

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 26.04.2015)

La tipica insalata di Tartufo di Bagnoli Irpino

26.04.2015, **La ricetta** (di Cinzia Frasca, dal sito www.avellino.zon.it)

Un incrocio di sapori: Tartufo, Olio, Acciughe, Olive e Peperoni provenienti dall'entroterra irpino che fanno da cartolina a questa terra nel mondo.



Nella prima metà dell'Ottocento **Carlo Vittadini** classificò un **Tartufo** molto ricercato dalle **popolazioni d'Irpinia** il quale regna nel **Parco dei Monti Picentini**; tale Tartufo fu denominato: "*Tuber Mesentericum Vitt*" o "*Tartufo nero di Bagnoli Irpino*".

È un tartufo dall'**odore intenso**, negli ultimi anni questo Tartufo sta riscontrando sempre più pubblico a suo favore ed è arrivato anche sulle tavole degli amanti di cucina del nord Italia e dell'estero tra cui: Germania, Gran Bretagna, Francia, Spagna, Svizzera, Portogallo.

Oltre al **Re** di questo piatto che è il Tartufo, abbiamo altri prodotti tipici dell'entroterra irpino, tra cui l'**olio extravergine d'oliva** la cui Tartufo nero di Bagnoli Irpino area di produzione si estende sul territorio di **38 comuni** della **Provincia di Avellino**. Le caratteristiche aromatiche e gustative del prodotto sono da ricondurre alla principale varietà di olive che si utilizza come materia prima, la **Ravece**, coltivata soprattutto in Valle Ufita e presente generalmente nell'avellinese. Dagli ulivi irpini vengono prese anche le **olive** intere per la preparazione di questo piatto facile, ma ricchissimo di sapori.

Un altro prodotto molto utilizzato nei **piatti irpini** è il **peperone** che, cucinato e conservato in vari modi, aggiunge sapore ai piatti di questa terra dalle mille risorse in ambito culinario. Le **acciughe** sono l'unico prodotto non presente in Irpinia, trovandosi nel Mar Mediterraneo, ma la sua aggiunta è indispensabile per dare sapore e risalto agli altri prodotti. Il piatto completo è usato soprattutto come **antipasto** o **contorno** alle carni.

La preparazione di quest'Insalata di Tartufo è molto semplice: lavare il Tartufo con acqua fresca, aiutandosi con uno spazzolino per asportare il terriccio che mantiene la freschezza di questo tubero. Affettare il Tartufo a lamelle sottili, aggiungere l'olio, le olive snocciolate a fette, i peperoni sott'aceto sminuzzati. In conclusione della preparazione di questo piatto tipico irpino basta aggiungere i filetti di acciughe, sale q.b. e far riposare il tutto per almeno due ore per far sì che i **sapori di questi prodotti si uniscano in un prelibato piatto della tradizione irpina che esalta il palato di chi ha fortuna nel provare il piatto.**

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di tartufo nero di Bagnoli Irpino

12 filetti d'acciughe

15 olive snocciolate

100 gr. di peperoni sott'aceto

sale q.b.