



Continua la caccia ai tartufi, scoperto un pezzo da 7 Kg a Montella

Nella foto: Mario Iannella con il tartufo da 7 kg

mercoledì 17 settembre 2008



La mostra mercato del tartufo nero di Bagnoli si rinnova anche quest'anno l'ultimo fine settimana di ottobre, dal 24 al 26, in concomitanza con la **XXI edizione della sagra della castagna**.

Il tartufo nero tipico dei boschi del **Borgo Terminio Cervialto** è noto ed apprezzato fin dall'antichità. **I Borbone** prediligevano solo ed esclusivamente il tubero irpino e avevano tassativamente vietato, ai cuochi della corte, di servire sulle loro tavole altre qualità del prezioso fungo, portato a Napoli da un ristretto gruppo di raccoglitori di fiducia del re. Tra marzo ed aprile nei boschi che circondano il bacino del **Lago Laceno** i raccoglitori esperti seguiti da cani dal fiuto infallibile sono un complemento abituale del paesaggio dell'**Alta Irpinia**. Lo stesso vale per i massicci del Terminio e del Cervialto, habitat naturale del tartufo che tuttavia è possibile trovare anche lungo tutta la fascia dorsale dei **Monti Picentini, al confine tra le province di Avellino e Salerno**.

Per acquisti sicuri è necessario dotarsi di pazienza e disponibilità di tempo. A Bagnoli c'è una bottega di prodotti tipici che vende diverse specialità a base di tartufo come i latticini al tartufo, ma il tubero si trova anche nella zona del Laceno dove per lo più funziona il passaparola ed i consigli di quanti vivono e lavorano lassù. Capita allora di trovare straordinari tartufi, appena raccolti, nel mini-market, nel bar o negli alberghi.

*Il periodo di raccolta va da metà novembre a metà marzo per il nero pregiato (*tuber melanosporum vitt*) e dal primo maggio al 30 novembre per il tartufo estivo (*tuber aestivum vitt*). Il primo, di colore intenso, ricco di sapore e molto profumato, rappresenta il prodotto di pregio, mentre il secondo più economico e diffuso, meno profumato, ma ottimo, è una valida alternativa. Per degustarlo, i consigli degli esperti suggeriscono di sbriciolare il tubero, unirlo ad olio extra vergine d'oliva e accompagnare il condimento ottenuto a carni, riso e ovviamente ravioli o tagliatelle caserecce.*

Il tuber mesentericum è il tartufo nero tipico dei boschi del Borgo Terminio Cervialto, in particolare si trova nelle zone di Bagnoli. È raccolto dal 1 settembre al 31 gennaio. Il **mesenterico** si presenta con corteccia sempre ruvida, polpa nera o violacea con sottili venature chiare ramificate. Oltre a raggiungere dimensioni di tutto rispetto (sono stati trovati esemplari grandi quanto un pompelmo) è considerato una efficace sentinella dell'ambiente, visto che non cresce nei terreni inquinati. È una specie molto simile al cosiddetto scorzone estivo, ma si differenzia da esso per l'odore forte e pungente. Proprio questa caratteristica fa del tartufo di Bagnoli il vero tartufo da tavola, che riesce a connotare le pietanze alle quali viene abbinato. Il profumo ricorda il bitume o l'acido fenico e pertanto è molto caratteristico. Il sapore leggermente amarognolo. Con queste peculiarità lo ricercano gli estimatori.

*Il delizioso tubero e un vero è proprio tesoro sotterraneo per il comune irpino che in questi giorni ha registrato la scoperta di un tartufo record. Nei magnifici boschi di faggio in simbiosi con querce, betulle e noccioli in questi giorni **Mario Iannella** ha trovato un tartufo record. **Un pezzo di circa 7 kg che regala al comune irpino un guinness dei primati**. Il fungo non è tra i più pregiati. La stagione estiva infatti si caratterizza per la raccolta dei funghi neri più economici e più diffusi, ma Montella può comunque vantare un primato.*

IRPINIANEWS © Tutti i diritti sono riservati - Vietata la riproduzione, anche parziale, senza citare la fonte