

**Notizia**

## **Tartufo nero di Bagnoli: pessima reputazione tra gli "addetti ai lavori"**



Su molte riviste e siti web che trattano di cucina, ricette, prodotti tipici, eventi e guide itineranti, spesso ci si esercita a scrivere articoli di approfondimento sul "TARTUFO", prodotto del sottobosco italico considerato in assoluto il più pregiato e desiderato al mondo. Ebbene ogni qualvolta (raramente ...) si parla del nostro tuber mesentericum, il tartufo nero di Bagnoli, i giudizi non sono quasi mai lusinghieri. Scarsa è la considerazione del prodotto, negative le valutazioni sulle proprietà organolettiche e sul sapore-odore del tubero nostrano.

Un esempio? In questi giorni sul sito [www.dissapori.com](http://www.dissapori.com), il sig. **Massimo Bernardi**, editore del portale, si è divertito ad elaborare, con il prezioso suggerimento degli internauti (solo 35 commenti!!!), la prima enciclopedia multimediale del tartufo: "Tartufedia 2.0". Al nostro prodotto di eccellenza sono state dedicate soltanto due "sprezzanti" righe:

*«Tartufo nero di Bagnoli Irpino. Il tartufo campano non spicca per le doti organolettiche, l'odore di catrame è decisamente sgradevole. Arriva a maturazione nel periodo che va da settembre a gennaio».*

Ancora meglio (o peggio, a secondo del punto di vista) ha fatto la sig.ra **Barbara Mei** sul sito [www.spigoloso.com](http://www.spigoloso.com) con l'articolo «Tutto ciò che volevate sapere sul tartufo», dove dalla elencazione dei tartufi d'Italia manca, inspiegabilmente, il Mesentericum bagnolese.

Occorre a questo punto intervenire – e prontamente – per salvaguardare la secolare reputazione del nostro "oro nero". L'Associazione Tartufai dei Monti Picentini, ente istituzionale a ciò preposto, faccia la voce grossa: chiedi spazio e visibilità a questi siti web (e non solo); sventoli ai 4 venti le migliori recensioni del prodotto, accelera l'iter per la creazione di un marchio protetto, programmi una mirata campagna di marketing per meglio far conoscere, promuovere e valorizzare il tanto bistrattato tartufo nero di Bagnoli. (m.n.)