

LA “CASA DEL TARTUFO” D’ABRUZZO, A VILLA SANTA LUCIA PUNTO VENDITA E DEGUSTAZIONI DELLA PRODUZIONE BERLINGERI

13 Agosto 2019



VILLA SANTA LUCIA DEGLI ABRUZZI - Un punto vendita che ha tutte le caratteristiche per diventare la “Casa del tartufo” di Villa Santa Lucia degli Abruzzi (L’Aquila).

È infatti nel piccolo borgo a una cinquantina di chilometri dal capoluogo di regione, situato tra il Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga e la valle del fiume Tirino, che l’azienda agricola di **Lucio Berlingeri** ha inaugurato il nuovissimo punto vendita di prodotti a base di tartufo.

La bottega, con annessi laboratorio, angolo degustazioni e un ninfeo esterno, si trova al

civico 53 di via XX settembre, in località Carrufo.

Nonostante la sua giovane età, Berlingeri ha già una lunga esperienza nella ricerca e nella coltivazione dei tartufi. L'omonima azienda agricola vende prodotti di qualità derivati da tartufi bianchi che crescono naturalmente e neri di coltivazione, estivi e invernali, oltre che da leguminose biologiche.

Aprire un punto vendita in un borgo che nei mesi invernali conta appena una settantina di residenti è senza dubbio una scelta coraggiosa frutto di un progetto ambizioso che Lucio, con il sostegno di tutta la famiglia, porta avanti con passione e determinazione.



“Abbiamo voluto credere e investire nel nostro territorio valorizzandone le cose belle e buone – racconta Lucio Berlingeri a *Virtù Quotidiane* – . Ora è il momento di lavorare per realizzare la ricetta perfetta, che preservi ed unisca eccellenza e autenticità del prodotto”.

L'idea era quella di seguire tutta la filiera del tartufo, dalla raccolta alla trasformazione, fino all'etichettatura. I terreni di proprietà dell'azienda adibiti a tartufaia si estendono per quasi 7 ettari e circa 3 mila piante, oltre a quelli dove si trovano diverse coltivazioni. Il punto vendita è anche laboratorio di trasformazione con uno spazio dedicato alla degustazione dei prodotti a base di tartufi.

“Il tartufo abruzzese è tra i migliori d'Italia nell'aquilano - rileva il produttore - , la ricerca e la coltivazione di questo prodotto è in ascesa e le piantagioni stanno crescendo. I nostri tartufi hanno solo aromi naturali. Il nostro obiettivo è tornare al sapore essenziale del prodotto, rivalutare il suo gusto autentico, arrivando ad eliminare persino gli aromi”.



pubbliredazionale