffirmer le rôle de la région des Marches, et en particulier de la province de Pesaro et d'Urbino, comme centre international de la culture de la truffe. »

Selon Lonzi, cette récolte abondante devrait entraîner une croissance significative du tourisme gastronomique et œnologique, avec des retombées économiques significatives. Les truffes, tout en restant à un prix élevé, devraient rester plus abordables qu'en période de pénurie. Certaines projections des associations professionnelles suggèrent que la filière truffière pourrait générer plus de 60 millions d'euros d'activités connexes, notamment la vente directe, la restauration et le tourisme d'expérience.

Source :

https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/questo-sara-lanno-del-tartufo-7ceca747?live

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Traduction :

il Resto del Carlino

“This will be the year of the white truffle”



Giulio Lonzi, a food and wine expert from Urbino, gives us his opinion: "After difficult seasons, we are seeing positive meteorological factors."

Published on 09/08/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

"2025 will be remembered as the year of the white truffle, and the province of Pesaro and Urbino, in particular, will be among the most generous in terms of production." This prediction, made by Giulio Lonzi, a food and wine expert from Urbino, is based on several factors, starting with the favorable weather of recent months.

“After difficult seasons, characterized by scorching summers and low production, nature seems to have given back to the region what it had denied it: an abundant, fragrant harvest of exceptional quality,” he comments. “This year, the regular rains in spring and August, combined with mild summer temperatures, created ideal conditions for the growth of the mycelium.” Reinforcing these hopes, Lonzi also cites the testimony of an old truffle grower from Sant'Angelo in Vado, who declared: “It will be a year like we haven't seen for at least twenty years.”

The food and wine expert is convinced that even if the heat returns after the recent bout of bad weather, there shouldn't be any

problems, as all the meteorological factors are favorable. "The precious white truffle represents not only a gastronomic opportunity, but also a cultural and identity-building one, to be fully exploited to revitalize food and wine tourism in the Marche region and raise it to the level of Umbria, Piedmont, and Tuscany," he continues. "In November, after the fairs, it will be available for €600-700 per kilo, and many will be able to taste it. It is not just a luxury ingredient: it is an ambassador of our region. This year, with such an abundant harvest, we have the opportunity to reaffirm the role of the Marche region, and in particular the province of Pesaro and Urbino, as an international center of truffle cultivation."

According to Lonzi, this bountiful harvest should lead to significant growth in food and wine tourism, with significant economic benefits. Truffles, while still priced high, are expected to remain more affordable than during times of scarcity. Some projections from trade associations suggest that the truffle industry could generate over €60 million in related activities, including direct sales, catering, and experiential tourism.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Source :

https://www.ilrestodelcarlino.it/pesaro/cronaca/questo-sara-lanno-del-tartufo-7ceca747?live