

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino il 24.10.2015)

Il tartufo nero di Bagnoli: 7 curiosità per conoscerlo meglio

24.10.2015, **Irpinianews** (di Claudia Mercaldo)



In occasione della 38esima edizione della “Sagra della Castagna e del Tartufo” (Bagnoli Irpino, 23-25 ottobre) ecco una serie di domande e risposte per conoscere meglio il tartufo. Impossibile in Irpinia, soprattutto nel periodo autunnale, non parlare della pepita bruna della gastronomia nostrana, prelibata delizia che soddisfa naso e

palato.

E’ il **tartufo nero di Bagnoli Irpino**, protagonista durante questo weekend ottobrinio della sagra che ogni anno accoglie migliaia di visitatori attirati del fascino e dalla bontà di questo prodotto tipico dell’Irpinia; rinomato protagonista sulle nostre tavole e desiderato su quelle di tutta Italia e non solo.

Sono tante le iniziative culturali che si stanno svolgendo durante questa “38esima Sagra della Castagna e del Tartufo di Bagnoli Irpino” e la macchina organizzativa si è fatta trovare pronta per accogliere nella maniera migliore quanti si stanno recando nel caratteristico comune irpino per gustare i suoi prodotti più tipici.

Ma conosciamo davvero bene uno dei prodotti principe della nostra tradizione gastronomica? Ecco alcune curiosità che chi è irpino dovrebbe sapere in merito al tartufo.

1. **Prima di tutto, cos’è il tartufo?** E’ un fungo ipogeo, ovvero che nasce sottoterra.
2. **Dove si trova?** Nasce in maniera spontanea nei pressi di radici di piante e arbusti, in modo particolare pioppi, tigli, querce situati quasi sempre in terreni argillosi e collinari. La sua diffusione lungo lo Stivale, oltre alla Campania, è in Piemonte (bianco di Alba), area appenninica tra Emilia, Toscana, Marche, Umbria, Lazio e poi in Molise e Calabria.
3. **Quando si può trovare il tartufo nero?** Durante tutto l’anno. Ma la raccolta nell’area di Bagnoli Irpino è consentita dal primo ottobre al 31 gennaio.
4. **Tutti possono raccogliere tartufi?** No, in quanto è necessario possedere un patentino rilasciato su base regionale ma che risulta valido su l’intero territorio nazionale. 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.
5. **Come si conserva e per quanto tempo?** Si conserva per circa 12 giorni dopo la raccolta, ma per preservare le sue caratteristiche deve restare in un luogo fresco e asciutto (un frigorifero) ed è consigliabile avvolgerlo in un panno di stoffa oppure in della carta assorbente.
6. **Come si pulisce?** Con uno spazzolino, simile a quello adoperato per lavare i denti. Ma è possibile rimuovere la terra residua utilizzando un panno umido, evitando però l’acqua corrente.
7. **Quali sono i modi migliori per gustare al meglio il tartufo nero di Bagnoli?** Senza dubbio alla creatività, che si tratti della cucina di un ristorante oppure di un piatto da cucinare a casa propria, non c’è mai fine. Ma la maniera più diffusa per consumarlo è di affettarlo a crudo su primi piatti, carni bianche, uova, spolverizzarlo su formaggi freschi come la ricotta, oppure adoperarlo per ottenere creme e oli aromatici.

E a questo punto, buona sagra del tartufo a tutti!