

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 22.10.2015)

## Non solo il bianco d'Alba, c'è anche il "Nero di Bagnoli" dal sapore piccante ....

21.10.2015, [Il Sole24ore](#) (di Donata Marrazzo)

**Gli altri tartufi dalla Toscana alla Calabria. Quello di Bagnoli ha sapore piccante e cresce nascosto tra querce, faggi, betulle e noccioli del centro sud. E' pronto per la raccolta da settembre a febbraio.**



Non solo il Tuber magnatum delle Langhe. Dal Veneto alla Calabria i tartufi popolano tutto l'anno i nostri boschi, in prossimità di querce e lecci, roveri, tigli, salici e noccioli. Sulle colline bolognesi e forlivesi, come a San Miniato e nelle Crete Senesi, a Città di Castello, ad Ateleta, in Abruzzo, ad Acqualagna, a Larino (Campobasso), a Frosolone, in provincia di Isernia, non è solo l'autunno di tempo della raccolta. Esemplari di Bianco pregiato si nascondono anche nel sottobosco di Pollino e Aspromonte. Per addentrarsi in boschi e tartufaie servono cani esperti e Gps dotati di programmi cartografici.

### L'Italia fra i maggiori produttori del mondo

L'Italia è uno dei maggiori produttori nel mondo, ma i tartufi si coltivano anche in Francia (celebre il Périgord nero), in Spagna, nell'Est europeo, in Turchia, in Nuova Zelanda, in Austria, in Cina e negli Stati Uniti. Modeste le importazioni (vietate quelle cinesi), mentre le esportazioni riguardano più del 50% della produzione nazionale, per un valore che si aggira intorno ai 10mln di euro. Truffe e sofisticazioni sono sempre in agguato.

### Nove le varietà destinate al commercio

La raccolta, la coltivazione e la commercializzazione dei tartufi è disciplinata per legge: 9 le varietà ammesse, come disposto dalla normativa quadro in materia (legge 17 Maggio 1991, n 162). Il Bianchetto somiglia al Tartufo bianco pregiato, ma è meno profumato, più agliaceo. Cresce in terreni calcarei e può essere raccolto da gennaio a marzo. Oltre il 40% di quello prodotto in Italia proviene dal Molise. Il Tuber Melanosporum Vittadinii è il nero pregiato, conosciuto come Tartufo nero di Norcia (diffusissimo in Umbria), l'unico che sopporta la cottura. Da maggio ad agosto si raccoglie lo Scorzone, delicato e aromatico. Ha il profumo di noce moscata il Tartufo nero invernale, mentre da ottobre a dicembre si può andare alla ricerca del Tartufo nero liscio, il cui odore ricorda quello del bianco. Quello di **Bagnoli** ha sapore piccante e cresce nascosto tra querce, faggi, betulle e noccioli del centro sud. E' pronto per la raccolta da settembre a febbraio.

### Acqualagna, il 70% della produzione va all'export

I due terzi della produzione nazionale si concentrano nel territorio di Acqualagna, dove il tartufo è motore dell'economia del territorio e patrimonio culturale. I quantitativi annui oscillano fra i 600 e i

700 quintali, destinati anche all'export: le Marche sono la seconda regione esportatrice di tartufi dopo l'Umbria, come riportano i dati dell'Agenzia delle Dogane. Circa il 70% della produzione vola in Germania, nei Paesi Bassi, in Francia, negli Stati Uniti, in Russia, negli Emirati Arabi e anche Giappone.

### **La kermesse marchigiana è internazionale**

Per i 50 anni della Fiera marchigiana del tartufo bianco pregiato, il Mozart dei funghi, come lo definiva il compositore pesarese Gioacchino Rossini, sarà festeggiato con una lunga kermesse (dal 25 ottobre a metà novembre): dibattiti, show cooking e sfide vip ai fornelli. Fra i protagonisti non solo Giorgio Barchiesi, in arte Giоргione, amatissimo chef oversize di Gambero Rosso Channel, ma anche la popolare Tine Roche, fondatrice della Cambridge cookery school & Café, con uno spettacolare show in stile british, e una performance gastronomica a quattro mani con Chef D e Mark McEwan, star della cucina canadese.

### **Tartufi & Birre (quelle che piacciono a Bastianich)**

Al tartufo in purezza, declinato secondo le tradizioni gastronomiche o le intuizioni più fantasiose della cucina creativa, si affiancano ogni anno le birre Collesi. Degustazione con sommelier, il 1 novembre, in abbinamento ai piatti preparati da donne d'impresa: le marchigiane Orietta Varnelli (distilleria Varnelli) e Monica Guzzini (Fimag, gruppo Guzzini). Le Collesi sono prodotte ad Apecchio, città della birra. La produzione sfiora i 2 milioni di bottiglie, di cui una parte destinate all'estero, dagli Usa al Giappone, passando per Francia e Regno Unito. In America, sono sulle tavole dei ristoranti di Joe Bastianich.

Il territorio marchigiano ha disponibilità di tartufo fresco tutto l'anno: oltre al bianco pregiato (quotato dai 2000 ai 3300 euro al kg), anche il Bianchetto, il Nero pregiato e il Nero estivo (dai 400 ai 500 euro al kg). Quest'anno si prevede una minor quantità di Tuber magnatum, considerato il caldo afoso dell'estate, ma di qualità e sapore superiori.

### **Commissione comunale per il Tartufo bianco pregiato**

A garanzia del consumatore, il Comune di Acqualagna, ha istituito una Commissione per la bontà e l'autenticità del Tartufo Bianco Pregiato, "un pool di esperti a disposizione del pubblico – spiega il sindaco Andrea Pierotti – in grado di valutare il prezioso tubero in ogni suo aspetto. Un servizio istituito nel segno della trasparenza e della tutela delle decine di migliaia di persone che ogni anno visitano le nostre fiere".