

Campania, i giorni del tartufo "Bianco o nero, dove sono"

06.02.2018, [La Repubblica](#)



Pochi, ma finalmente se ne trovano. I prossimi week-end in Campania promettono discrete quantità di tartufi. Il "Bianchetto" nelle pinete dell'Alto Casertano, il "Nero di Bagnoli" tra i faggi del Laceno in Irpinia, a quota 1000 metri. I ricercatori sono al lavoro con i loro cani: specialista è il Lagotto, ma hanno gran fiuto gli incroci di Bracco, Spinone o il tedesco Drahthaar.

«Le scarse piogge hanno bruciato anche i capillari, ma qualcosa c'è. È il momento del Bianchetto

Marzuolo, perché si trova tra febbraio e marzo», dice Gennaro D'Andrea, famiglia di dotti contadini, sede a Vairano (331 8079840) e ricercatori sparsi nelle aree di Roccamonfina, Matese e Molise. Il libro "Tartufi in Campania" calcola nella regione prodotti per 1500 quintali, giro d'affari di 4-5 milioni. Un'attività che va incrementata, essendo ormai il tartufo un prodotto d'eccellenza, frequente sulle buone tavole. Si sta affermando il "Bianco". Negli ultimi tempi si registrano centri meglio attrezzati per raccolta e vendita.

Dal Casertano all'Irpinia ecco "Lenzi Tartufi", di **Salvatore Lenzi**, laurea e master. Spedisce anche in America, Cina, Australia. Il suo centro (0827-62766) è aperto anche la domenica. Rifornisce i ristoranti della zona che offrono agnelli, tartufi e funghi. «Un livello medio molto interessante tra Bagnoli e Laceno», conferma il presidente di Altirpinia Toni Lucido. Due sono segnalati. "Lo Spiedo" di **Nicola Memoli** (0827-66073) e il tipico "Il Fauno" di **Santino**, 0827-68029. Sull'altro versante, offre buoni tartufi Salvio, nella cucina molto curata del "Due Torri", sulla strada che da Vairano porta a Venafro.



Possibile trovare anche il "Nero Moscato" o "Brumale", raccolto da Gennaro D'Andrea. Ad Atripalda (Avellino) si segnala anche "Central Funghi" in via Tufarole (0825-627325). I prezzi variano per l'intensità del profumo. La media: 250-375 euro al kg. «La Campania se la passa così e così per le scarse piogge dopo il boom del 2015, ma è terra di tartufi», dice uno specialista che li cercava per il suo ristorante stellato "Principe" di Pompei. Le conosce bene: Vallo di Diano, sul Matese, al confine Campania-Molise tra Capracotta e Vastogirardi. Zone ideali per una gita, per scoprire ottimi ristoranti e il piccolo mondo del tartufo. La ricerca regala scene di suspense: i cani al lavoro e i ricercatori acquattati nelle auto a fari spenti.

Per raccogliere occorrono un corso, un esame ed un patentino delle rispettive Province. Vigilano i Carabinieri Forestale.