

Fiera delle piante 2003

di Angelo Speri

E' giunta all'undicesima edizione, la Fiera delle Piante di Roccafluvione, importante appuntamento promozionale di questa comunità di 2400 abitanti e 54 frazioni, a pochi minuti da Ascoli Piceno. Organizzata dalla Pro loco, la fiera ha presentato fiori e piante di ogni genere: ornamentali e da appartamento, da frutto, di bosco, cactacee (grasse) e le importanti piante tartufigene. Gli espositori, piacevolmente sorpresi dal fatto che la partecipazione alla fiera era gratuita, sono arrivati da Piemonte, Emilia, Umbria, Lazio, Abruzzo, Puglia e anche dalla Francia, oltre che, naturalmente, dalle Marche.

Diecimila visitatori hanno affollato tutti i settori della fiera, dove hanno trovato posto anche attrezzature da giardinaggio e per i vivai, arredi per



giardini, trattori, una mostra di bonsai, e ancora una serie di degustazioni guidate di olio d'oliva curate dall'OLEA, e alcune mostre realizzate

dall'Istituto scolastico del paese, legate all'educazione ambientale e al progetto "Horti culturali" della Guardia Forestale. Non mancavano naturalmente i prodotti tipici del territorio, in primo luogo il tartufo ma anche formaggi e salami tartufati, noci, castagne, olio, confetture, miele e distillati.

Altri due appuntamenti erano collegati a questa edizione della Fiera delle Piante: la Cena di Gala, un'occasione per parlare di tartufo e insieme gustarlo, e la festa dell'8 marzo, con l'offerta a tutte le donne di un piatto sempre a base di tartufo.

Da queste parti il tartufo si raccoglie fin dagli inizi del '900, quando pochi ne intuivano la valenza commerciale. Oltre che in Italia, il tartufo si produce solo in Spagna e Francia, e nel nostro paese, il territorio di Roccafluvione e dei comuni limitrofi, costituito per l'ottanta per cento da boschi, presenta caratteristiche climatiche e ambientali particolarmente adatte allo sviluppo del tartufo nero pregiato, che è il più apprezzato e richiesto dal mercato mondiale.

Dal punto di vista organolettico è simile al tartufo di Norcia, ma il tubero che si raccoglie nei boschi di Roccafluvione, dalla polpa omogenea e dalla forma regolare, rispetto al suo rivale umbro ha un valo-

re commerciale superiore anche del 30 per cento. Molte piccole aziende agricole, abbandonando le colture tradizionali si sono dedicate alla tartuficoltura, che è redditizia e non richiede l'utilizzo di prodotti nocivi, ma molto resta ancora da fare per sfruttare a pieno le potenzialità economiche del prezioso tubero.

Attualmente la produzione deriva sia da tartufoie naturali che da quelle coltivate, ottenute mettendo a dimora piante tartufigene micorrizzate, le cui radici cioè vengono associate con spore di tartufo. Tale produzione copre più di trecento ettari, un'area che costituisce una delle più grandi concentrazioni al mondo.

Ma questo territorio, quella stessa natura dove cresce il tartufo, offre molte altre attrattive capaci di soddisfare esigenze diverse: si possono seguire itinerari sul corso del torrente Fluvione, dove c'è il Ponte Nativo (un ponte naturale), la cascata di Arena e gli antichi mulini idraulici, o visitare castelli rurali e chiese benedettine e i loro tesori artistici, o ancora arrampicarsi sui massi erratici di Meschia, che sono la più importante palestra italiana di Boulder, una disciplina di arrampicata libera.

Insomma: un menù completo per chi ama la natura e i suoi prodotti.

Ristorante

**Mari
e
Monti**

CHIUSO IL LUNEDÌ

Battesimi • Comunioni
Cresime • Cene d'affari

specialità pesce

Via Piceno Aprutina, 1- 1/a - Tel. 0736.46965
Ascoli Piceno