

zo è circa 1/4-1/5 di quello nero di Norcia.

L'uso alimentare del tartufo, risale ad epoche antichissime, Greci e Romani ne descrissero le prelibate qualità e da sempre i tartufi hanno rappresentato un cibo estremamente raffinato, degno delle mense più esclusive.

Oggi, anche sulla scia della campagna di diffusione che a tutti i livelli si sta facendo, il consumo si è di molto esteso, ed interessa un numero sempre più vasto di buongustai.

Per soddisfare la crescente richiesta si sta sviluppando un'intensa attività di sperimentazione e ricerca sui vari aspetti della simbiosi, ed in questo senso la Comunità Montana del Tronto è direttamente impegnata.

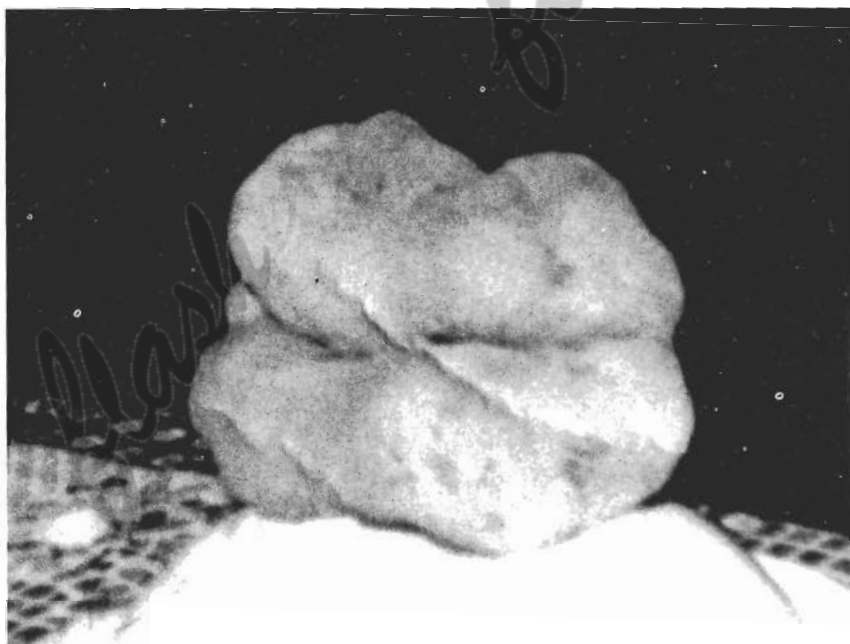
L'attuale produzione annua del tartufo nella Comunità Montana del Tronto che interessa i Comuni di: Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Ascoli Piceno, Palmiano, Montegalfo, Roccafluvione, Venarotta, si aggira sui 30 ql. per un valore di circa mezzo miliardo di lire.

Senza dubbio un dato estremamente interessante tanto più se si considera che è fortemente approssimativo per difetto. Da qui l'interesse che la Comunità Montana ha di razionalizzare alcuni aspetti del problema, nel tentativo di estendere il più possibile la diffusione e la coltivazione di questo prodotto che, strano a dirsi in una economia di montagna, risulta un prodotto estremamente ricco.

L'ampliamento dell'area di produzione naturale con impianti artificiali e l'emanazione di una valida legge Regionale di tutela e valorizzazione, sono gli obiettivi da raggiungere. Per quanto riguarda il primo punto è necessaria un'adeguata organizzazione, attrezzatura, personale esperto e mezzi finanziari, che assicurino la possibilità di diffondere materiale di propagazione il più possibile valido, evitando



Finalmente a tavola



Un magnifico esemplare della nostra zona

così sprechi finanziari e clamorosi insuccessi.

Per quanto riguarda invece la Legislazione Regionale, questa dovrà tendere a trasformare la pura e semplice ricerca di tartufi in una seria coltivazione, ed a fruire il beneficio di un prodotto tanto prezioso prevalentemente agli abitanti delle zone dove il tartufo si riproduce.

Stabilire con precisione i periodi e le modalità di raccolta; verificare la preparazione tecnica dei raccoglitori (coltivatori) di tartufi; proporzionare l'attività di raccolta alle effettive possibilità di produzione della zona; evitare, attraverso seria vigilanza, i danni alle tartufaie dovuti a raccoglitori occasionali e spregiudicati; incentivare la coltivazione dei tartufi dovrebbero essere i punti qualificanti della nuova legislazione che la Regione Marche, ci risulta sta predisponendo.

Per concludere, vi proponiamo una ricetta estremamente semplice per poter gustare questo prelibato fungo nella maniera più naturale possibile.

CROSTINI DEL TARTUFAIO

Si mette in un tegame di terracotta, un po' di olio di oliva con un pizzico di sale, si scalda fin quasi a bollire, si toglie dal fuoco e si aggiunge il tartufo nero tagliato a fettine sottili.

Si preparano dei crostini di pane fatto in casa o integrale, e su questi si versa un cucchiaino dell'olio preparato con 3 o 4 fettine di tartufo.