

LA PRODUZIONE DEL TARTUFO

Nuove forme di produzione artificiale individuate dalla Comunità Economica Europea - Il tartufo raccolto nelle colline ascolane rappresenta un bene pregiato apprezzato a Roma e Milano - Gioacchino Rossini gradiva il "tartufo di Ascoli" perché possiede proprietà afrodisiache - Oltre duecento tartufaie in attività nella regione marchigiana

di Bruno Squarcia

Sempre pollice verso per l'agricoltura picena che, come noto, sta attraversando un delicato momento di difficoltà in ordine ai problemi di trasformazione dei prodotti, problemi connessi principalmente alla mancanza di una seria politica

agraria mai definita dagli ultimi governi della prima repubblica.

Per il rilancio dell'agricoltura provinciale che, nel passato, era considerata tra le più intraprendenti e concrete del nostro paese, si possono riporre molte speranze soltanto dalle frequenti iniziative della confederazione Italiana Agricoltori (in Ascoli è presidente Dante Teodori) che per riportare a posizione di vertice la

quanto mai difficili, perché molti sono gli agricoltori che nelle zone collinari della regione ed in particolare nella provincia ascolana, si dedicano individualmente alla raccolta di questo caratteristico fungo sotterraneo senza palesarne i quantitativi raccolti che vendono personalmente ai ristoranti delle nostre località".

Roccafluvione, Venarotta, Acquasanta ed alcune frazioni dell'ascolano, sono i maggiori

grammi, perché sosteneva, il grande musicista pesarese, "il tartufo dell'ascolano, profumatissimo, è in possesso di enormi proprietà afrodisiache".

Guido Piovene, nel suo libro "Viaggio in Italia", accennando all'area del parco dei Sibillini, ha scritto, tra l'altro: "Non è soltanto una zona ricca di risorse e di bellezze naturali, difficilmente riscontrabili altrove, ma un'area nella quale questa atti-



Sopra: Dante Teodori, presidente provinciale della Confederazione degli Agricoltori di Ascoli ■ Sotto: Domenico Trivelli è considerato il "maestro" dei tartufai ascolani, con l'ausilio di "Luca" un bracco italiano, intelligentissimo.



Gigi Argira, ultratuffoso dell'Ascoli e gran ricercatore di tartufi: "Al Ruspante i tartufi non mancano mai". ■ Antonio Orsini, da sessant'anni "cerca" tartufi con l'aiuto di maiali, dotati di un fiuto particolare.

nostra produzione, sta impegnandosi attualmente, fra l'altro, nella intensificazione della coltivazione del tartufo, considerato questo, un settore ben remunerato per i coltivatori diretti e per i piccoli proprietari del nostro entroterra.

"Nelle Marche, ha precisato Teodori, sono operanti circa duecento tartufaie che occupano una superficie di seicento ettari. Per quanto riguarda invece la produzione annuale, gli accertamenti risultano

centri di produzione e di raccolta del tartufo.

Attualmente Roccafluvione, località molto attiva, può considerarsi il punto di raccordo dell'intera produzione provinciale, divenendo, dopo Acqualagna, il principale punto per la commercializzazione del tartufo, sia bianco che nero; molto apprezzato da Gioacchino Rossini, tanto che questi incaricava alcuni conoscenti di passaggio ad Ascoli, di acquistarne tre-quattrocento

vità nei secoli passati, ha rappresentato un'autentica fonte di ricchezza, fruibile non solo dalle popolazioni locali.

Lo scrittore afferma inoltre che i tartufi ed i funghi raccolti nell'entroterra dell'ascolano sono ricreati a Roma, a Bologna ed a Milano e personalmente ricorda di avere gustato il tartufo ascolano, assieme ai suoi colleghi Orio Vergani ed Adolfo Cotronei, in un ristorante milanese sito nella zona di Piazza Duomo.

