

I Galà del Tartufo Nero Pregiato di Roccafluvione

Il tesoro nascosto

di Roberta Profita

Secondo la mitologia classica ebbe origine da un fulmine lanciato da Giove. "Tartufo del deserto" per i popoli dell'Africa nel 3.000 avanti Cristo, conosciuto ed apprezzato da Babilonesi, Greci e Romani, la sua storia si intreccia con quella dell'uomo fin dai tempi più remoti.

Stiamo parlando del tartufo, prezioso tubero dal profumo e dall'aroma inconfondibili, celebrato di recente in una serata di gala organizzata a Roccafluvione dall'inarrestabile "Club 41" di Ascoli e dall'Associazione Tartuficoltori del Piceno, presieduta dal professor Francesco Fabiani.

Per la precisione si è trattato del 1° Galà del Tartufo Nero Pregiato di Roccafluvione, qualità scientificamente conosciuta con il nome *Tuber melanosporum Vitt.*, che si nasconde nel sottosuolo delle alte colline dell'entroterra piceno, prediligendo in particolare i terreni compresi nei comuni di Comunanza, Montefortino, Acquasanta Terme e, appunto, Roccafluvione.

"Con circa 700 ettari di tartufo, che danno origine ad un prodotto di ottima qualità, il settore rappresenta per l'economia di Roccafluvione un elemento di importanza cre-

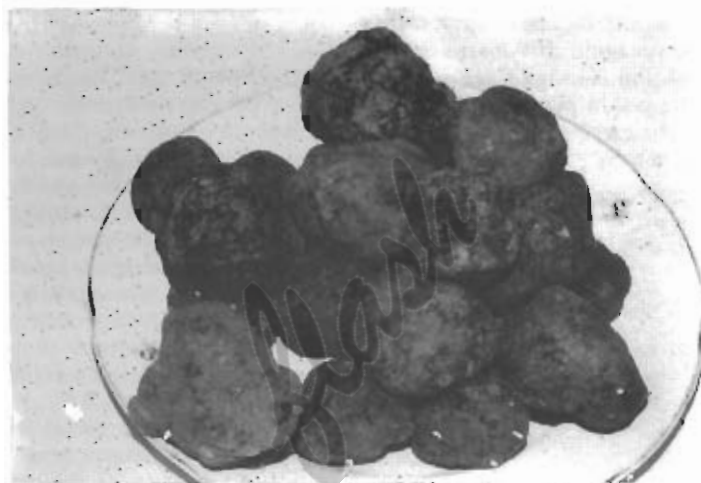
sciente - ha affermato il sindaco Mariani - che potrebbe divenire sempre più strategico a patto che le istituzioni, Regione *in primis*, ci diano una mano per garantirne un corretto sviluppo".

Una posizione condivisa da molti, a partire dal presidente della Camera di Commercio Enio Gibbellieri, dal presidente della provincia Colomella e dal Sindaco di Ascoli Celami, per citare solo alcuni degli oltre 150 intervenuti all'appuntamento.

Il mercato del tartufo, infatti, è sempre più promettente, grazie all'aumento dei consumi sia in Italia che all'estero.

Ma alla domanda crescente non corrisponde un'adeguata offerta di produzioni garantite, anzi, si assiste ad un proliferare di mistificazioni che vanno dalla commercializzazione di 'tuber' che sono solo lontani parenti dei pregiati tartufi nostrani, fino ad arrivare ai prodotti cinesi a cui l'inconfondibile aroma viene aggiunto addirittura con agenti chimici!

La Regione Marche è una terra ricca di tartufi e la provincia di Ascoli Piceno, in particolare, ha la fortuna di poterli annoverare tra le produzioni tipiche, con ancora ampi mar-



In basso, a sin., il presidente del Club 41 Dott. Alessandro Tassoni insieme al prof. Francesco Fagiani, presidente dell'Associazione Tartuficoltori del Piceno. ■ Qui sopra: un invitante piatto di tartufi

gini di sviluppo. Le zone di alta collina e media montagna, cioè quelle aree che oggi sono marginali per l'agricoltura della nostra provincia e rischiano sempre più spesso di essere destinate all'abbandono per la mancanza di prospettive di reddito, potrebbero quindi trasformarsi in un'autentica miniera se solo venisse valorizzato "l'oro nero" che in esse si nasconde.

"Il tartufo è un bene prezioso che necessita di essere assolutamente tutelato, al pari di altri nostri prodotti tipici, come ad esempio alcuni nostri vini che, dopo un'accorta politica di tipizzazione e sviluppo, oggi non hanno nulla da invidiare alle migliori produzioni toscane" - ha sostenuto l'assessore all'agricoltura della Regione Marche, Giulio Silenzi, durante il suo intervento.

"Per ottenere una reale tutela, però, è necessario istituire un marchio di qualità che certifichi l'identità del prodotto e tracciabilità di tutti i passaggi compiuti per arrivare dalla terra alla tavola dei consumatori.

L'istituzione di questo marchio, unitamente al divieto di realizzare prodotti di sintesi non naturali che vengono spacciati come oli tartufati, sono a mio avviso elementi basilari per una seria legislazione in materia."

L'impegno che ha visto Silenzi promotore in Consiglio

regionale di una legge di tutela del tartufo ed il suo "contributo sostanziale alla valorizzazione del prezioso tubero del nostro territorio", gli sono valsi intanto l'assegnazione del primo Premio "Tartufo d'oro" consegnatogli dal presidente del "Club 41" Alessandro Tassoni, nel corso di una serata ricca di tanti bei momenti di storia, arte e cultura.

Dall'interessante relazione del professor Bernardo Zocaro sul tema "Il tartufo a tavola" agli intermezzi musicali a cura del noto tenore abruzzese Marco Assogna, dall'intrattenimento inscenato dalla Confraternita della V' stella del Castello di Castignano agli interventi e riflessioni sollecitati dall'abilissimo Diego Giacoboni, infaticabile e ormai 'rodato' conduttore.

Inutile specificare che parte integrante del Galà, tenuto al "Grottino" di Roccafluvione, è stata la cena degustazione tutta a base di prodotti enogastronomici del piceno arricchiti dal noto aroma del prezioso indiscusso protagonista della serata: il tartufo nero genuino di Roccafluvione.

E non ce ne vogliono alcuni nostri lettori che amano di più i concerti di musica da camera, ma noi riteniamo che, seppur con note diverse e diverse sinfonie, anche questo tipo di iniziativa contribuisca a promuovere cultura.

