

Associazione Tartufai Monti Picentini



Il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino
Questo (S)conosciuto

Associazione Tartufai Monti Picentini



Siamo nati come Associazione
con più obiettivi
tra questi

Valorizzare il nostro tartufo
Salvaguardare le tartufaie
riteniamo siano quelli più importanti

Associazione Tartufai Monti Picentini



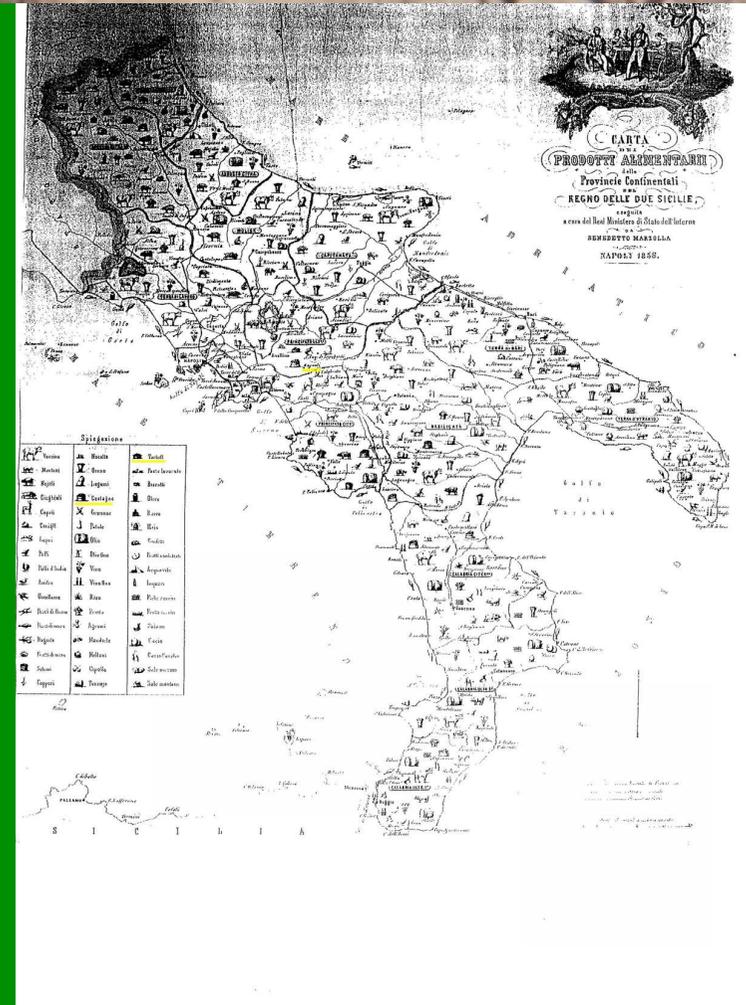
Il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino ha gli stessi pregi degli altri nobili tartufi italiani (Bianco di Alba, Nero di Norcia)

- La Tradizione
- La Qualità

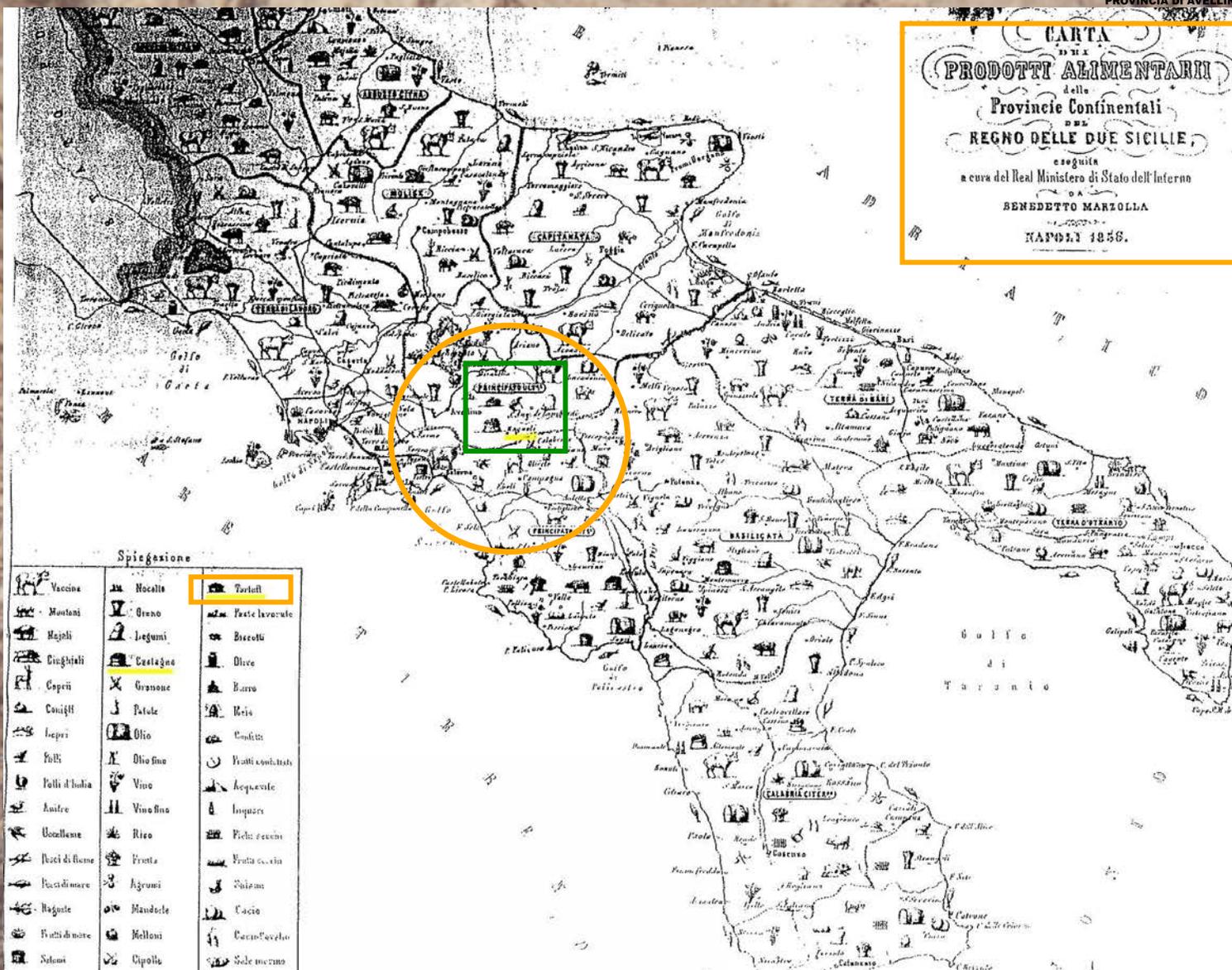
Associazione Tartufai Monti Picentini



La Tradizione
Il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino
era già conosciuto dai Borboni
dal 1700



Associazione Tartufai Monti Picentini



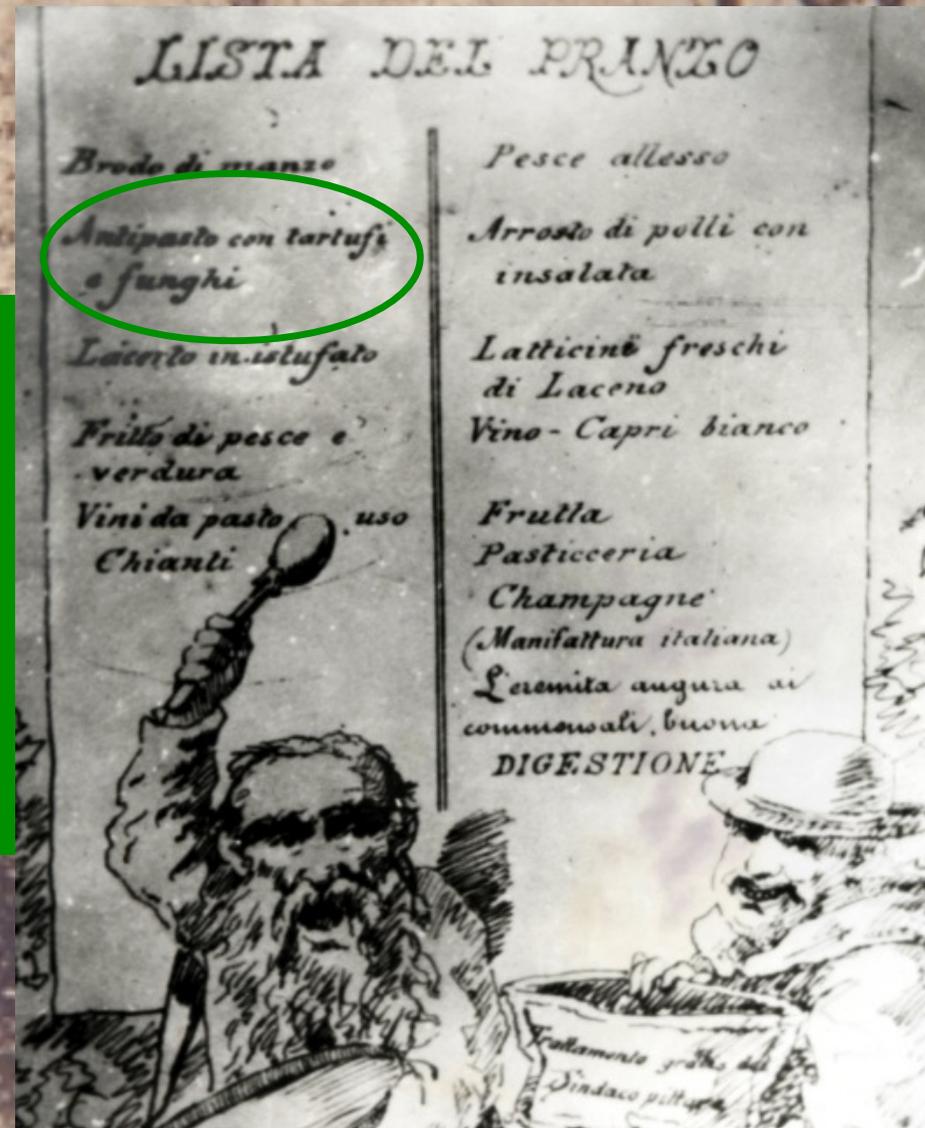
Associazione Tartufai Monti Picentini



La Tradizione:

6 Agosto 1881

Festa del SS. Salvatore a Laceno



Associazione Tartufai Monti Picentini



La Tradizione:

Famiglie di Tartufai Bagnolesi

Nominativo	Nascita	Periodo
Zi Angelo vuturarese	Volturara Irpina	Seconda metà '800
Lu Pinto (bisnonno degli attuali Pinto)	Bagnoli Irpino	Fine '800
Zà Diecu (Nicastro Giuseppe) -Pignuolo -Iuciu di zà Diecu -Padre di Vicenzo Zella -Padre di Vicenza (Ciucculata)	Bagnoli Irpino	Fine '800
Cuozzo (Scarpaleggia)	Bagnoli Irpino	Fine '800
Paulino Viecchiu (padre di Rusunella) - Vicenzo r Paulino	Bagnoli Irpino	'900
Finermunnu (ultima figlia ha sposato figlio di Cenerafredda)	Bagnoli Irpino	Trovò tartufo di 1,1 kg in località Colle del fiume e lo regalò al principe Umberto di Savoia quando venne a Laceno per le manovre militari
Chieffo Rosario (Rusuriu lu mariuolu)	Bagnoli Irpino	Secondo dopoguerra
Zi Fonzo r Annamaria (suocero di Fasciabianca ?) - Patrone Annibale (Nibbulucciu)	Bagnoli Irpino	Secondo dopoguerra
Vintietrenta - Zi Monucu	Bagnoli Irpino	Secondo dopoguerra

La Qualità

L'aroma emanato dal *T. mesentericum* Vittad. secondo Pacioni et al. (1991a), confrontate con quelle di altri *Tuber* già esaminati, è dovuto a due sostanze:

- 2-metil-1,3-butadiene (precursore di importanti composti biochimici quali i terpeni - ad es. il carotene è un tetraterpene - il coenzima Q, il fitolo, il retinolo, il tocoferolo, il lanosterolo e altri)
- m-metilanisolo

L'aroma e il sapore sono intensi e caratteristici e sono ammorbiditi dalla macerazione di alcune ore in olio extravergine di oliva dal fruttato leggero

Associazione Tartufai Monti Picentini



Il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino è stato, dall'immediato secondo dopoguerra, deprezzato dai grossisti del Centro-Nord Italia che hanno utilizzato diversi argomenti:

- Scarsa qualità mercantile
- Attacchi da parte di riviste e siti pseudo specialistici
- Scarsa conoscenza del *T. mesentericum* da parte degli specialisti di gastronomia

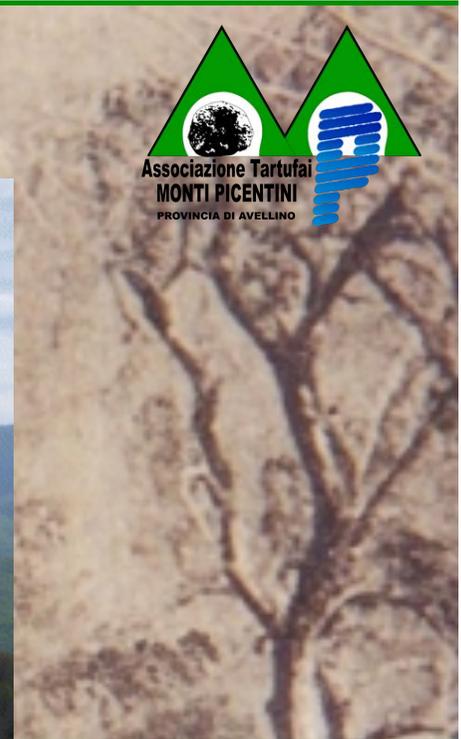
Le Difficoltà che vive il tartufo sono dovute a:

- figura del cercatore (soggetto non ben definito)
- mancanza, in Campania, di una filiera completa e forte
- mercato globale e contraffazioni alimentari (invasione di prodotto cino-indiano)
- percezione tartuficola della Campania (motivo per cui siamo qui)

Associazione Tartufai Monti Picentini



Fino a qualche anno fa (F. Ferri – I Funghi, 1985) la Campania e il Sud Italia erano in termini tartuficoli il deserto assoluto



Perché dovremmo promuovere e comprare il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino?

Motivi economici

- E' buono e si abbina a tutte le portate (antipasto, ecc.)
- Costa e ne basta poco (tra € 100 e 200/kg)

Motivi ambientali

- Proviene da aree sane (faggete dell'Irpinia)
- Consente il mantenimento di un'economia montane

