

Il Corriere dell'Irpinia

29.09.2010

Tartufi, l'estate piovosa garantirà una buona raccolta di qualità



Quella appena terminata è stata «un'estate senza siccità che rappresenta un'inversione di tendenza rispetto all'ultimo decennio», ma soprattutto una stagione che «ha creato le condizioni favorevoli alla raccolta di funghi e tartufi». Raccolta che «si prevede abbondante e di buona qualità e a prezzi abbordabili».

Lo afferma la Coldiretti, sottolineando come in Italia la sola raccolta dei tartufi «genera anche attraverso negozi e ristoranti un indotto stimato in circa mezzo miliardo di euro per una specialità venduta fresca, conservata o trasformata».

Per rendere meglio l'idea della "ricchezza" e del valore del prodotto, Coldiretti evidenzia poi che «secondo la borsa nazionale del tartufo, le cui quotazioni sono disponibili sul sito www.tuber.it, in questo momento si viaggia tra i 1.700 e i 1.800 euro al chilo per gli esemplari da 20 grammi di tartufo bianco». Per chi intende concludere «buoni affari» nell'acquisto del tartufo in particolare e dei prodotti autunnali più in generale, Coldiretti invita a recarsi nei mercati degli agricoltori di "Campagna Amica" presenti lungo tutto lo stivale. Venerdì 29, sabato 30 e domenica 31 ottobre si rinnova a Bagnoli Irpino l'edizione 2010 della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici. Un mix di sensi che tende ad appagare gusto, vista ed udito.

Il tutto in una logica promozionale che mettendo al centro il tartufo nero, prodotto di pregio dell'economia bagnolese, punta a stimolare nel visitatore ulteriori percezioni sensoriali basate sulle tipicità locali. Ed allora la gastronomia di eccellenza, cuore pulsante della manifestazione, sarà il fulcro da cui si snoderanno percorsi culturali e paesaggistici che identificano le bellezze dell'area territoriale. L'evento autunnale, organizzato dalla Pro-Loce Bagnoli-Laceno patrocinato dall'Amministrazione comunale del paese altirpino, vuole offrire quest'anno un pacchetto unico che metterà, quindi, in relazione virtuosa la cucina tipica a base di tartufo nero con il turismo artistico e naturalistico per ammirare il patrimonio storico, gustare i sapori, e sentire,, dal

punto di vista olfattivo e uditivo, i profumi e il silenzio degli incantevoli habitat paesaggistici che circondano Bagnoli.