

Mondo Tartufi, il pregiato tubero da Scoppito all'estero solo col passaparola

2 Giugno 2023

di **Giorgia Roca**



SCOPPITO – Una produzione di tartufi che passa di mano in mano da tre generazioni quella di Mondo tartufi, azienda agricola di Scoppito (L'Aquila) nata con **Alduino Del Pinto** e oggi portata avanti dal nipote **Simone Del Pinto** che, insieme al padre **Giuseppe** ha una coltivazione di 4 ettari, equamente suddivisa tra le qualità di nero pregiato e di scorzone.

Vengono ricavati circa quattro quintali di tartufo ogni anno che, una volta in vendita, non soltanto rimangono nelle vicine zone dell'Abruzzo ma toccano grandi città italiane, come

Roma e Firenze, sino ad arrivare all'estero, in Germania e negli Emirati Arabi. Tutto grazie al passaparola considerando che l'azienda non ha neppure un sito e non vende online.

"Mio nonno e mio padre mi hanno tramandato la passione per il tartufo, io l'ho voluta rendere un vero lavoro perché amo stare in mezzo alla pace della natura e con gli animali", racconta Simone a *Virtù Quotidiane*.

Grazie alle frequenti piogge la stagione primaverile si è rivelata proficua, ma ora necessita del calore del sole per rendere più intenso il profumo dei tartufi che solo così possono essere riconosciuti dall'olfatto sviluppato dei cani. Una volta a tavola, per potersi dire di qualità, il tartufo deve avere una forma rotonda e omogenea simile ad un mandarino, essere di colore scuro all'interno, e avere delle note di bosco.

I tartufi provengono dalle tartufaie di proprietà, ma anche dalle montagne e dalle faggete della zona, raggiunte da Simone ogni giorno in qualunque stagione durante le sue lunghe passeggiate. Scovarli da solo però sarebbe impossibile, perciò si accompagna ai suoi 15 lagotti e bracchi pointer che sceglie in successione per le uscite.

Inoltre, la sua attività comprende l'addestramento dei cuccioli di cui si occupa personalmente; e per la tartuficoltura è prevista anche la vendita di piccole piante micorizzate e certificate, da impiantare nei terreni agricoli per avere, dopo 7 anni, un primo raccolto.

Numerosi sono, poi, i ristoranti e le pizzerie aquilani che si riforniscono da Mondo Tartufi come, ad esempio, La Cascina, Noal, Casa Bologna, Ristorante Massari e Patatina.

LE FOTO















