

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 24.10.2016)

Bagnoli, inno al tartufo nei boschi di faggi e betulle del Laceno

24.10.2016, Da "Sette" il Magazine del Corriere della Sera



Ruvido, l'aroma intenso e pungente, la polpa scura con sottili venature chiare: è il nero di Bagnoli, principe autunnale della cucina dell'entroterra campano. Meno noto dei suoi fratelli sparsi in tutt'Italia (il piemontese d'Alba, l'umbro della Valnerina, il marchigiano d'Acqualagna ...) il tartufo che cresce nei boschi di faggi, betulle e nocciole dell'Irpinia vanta il marchio Igp, un prezzo assolutamente accessibile e una festa tutta sua che si celebra dal **21 ottobre al 1 novembre a Bagnoli Irpino**, sull'altopiano di Laceno (con i suoi 26 km di pista è una delle poche stazioni sciistiche del Sud Italia).

Dieci giorni per ammirare i grandi tuber mesentericum vittad, acquistabili all'asta o anche a cercarli tra i boschi del Laceno. E per assaggiarli in uno dei golosi piatti locali come la pasta al tartufo o l'insalata bagnolese: acciughe, olive, peperoni sott'aceto, olio e tartufo.

Il pregiato tubero si usa anche per aromatizzare pane, burro e formaggi (come il pecorino e i latticini) e persino per fare grappe e liquori. Per provare il nero di Bagnoli un buon indirizzo è l'Azienda agrituristica **La Tartufaia** alle porte di Nusco (latartufaia.info): undici ettari di bosco per la produzione di tartufi, un negozio dove rifornirsi dei preziosi tuber freschi o lavorati, pochi tavoli dove gustare i ravioli di ricotta al tartufo, i funghi porcini e i tartufi alla griglia.

MAGAZINE "SETTE" del 14.10.2016

