

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 16.05.2017)

## L'oro nero dell'Irpinia: il Tartufo di Bagnoli

16.05.2017, Dal sito [www.irpiniamood.it](http://www.irpiniamood.it)



La **biodiversità Irpinia** ci regala sia incredibili paesaggi dove si **fondono in un armonico contrasto** tutti gli **elementi naturali**, sia **specialità uniche** che riescono a deliziare e soddisfare i palati anche più raffinati.

Il **Tartufo nero di Bagnoli** rientra tra le prelibatezze che il suolo irpino dona a tutti noi, scopriamone di più.

\*\*\*

### Qualche curiosità sul Tartufo nero di Bagnoli

Il **tartufo** è un fungo ipogeo che **nasce sottoterra** in terreni argillosi ad altitudini incluse tra i 1.000 e i 1.750 mt, preferibilmente nei boschi di faggio, ontano, nocciolo e, addirittura, quercia.

Per raccogliere i tartufi è necessario possedere un **patentino valido sull'intero territorio nazionale** e la ricerca deve **avvenire con l'aiuto di un cane addestrato** a tale scopo, nei periodi indicati dalla legge.

Purtroppo, in tutta Italia, è molto diffuso il fenomeno di ricercatori di tartufi abusivi che, privi di patentino e di cani ma armati di zappe e rastrelli, distruggono le tartufaie provocandone un irreversibile deterioramento e precludendone il futuro sviluppo.

Questo malcostume, punibile penalmente, provoca inoltre un gravissimo danno ambientale.

Il **Tartufo nero di Bagnoli** cresce **spontaneo lungo le pendici dei Monti Picentini** e si caratterizza per un **sapore delicato unito** a un **profumo deciso** e fortemente caratterizzato.

Il **Tartufo di Bagnoli** è particolarmente adatto a essere **consumato crudo su primi piatti, carni bianche, uova, formaggi freschi**, oppure, lavorato ai fini d'ottenere **creme spalmabili e oli aromatici**.

I **puristi del tartufo**, invece, preferisco assaporarlo al naturale, ovvero, **tagliato sottilissimo su una fetta di pane**.

### La Borsa del Tartufo di Bagnoli, una grande occasione per il futuro

Il **Tartufo di Bagnoli** è l'unico dei nove tartufi commestibili che crescono in Italia a **non avere una borsa dettata dalla Camera di Commercio**.

La **Borsa del tartufo** è uno strumento che indica il **prezzo medio annuo al dettaglio** di questo prodotto nella pezzatura più comune che è quella di 20 gr.

Lo scopo delle borse del tartufo è determinarne un prezzo equo al fine d'evitare, soprattutto, la sua svalutazione.

La mancanza di una Borsa del Tartufo di Bagnoli rappresenta, purtroppo, una **penalizzazione sia per le sue quotazioni sia per la sua diffusione**.

Il **tartufo** è, infatti, uno tra gli **alimenti più costosi al mondo**, secondo per prezzo al chilo, solo ad alcuni tipi di caviale.

La potenzialità del Tartufo nero di Bagnoli sia a livello economico che d'indotto è sicuramente ancora inespressa e **l'istituzione di una Borsa del Tartufo** potrebbe rappresentare un passo avanti per **garantirne un giusto prezzo** e un **riconoscimento a livello nazionale e internazionale**.

La rarità del tartufo lo rende, infatti, un prodotto capace di **catalizzare un notevole interesse**.

Il Tartufo nero di Bagnoli può rappresentare un **ulteriore fiore all'occhiello dell'Irpinia** per incentivare lo **sviluppo del turismo enogastronomico** in maniera strutturata e continuativa.

Il **Tartufo nero di Bagnoli** può, inoltre, attrarre **moltissimi turisti con una propensione alla spesa medio-alta** e, quindi, le ricadute positive per tutto il territorio sarebbero notevoli.