Tartufo Award, Dario Del Signore sfiora la vittoria: secondo posto per Sante Marie

Novembre 4, 2026



Un punto. Soltanto un punto ha separato Dario Del Signore dalla vittoria al Tartufo Award, la gara nazionale delle Città del Tartufo organizzata nell'ambito della 61ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna.

Lo chef abruzzese, portabandiera di Sante Marie, ha chiuso al secondo posto una competizione affrontata con tecnica, intensità e profondo rispetto per la propria terra. Dopo aver superato la sfida contro Alba e lo chef George Uta, Del Signore ha raggiunto la finale per il primo e il secondo posto,

presentando ancora una volta le sue Fettuccine alle Sante Marie.

A imporsi è stato il marchigiano Daniele Citeroni Maurizi, rappresentante del BIM Tronto, con il piatto “Ricordo di fricassea”: rigaglie di pollo, crema di tuorlo, limone, prezzemolo e tartufo bianco. La giuria gli ha assegnato appena un punto in più rispetto alla proposta abruzzese, al termine di un confronto rimasto aperto fino all’ultimo voto.

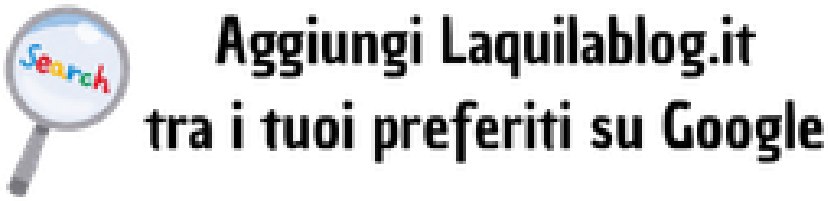
Il risultato di Acqualagna non è un episodio isolato. Sante Marie, piccolo centro della provincia dell’Aquila, fa parte da tempo dell’associazione nazionale Città del Tartufo e valorizza questo prodotto attraverso diverse iniziative, che ne fanno uno degli elementi dell’identità e della promozione del territorio. Il podio nazionale conferma che il paese può competere ai massimi livelli grazie ai suoi prodotti, alle sue tradizioni e al suo patrimonio gastronomico grazie alla collaborazione con valenti professionisti come Del Signore.

Il secondo posto non ridimensiona la prova di Del Signore, anzi ne conferma il valore. Le sue fettuccine, condite con olio extravergine di Pianella, ricotta di pecora del Gran Sasso e guanciale croccante di Mascioni, hanno portato ad Acqualagna un racconto autentico dell’Abruzzo montano.

Nel piatto non c’era soltanto una combinazione di ingredienti, ma una geografia precisa: i pascoli, i boschi, la pastorizia, la transumanza e quella cucina essenziale che trasforma la semplicità in identità. La ricotta restituiva il candore delle montagne, il guanciale la memoria del fuoco, l’olio la luce delle colline e il tartufo il respiro più profondo della terra.

Del Signore non ha cercato effetti spettacolari. Ha scelto di affidarsi alla riconoscibilità dei sapori e alla forza di una ricetta capace di tenere insieme eleganza e memoria. Il risultato è stato un piatto che ha convinto pubblico e giuria, arrivando a un soffio dal titolo nazionale.

“A nome mio e di tutta la comunità di Sante Marie”, ha commentato il sindaco Lorenzo Berardinetti, “voglio ringraziare Dario Del Signore per quello che ha fatto. Essere arrivati a un solo punto dalla vittoria in una gara nazionale, davanti a città del tartufo così importanti, è un risultato straordinario, che ci rende orgogliosi. Dario ha portato ad Acqualagna il nostro territorio, i nostri sapori e la nostra identità. Ora vogliamo che questo piatto straordinario sia conosciuto da tutti: nelle prossime settimane annunceremo nuove iniziative in paese per farlo assaggiare e per continuare a promuovere il tartufo di Sante Marie”.



La vittoria è andata meritatamente a Citeroni Maurizi e alle Marche, ma il margine minimo racconta quanto la finale sia stata equilibrata. Tra il “Ricordo di fricassea” e le Fettuccine alle Sante Marie non si sono confrontati soltanto due chef: si sono incontrate due interpretazioni della cucina italiana, entrambe fondate sulla memoria e sulla valorizzazione delle materie prime.

“Ho presentato una ricetta semplice che rispecchia l’Abruzzo, le maestrie e i prodotti tipici abruzzesi, come formaggi, salumi e ricotte, che si racchiudono in tre parole: pastorizia, transumanza e agricoltura”, ha spiegato lo chef, “ho usato questi elementi raccontando l’Abruzzo attraverso le coste dei Trabocchi fino a Sante Marie, un paese e una regione ricchi di biodiversità, e unendoli ho voluto rappresentare l’Abruzzo in tutto il suo splendore e nella sua semplicità”.

Quando una finale si decide per un solo punto, il secondo posto non è il racconto di una sconfitta, ma quello di un’impresa sfiorata. Del Signore torna in Abruzzo con un risultato prestigioso e con la consapevolezza di aver condotto Sante Marie fino all’ultimo atto della competizione, confrontandosi alla pari con uno dei protagonisti della cucina marchigiana.