



TARTUFO NERO PREGIATO, BERLINGERI: “STAGIONE OTTIMA, MA LA FILIERA È IN DIFFICOLTÀ”

20 Gennaio 2021 

VILLA SANTA LUCIA DEGLI ABRUZZI – Tartufo abbondante e di qualità. Almeno dal punto di vista naturalistico il Covid non è riuscito a colpire una eccellenza della nostra regione. Da novembre a marzo è tempo di raccolta del tartufo nero pregiato e quella attualmente in corso è una stagione molto positiva.

“La stagione è buona – spiega a *Virtù Quotidiane*, **Lucio Berlingeri**, 38 anni, esperto di tartufi e titolare dell’omonima azienda di Villa Santa Lucia degli Abruzzi (L’Aquila) che conta quasi 7 ettari di terreni adibiti a tartufaia, con 3 mila piante di pregiato nero abruzzese, piantate dal papà di Lucio, **Mauro**, proprio 38 anni fa – . Il tartufo c’è, è buono e fino a marzo ce ne sarà ancora”.

Diverso tuttavia il discorso da un punto di vista di mercato, che invece ha risentito parecchio dell’emergenza sanitaria. “Tutti parlano delle chiusure e delle limitazioni sul settore della ristorazione. Verissimo, ma non bisogna dimenticare che dietro c’è tutta una filiera che sta subendo le stesse conseguenze”. E in effetti è proprio il caso dell’azienda agricola Lucio Berlingeri che nella ristorazione trova il suo maggiore canale di vendita, per il tartufo nero pregiato fresco. Una fetta importante che quest’anno è venuta a mancare.

“Noi, come altri produttori abbiamo risentito tantissimo della chiusura dei ristoranti, specie nel periodo tra Natale e Capodanno, che storicamente sono quelli dove si bada meno al portafoglio e il cliente si sente più libero di spendere”, sottolinea l’imprenditore del tartufo.

Per non disperdere l’eccezionalità del prodotto raccolto, Berlingeri quest’anno ha lavorato di più sulla trasformazione, nel laboratorio aperto a fianco alla bottega, sempre a Villa Santa Lucia, ad agosto 2019.

“Nel periodo delle feste, abbiamo incrementato le consegne e le vendite attraverso il sito e-commerce, con il consumatore finale. Mentre però con i ristoranti si lavora di più con il fresco, con l’utente diretto invece funzionano maggiormente soluzioni lavorate a lunga conservazione. Quest’anno siamo riusciti a fare un burro al tartufo bianco o e un tartufo macinato veramente eccezionali. I nostri prodotti, anche quelli trasformati, sono sempre naturali e cerchiamo per quanto possibile di mantenere il sapore autentico. A metà luglio del 2020 abbiamo iniziato la conversione al biologico, che terminerà tra tre anni, perché per noi è importantissimo mantenere la naturalità massima del prodotto”, conclude Lucio.



LE FOTO

