

SUA MAESTÀ IL TARTUFO DI RIO VERDE, ECCELLENZA D'ABRUZZO DIMENTICATA DALLA REGIONE

20 Settembre 2017

di Daniela Braccani



CHIETI – Non è solo il prodotto ma tutto il suo contesto a rendere speciale quell'angolo di paradiso dell'entroterra abruzzese ancora incontaminato, dove l'odore della natura è forte e il rumore che arriva dall'area naturale protetta delle Cascate del Verde, le più alte dell'Appennino, riserva regionale del Wwf, risuona forte per tutta la valle.

Ci troviamo a Borrello, un piccolo paesino in provincia di Chieti, al confine con la provincia dell'Aquila e il Molise, a due passi da Castel di Sangro ma un po' fuori dai percorsi stradali più noti. È qui che **Vittoria Mosca**, 45 anni, ha il suo laboratorio di trasformazione del tartufo d'Abruzzo, "Rio verde Tartufi", un'impresa artigianale a conduzione familiare, di seconda generazione.

Parliamo di un territorio, forse il più grande d'Abruzzo, dove si raccolgono sia i tartufi neri scorzoni che quelli bianchi pregiati, una ricchezza che ancora si stenta a riconoscere quale patrimonio di una regione che non accoglie il tartufo tra le sue eccellenze.

"Io non vorrei mai un'azienda industrializzata, la nostra produzione è artigianale, lavoriamo il prodotto rigorosamente a mano. La qualità si vede dai piccoli gesti, la scelta della materia prima eccellente e la lavorazione senza l'utilizzo di addensanti e conservanti".

Le parole di Vittoria Mosca a *Virtù Quotidiane* trasmettono tutta la passione con la quale per lei, insieme a suo marito ed i loro sei cani, il contatto con i tartufi è diventato uno stile di vita, un progetto di ricerca e conoscenza, di valorizzazione e promozione del territorio.

✖ La Rio verde Tartufi è inserita nella *Guida ai sapori e ai piaceri* della *Repubblica*, prima ed unica azienda nel campo dei tartufi ad essere segnalata. Dal carpaccio di tartufo sott'olio alle creme e salse di nero e bianco pregiato, c'è anche la Truffle Experience, la degustazione di gruppo presso lo spaccio aziendale, un viaggio esperienziale per assaporare i preziosi tuberi e saperne di più.

“L'attività è nata grazie all'intuizione di mio fratello nei primi anni '90 – racconta Vittoria – all'epoca il nostro territorio veniva sfruttato dai cavaatori di altre regioni che venivano in cerca di tartufi nelle nostre zone per poi rivenderli altrove. Una risorsa che non era affatto considerata dai residenti”.

✖ Secondo Vittoria, sul tartufo d'Abruzzo è mancata, e manca tutt'ora, un'attività di promozione regionale che ne riconosca la tipicità, “come per lo zafferano ad esempio – puntualizza l'imprenditrice – quando con Rio verde Tartufi partecipammo all'Expo di Milano con la Regione Abruzzo, tutte le manifestazioni in programma erano dedicate a prodotti tipici abruzzesi fuorché al tartufo”.

Alla luce delle nuove norme sulla raccolta, la commercializzazione e la tutela del tartufo, approdate in Consiglio regionale la scorsa estate, “la volontà di istituire una fiera regionale per promuovere la tartuficoltura così come l'obbligo della tracciabilità del prodotto con apposita ricevuta, ci hanno agevolato nelle vendite – afferma – ma saremo soddisfatti veramente solo quando verranno promosse azioni di tutela del tartufo, attività di divulgazione, valorizzazione e conoscenza del prodotto che attualmente non sono affatto soddisfacenti come si vuol fare credere”.



“Sembra mancare anche la volontà di fare squadra tra gli imprenditori del tartufo che potrebbero puntare al marchio Igp di cui si è parlato”, aggiunge. Solo parlato, appunto.

Una curiosità, Borrello è il paese d'Abruzzo con il più alto tasso di imprenditorialità, le partite Iva sono 25 su 500 abitanti, oltre al laboratorio di tartufi c'è anche una trattoria recensita sulla guida *Ristoranti d'Italia* del Gambero Rosso, un territorio che sprigiona tutta la voglia di valorizzare le preziose risorse di un angolo suggestivo e ancora poco conosciuto. “Non potrei mai immaginare la mia attività di trasformazione in un posto che non sia questo”, dice

Vittoria che si definisce “produnauta”, colei che trasporta emozioni attraverso i suoi prodotti.