

COSA BEVIAMO STASERA?

cronachedig

Direttore Fabrizio Carrera Giornale online di enogastronomia

Anno 1 n° 38 - 06/12/07

MENU PRINCIPALE

HOME
CHI SIAMO
ARCHIVIO ARTICOLI
CONTATTACI
CERCA
LINK UTILI
VIDEO

ROTARI

VIDEO

I NOSTRI CONSIGLI



COSABEVO



DOVEMANGIO



DOVEDORMO



COSASUCCEDA



COSA LEGGO

FATASCIÀ



L'evoluzione del vino nel ritorno ai "fossi"

PDF STAMPA INVIAR AD UN AMICO

giovedì 29 novembre 2007

IL PRODOTTO/2



La varietà nera di Bagnoli Irpino si avvantaggia della simbiosi con i faggi che crescono sui monti intorno al lago Laceno. Sull'Appennino avellinese una festa per celebrarlo

Quel fungo chiamato tartufo

In epoca borbonica, sulla tavola dei re di Napoli era ammesso solo quello che si raccoglie sull'Appennino avellinese e per l'esattezza attorno al lago Laceno. È il tartufo della varietà nera, quello che la popolazione di Bagnoli Irpino (Avellino) e gli oltre 180 mila buongustai provenienti anche dalle regioni vicine hanno celebrato con la trentesima "Sagra della castagna e del tartufo nero", organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno dal 26 al 28 ottobre. Durante la tre giorni è stato anche cucinato e mangiato l'ormai tradizionale "tronco", dolce preparato con 320 chili di castagne e della lunghezza record di ben 18,90 metri. Celebrato da filosofi e poeti latini e greci, il tuber mesentericum è il corpo di un fungo che cresce sulle radici di alcuni alberi. La varietà nera di Bagnoli Irpino, in particolare, si avvantaggia della simbiosi con i faggi che crescono sui monti intorno al lago Laceno. La sua polpa presenta un caratteristico colore nero violaceo e può essere cucinata sia fresca che essiccata e tritata, aggiungendo un gusto unico e raffinato ad ogni piatto.

La tradizione bagnolese, in particolare, lo associa alla pasta e all'insalata. Nel primo caso, il tartufo viene lavato e grattugiato, per essere amalgamato ad olio d'oliva e sale, poi utilizzato per condire la pasta insieme a pancetta tritata appena bagnata in burro fuso, e panna. Nel caso dell'insalata, il tartufo viene affettato e aggiunto ad olive e peperoni spezzettati, condito e lasciato riposare, aggiungendo infine le acciughe al momento di servire.

Ma chi ha partecipato alla sagra sa bene che il tartufo è il principe di una vasta corte di prodotti gastronomici tipici, perché può essere affiancato alla castagna dei vicini boschi di Montella (a indicazione geografica





protetta), allo splendido pecorino bagnolese, ai funghi porcini raccolti sulle montagne dei dintorni e a tutte le pietanze tradizionali e agli infusi alcolici che si preparano partendo da questi prodotti.

Si tratta di un vero trionfo di gastronomia, che è stata offerta dai vari stand allestiti nei vicoli del centro storico: dalle 35 tonnellate di semplici caldarroste ai dolci di castagne (il "mignon", i torroni e i mostaccioli) e ai piatti tipici come la Conza, il Migliatiello e l'Uscieddu; dalla pasta ai tartufi e trippa al sugo al risotto ai tartufi con uscieddu; dalle lasagne e ceci tartufate alle bruschette al tartufo; dallo spezzatino di vitello agli arrostiti di agnello; dalla scamorza al tartufo al provolone impiccato; dalla trippa al sugo al soffritto. Il tutto, ovviamente, cucinato con olio locale, condito con l'origano dei vicini castagneti e accompagnato esclusivamente dai vini irpini Doc, come il Taurasi e l'Aglianico.

Pietro Nigro

Direzione, redazione
e amministrazione
Via San Sebastiano, 30
90133 Palermo
indirizzo email:
info@cronachedigusto.it

Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus
Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:
Marco Volpe
Web master:
Irene Pecoraro

Hanno collaborato
a questo numero:
Gianna Bozzali
Pinella Drago
Laura Di Trapani
Carla Fernandez
Antonella Filippi
Gaspere Mazzara
Clara Minissale
Mario Pintagro
Aurora Rainieri
Salvo Ricco
Junio Tumbarello

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it

< Prec.

Pros. >

© 2007 Cronache di Gusto