

stampa | chiudi

LE VIE DEL GUSTO

Bagnoli Irpino festeggia le «pepite» nere

Dal 29 al 31 ottobre la festa del tartufo e della sua regina, l'alice di Cetara che lo affiancherà nell'insalata bagnolese

Bagnoli Irpino, splendido borgo avellinese compreso nella Comunità montana Terminio-Cervialto, si avvia a celebrare il suo «re nero», il tartufo, con un lungo weekend che andrà dal 29 al 31 ottobre, preceduto da un'anteprima volta, peraltro, all'apprendimento dei metodi di ricerca del pregiato tubero e alla conoscenza più approfondita delle caratteristiche dei vini dell'Alta valle del Calore sotto la guida di esperti sommelier.

E come ogni re che si rispetti il tartufo avrà al suo fianco una regina di pari lignaggio come la pregiata alice di Cetara che lo accompagnerà nel piatto più tipico della zona: l'insalata bagnolese. A fare da cornice alla coppia reale ci sarà una Corte di illustri «nobili» come le castagne, proposte nei modi più svariati, i funghi porcini, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora e varie prelibatezze locali.

Il tartufo, che Plinio definiva «una cosa che nasce ma non si può seminare», è un fungo che, nonostante nell'immaginario collettivo sia associato alla cucina del Nord Italia, da diverso tempo viene apprezzato anche nel Sud come ingrediente raffinato di tante preparazioni. Il suo sviluppo avviene a spese della pianta con cui stabilisce una simbiosi e il suo gusto e i suoi profumi sono influenzati dal tipo di albero di cui diventa parassita: nel caso del Nero di Bagnoli le tartufoie si sviluppano prevalentemente alla base di faggi e pini e il tubero è caratterizzato da un aroma intenso e pungente di acido fenico, tanto da essere indicato in gergo locale con l'appellativo di «fenico».

Quello che viene chiamato tartufo nero di Bagnoli non è altro che il *Tuber Mesentericum Vitt* che si raccoglie da ottobre a marzo nei boschi irpini e si presenta con una corteccia nera verrucosa e una polpa scura solcata da venature ramificate di colore biancastro. La sua quotazione attuale sul mercato si aggira intorno ai 150 euro al chilo. Se fino a qualche tempo fa lo si consumava fresco (l'ideale è non superare i 10-15 giorni di conservazione per salvaguardarne l'aroma) ora le tecniche moderne consentono di goderne tutto l'anno. Lo si trova sott'olio o in salamoia in barattoli di vetro, ma anche sotto forma di creme e salse, come infuso in amari e grappe e perfino macinato col caffè. Oltre che in Irpinia, principale area campana di raccolta dei tartufi di varie tipologie, anche nelle altre province è possibile trovare tuberi di qualità. E poiché il tartufo cresce solo in zone incontaminate, la sua presenza, prima che per il benessere economico che apporta alla comunità, andrebbe apprezzata in quanto indice di un buono stato di salute dell'ambiente.

Laura Gambacorta

stampa | chiudi