

Nella prima metà dell'ottocento il naturalista Carlo Cittadini classificò un tartufo molto apprezzato nei secoli dalle nostre popolazioni e che ha il suo habitat naturale nel comprensorio dei Monti Picentini, associato prevalentemente a pianta di faggio o di pino nero, tale tartufo fu denominato: "Tuber Mesentericum Vitt" o "Tartufo Nero Di Bagnoli Irpino".

Negli ultimi anni questo tartufo sta incontrando sempre più il favore del pubblico e la fascia degli estimatori, prima confinata solo alle province meridionali, recentemente si è estesa alle regioni del nord Italia e all'estero (Germania, Gran Bretagna).

Da anni, nell'ambito dei programmi delle sagre autunnali nell'ultimo week-end di ottobre, a Bagnoli Irpino si tiene una mostra mercato di questo pregiato prodotto con un successo di pubblico sempre crescente.

La produzione di Tuber

L'INIZIATIVA

REDAZIONE PROVINCIA
BAGNOLI IRPINO

La storia del tartufo nero: dalla scoperta del Tuber all'associazione dei cercatori

Mesentericum, si timata qualche anno fa dal nostro comune, si aggira intorno ai 15.000 chili a stagione.

Il tartufo nero è anche il protagonista dell'iniziativa della Pro-Loce di Bagnoli Irpino (Comune aderente all'Associazione "Città del Tartufo") presieduta da Francesco Pennetti.

Questa, infatti, sta promuovendo la creazione di un'associazione locale di cercatori di tartufi con il fine di attuare azioni di valorizzazione e tutela di questo straordinario prodotto delle nostre zone.

Azioni che, grazie alla legge regionale, n. 13 del 20 giugno 2006, e al regolamento applicativo, n. 3 del 24 luglio 2007, vengono sostenute finanziariamente dalla Regione Campania. Sulla tutela del tartufo è stata anche approvata una legge regionale.

Questo, soltanto un accenno di quello che sarà possibile, invece, leggere in maniera più dettagliata sul prossimo numero di Viaggioadagio.

