IN ABRUZZO TARTUFI AL MINIMO STORICO, È CORSA ACQUISTI

30 Novembre 2018

di Redazione



L'AQUILA – Il maltempo non ha provocato solo danni, ma in Abruzzo ha favorito un aumento delle nascite ed un calo del 30% dei prezzi del tartufo bianco con valori di appena 250 euro all'etto per pezzature medie attorno ai 20 grammi, in linea con il borsino del tartufo di Alba on line, punto di riferimento a livello nazionale.

Lo dice Coldiretti Abruzzo evidenziando che il clima anomalo segnato da diffuse precipitazioni delle ultime settimane ha creato le condizioni per vere e proprie offerte di fine stagione per il frutto più pregiato dell'autunno, protagonista di un settore di nicchia che comunque in regione coinvolge oltre 7mila cavatori per almeno 200 quintali di tartufo (stime sicuramente al ribasso, soprattutto considerando che negli ultimi anni sono nati numerosi impianti tartufigeni a causa delle ottime prospettive di mercato) su un territorio che per il 35% ha

caratteristiche idonee al nero pregiato, per il 27% a quello bianco, presente spontaneamente tra i 500 e i 900 metri di altitudine.

Si abbassano quindi i prezzi per il bianco e del nero pregiato mentre restano invariati quelli del nero uncinato, intorno ai 350 euro/kg, con un leggerissimo calo rispetto allo scorso anno.

Con l'aumento delle raccolte le quotazioni – sottolinea a Coldiretti – sono scese ai minimi degli ultimi anni che rappresentano una opportunità imperdibile per gustarlo prima dell'arrivo dell'inverno. Il Tuber magnatum Pico si sviluppa infatti in terreni che devono restare freschi e umidi sia nelle fasi di germinazione che in quella di maturazione.

Il risultato – precisa la Coldiretti – è un forte aumento degli acquisti favorito dall'aumento delle presenze in mostre, sagre e manifestazioni dedicate al tartufo ancora in corso lungo tutto lo stivale. Si tratta di appuntamenti che rappresentano una ottima occasione per acquistare o assaggiarlo nelle migliori condizioni e ai prezzi più convenienti ma anche per difendersi dal rischio dell'inganno con la vendita di importazioni low cost spacciate per italiane.

Coldiretti Abruzzo ricorda inoltre che, tra le novità di quest'anno, va inserita la conferma da parte della direzione generale Agricoltura dell'Unione europea che funghi e tartufi spontanei raccolti in natura, devono essere obbligatoriamente etichettati con il luogo di raccolta. Una misura importante – sostiene la Coldiretti – per evitare che prodotti stranieri vengano spacciati per italiani come purtroppo spesso è avvenuto fino ad ora.

La ricerca dei tartufi praticata già dai Sumeri – precisa la Coldiretti – svolge una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta una importante integrazione di reddito per le comunità locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici.

Il tartufo – riferisce la Coldiretti – è un fungo che vive sotto terra ed è costituito in alta percentuale da acqua e da sali minerali assorbiti dal terreno tramite le radici dell'albero con cui vive in simbiosi. Nascendo e sviluppandosi vicino alle radici di alberi come il pino, il leccio, la sughera e la quercia – spiega la Coldiretti – il tartufo, deve le sue caratteristiche (colorazione, sapore e profumo) proprio dal tipo di albero presso il quale si è sviluppato.

La forma, invece dipende dal tipo di terreno: se soffice il tartufo si presenterà più liscio, se compatto, diventerà nodoso e bitorzoluto per la difficoltà di farsi spazio. I tartufi sono noti per il loro forte potere afrodisiaco e in cucina – conclude la Coldiretti – il tartufo nero viene per lo più utilizzato in cottura o per farcire ma anche a crudo, tagliato a fettine e messo su piatti di pasta fresca.

Il bianco, (Tuber Magnatum Pico) invece va rigorosamente gustato a crudo principalmente sui risotti. Per quanto riguarda i vini il tartufo bianco esige grandi vini rossi, il nero, invece ammette anche i bianchi.