

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino il 17.02.2017)

Tartufo nero di Bagnoli, la preziosa pipita nera

17.02.2017, **Articolo di Maddalena Marano** (dal sito www.ecampania.it)

Storia, curiosità e ricetta del celebre fungo di terra Irpina.



Il “**Tuber Mesentericum**”, che prende come denominazione classica quella di tartufo nero ordinario, è anche detto **tartufo nero di Bagnoli Irpino** per la sua massiccia presenza nel comprensorio irpino di riferimento.

Diffuso in tutta Italia e nel Nord dell’Europa, si rinviene in grandi quantità soprattutto nel territorio della comunità montana Terminio-Cervialto. Il 70% della produzione campana, infatti, proviene proprio da queste montagne, mentre il restante 30% viene cavato nelle province di Salerno, Caserta e Benevento.

Il tartufo è un fungo ipogeo, ovvero che nasce sottoterra in maniera spontanea nei pressi di radici di piante e arbusto, in modo particolare pioppi, tigli e querce situati quasi sempre in terreni argillosi e collinari, le sue raccolte migliori per qualità e pezzatura avvengono a cavallo tra l’autunno e l’inverno, soprattutto in caso di copiose piogge e nevicate, infatti

Essenziale per la fruttificazione e la crescita del tartufo nero di Bagnoli Irpino è la presenza abbondante di piogge estive, elemento che garantisce un apporto al nutrimento delle tartufaie che iniziano a produrre i fioroni (ossia i primi esemplari) che lasceranno il posto alle prime sporate pronte a fruttificare in autunno. Per la raccolta e la degustazione del tartufo nero, è necessario conoscere alcuni aspetti fondamentali: innanzitutto il tartufo nero si può trovare durante tutto l’anno, ma la raccolta nell’area di Bagnoli Irpino è consentita dal primo ottobre al 31 gennaio. La ricerca deve avvenire con l’ausilio di un cane (tra le razze più “esperte” il Lagotto e il Cocker Spaniel) e la raccolta va fatta a mano, si conserva per circa 12 giorni dopo la raccolta in un luogo fresco e asciutto avvolto in un panno di stoffa oppure in della carta assorbente. Per quanto concerne la pulizia del tartufo si utilizza uno spazzolino, ma è possibile rimuovere la terra residua utilizzando un panno umido, evitando però l’acqua corrente.

Ma quali sono i modi migliori per gustare al meglio il tartufo nero di Bagnoli? La maniera più diffusa per consumarlo è affettarlo a crudo sui primi piatti, carni bianche, uova o spolverizzarlo su formaggi freschi come la ricotta, o ancora adoperarlo per ottenere creme e olii aromatici.

Con il **Tartufo di Bagnoli Irpino** si producono formaggi tipici aromatizzati, burro utilizzato per la preparazione di crostini, per condire piatti a base di pasta, di carne o di pesce. Inoltre, grazie al suo intenso aroma viene impiegato anche per la preparazione di grappe e liquori.

Come ogni prodotto di nicchia, non ammette mezze misure: o lo si ama o lo si odia, e noi che lo amiamo oggi lo prepareremo con una ricetta semplice, ma di grande effetto.

Ricetta delle fettuccine al tartufo nero di Bagnoli Irpino

Ingredienti per 6 persone:

600 gr di tagliatelle fresche all'uovo

olio

aglio

60 gr di burro

parmigiano

un tartufo nero di Bagnoli Irpino

Preparazione. Mettere in una padella 2 dita d'olio e fate dorare uno spicchio d'aglio, togliete l'aglio e fate sciogliere il burro. Diminuire il fuoco e lasciar soffriggere per 2 minuti circa.

Scaldare in acqua bollente le fettuccine, scolate e condite con salsa preparata e parmigiano grattugiato. Stufare per 2 o 3 minuti e servire con un' abbondante grattugiata di tartufo.

In abbinamento un rosso d'Irpinia poco strutturato e con bouquet intenso per un risultato garantito.