Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

NonSoloFlaminia
Edizione Pesaro Urbino

La saison de la truffe blanche est désormais ouverte et Acqualagna prévoit une excellente année.



Publié le 07/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Aujourd'hui, 1er octobre 2025, la saison de la truffe blanche 2025 a officiellement débuté , et l'ambiance est résolument positive. Après des années difficiles marquées par la sécheresse et les fluctuations climatiques, les conditions météorologiques de cette année semblent avoir rétabli l'équilibre des forêts et des sols propices à la culture du précieux Tuber magnatum pico.

Alors que les autres années la saison ouvrait vers le dernier dimanche de septembre, la décision de reporter l'ouverture de quelques jours était une mesure préventive adoptée en réponse au changement climatique, pour protéger la maturation de la précieuse truffe blanche et éviter de la récolter en septembre.

Le mois de juin a connu un léger réchauffement, mais les températures sont revenues à des niveaux plus doux en juillet. Les pluies printanières et estivales ont assuré un taux d'humidité idéal pour le développement du mycélium, le cœur vital de la truffe. « Les conditions sont parmi les meilleures de ces vingt dernières années », déclare un trufficulteur expérimenté d'Acqualagna, tandis que les producteurs de cette petite ville de l'arrière-pays

des Marches parlent d' une « saison riche en qualité et en quantité, comme nous n'en avions jamais vu depuis longtemps ».

La pause végétative de septembre est également un signe encourageant : la truffe, expliquent les mycologues, était en phase de dormance et s'adaptait au nouveau climat. Ce ralentissement physiologique constitue le prérequis idéal pour une pleine maturation dès octobre.

Les attentes commerciales sont tout aussi positives. Grâce à une récolte abondante, les opérateurs s'attendent à des prix plus abordables que les flambées des dernières années. Bien qu'il soit encore trop tôt pour établir des estimations précises, les premières projections suggèrent que le marché pourrait se stabiliser autour de prix plus soutenables pour les chefs et les amateurs entre novembre et décembre .

Cependant, la truffe reste bien plus qu'un produit de luxe. Elle est une attraction touristique, un symbole d'identité, une ambassadrice des régions qui la préservent. Acqualagna, mondialement reconnue comme la « Capitale de la truffe fraîche

toute l'année », en est bien consciente et se prépare à accueillir la 60e Foire internationale de la truffe blanche, un événement qui attire chaque année des milliers de visiteurs.

Si les prévisions se confirment, 2025 pourrait entrer dans les annales comme l'une des meilleures années pour la truffe blanche. Une saison parfumée et généreuse, prête à ramener l'un des plus précieux trésors de la gastronomie mondiale sur les tables italiennes – et au-delà.

Source :
https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2025/10/01/aperta-la-stagione-del-tartufo-bianco-da-acqualagna-previsioni-per-unottima-annata/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

NonSoloFlaminia
Edizione Pesaro Urbino

The white truffle season is now open and Acqualagna is forecasting an excellent year.



Published on 07/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Today, October 1, 2025, the 2025 white truffle season officially kicked off, and the mood is decidedly positive. After difficult years marked by drought and climate fluctuations, this year's weather conditions seem to have restored the balance of forests and soils conducive to growing the precious Tuber magnatum pico.

While in other years the season opened around the last Sunday in September, the decision to postpone the opening by a few days was a preventive measure adopted in response to climate change, to protect the maturation of the precious white truffle and avoid harvesting it in September.

June saw a slight warming, but temperatures returned to milder levels in July. Spring and summer rains ensured ideal humidity levels for the development of the mycelium, the vital heart of the truffle. "The conditions are among the best in the last twenty years," says an experienced truffle grower from Acqualagna, while producers in this small town in the Marche hinterland speak of a "season rich in quality and quantity, the likes of which we have not seen for a long time."

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

The September vegetative pause is also an encouraging sign: the truffle, mycologists explain, was in a dormant phase and adapting to the new climate. This physiological slowdown is the ideal prerequisite for full maturation from October.

Commercial expectations are equally positive. Thanks to a bountiful harvest, operators expect more affordable prices than the surges of recent years. While it is still too early to make precise estimates, initial projections suggest that the market could stabilize around more sustainable prices for chefs and enthusiasts between November and December.

However, the truffle remains much more than a luxury product. It is a tourist attraction, a symbol of identity, an ambassador for the regions that preserve it. Acqualagna, recognized worldwide as the "Capital of Fresh Truffles All Year Round," is well aware of this and is preparing to host the 60th International White Truffle Fair, an event that attracts thousands of visitors every year.

If forecasts hold true, 2025 could go down in history as one of the best years for white truffles. A fragrant and bountiful season, ready

to bring one of the world's most precious gastronomic treasures back to Italian tables—and beyond.

Source :
https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2025/10/01/aperta-la-stagione-del-tartufo-bianco-da-acqualagna-previsioni-per-unottima-annata/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Traduzione italiana :

NonSoloFlaminia
Edizione Pesaro Urbino

La stagione del tartufo bianco è ormai aperta e Acqualagna prevede un'annata eccellente.



Pubblicato il 07/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Oggi, 1° ottobre 2025, è ufficialmente iniziata la stagione del tartufo bianco 2025, e il clima è decisamente positivo. Dopo anni difficili, caratterizzati da siccità e fluttuazioni climatiche, le condizioni meteorologiche di quest'anno sembrano aver ripristinato l'equilibrio di foreste e terreni favorevoli alla coltivazione del prezioso Tuber magnatum pico.

Mentre negli altri anni la stagione si apriva intorno all'ultima domenica di settembre, la decisione di posticipare l'apertura di qualche giorno è stata una misura preventiva adottata in risposta ai cambiamenti climatici, per salvaguardare la maturazione del pregiato tartufo bianco ed evitare la raccolta a settembre.

Giugno ha visto un leggero rialzo, ma le temperature sono tornate più miti a luglio. Le piogge primaverili ed estive hanno garantito livelli di umidità ideali per lo sviluppo del micelio, il cuore vitale del tartufo. "Le condizioni sono tra le migliori degli ultimi vent'anni", afferma un esperto tartufaio di Acqualagna, mentre i produttori di questo piccolo comune dell'entroterra marchigiano parlano di una

"stagione ricca di qualità e quantità, come non si vedeva da tempo".

Anche la pausa vegetativa di settembre è un segnale incoraggiante: il tartufo, spiegano i micologi, era in fase di quiescenza e di adattamento al nuovo clima. Questo rallentamento fisiologico è il presupposto ideale per la piena maturazione a partire da ottobre.

Le aspettative commerciali sono altrettanto positive. Grazie a un raccolto abbondante, gli operatori si aspettano prezzi più accessibili rispetto alle impennate degli ultimi anni. Sebbene sia ancora troppo presto per fare stime precise, le proiezioni iniziali suggeriscono che il mercato potrebbe stabilizzarsi attorno a prezzi più sostenibili per chef e appassionati tra novembre e dicembre.

Tuttavia, il tartufo rimane molto più di un prodotto di lusso. È un'attrazione turistica, un simbolo di identità, un ambasciatore dei territori che lo preservano. Acqualagna, riconosciuta in tutto il mondo come la "Capitale del Tartufo Fresco Tutto l'Anno", lo sa bene e si prepara ad ospitare la 60a Fiera Internazionale del

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Tartufo Bianco, un evento che richiama ogni anno migliaia di visitatori.

Se le previsioni si riveleranno vere, il 2025 potrebbe passare alla storia come uno degli anni migliori per il tartufo bianco. Una stagione profumata e abbondante, pronta a riportare sulle tavole degli italiani, e non solo, uno dei tesori gastronomici più preziosi al mondo.

Fonte :
https://www.nonsoloflaminia.it/index.php/2025/10/01/aperta-la-stagione-del-tartufo-bianco-da-acqualagna-previsioni-per-unottima-annata/