

Associazione Tartufai Monti Picentini



Il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino
Questo (S)conosciuto

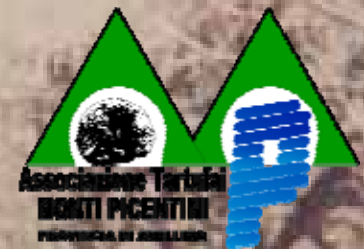
Associazione Tartufai Monti Picentini



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



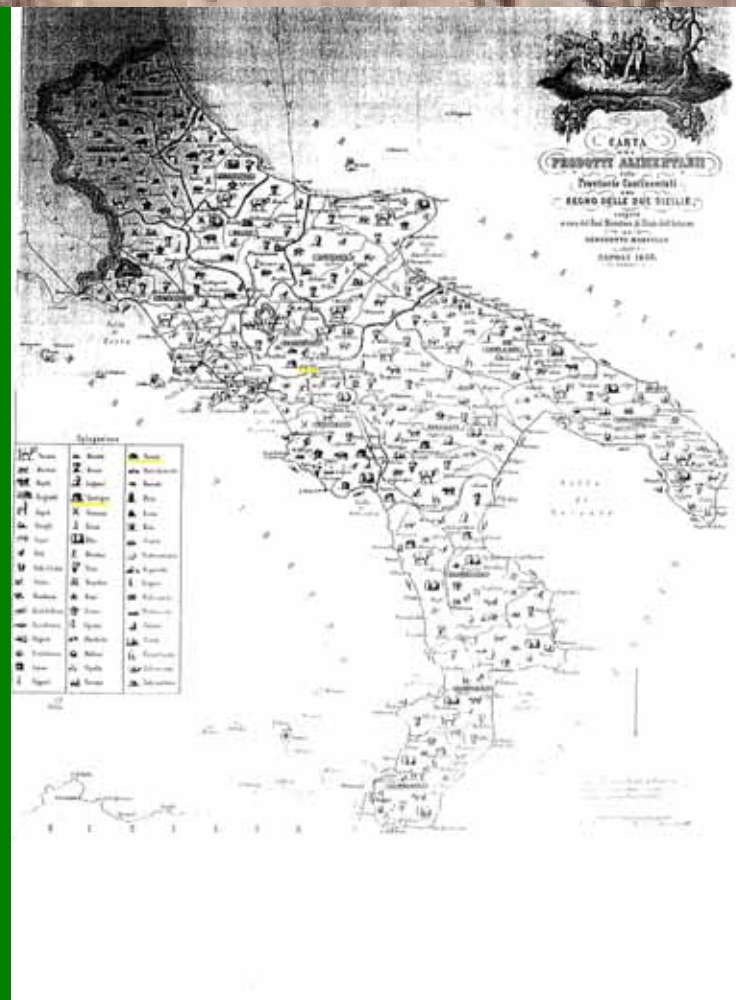
Il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino ha gli stessi pregi degli altri nobili tartufi italiani (Bianco di Alba, Nero di Norcia)

- La Tradizione
- La Qualità

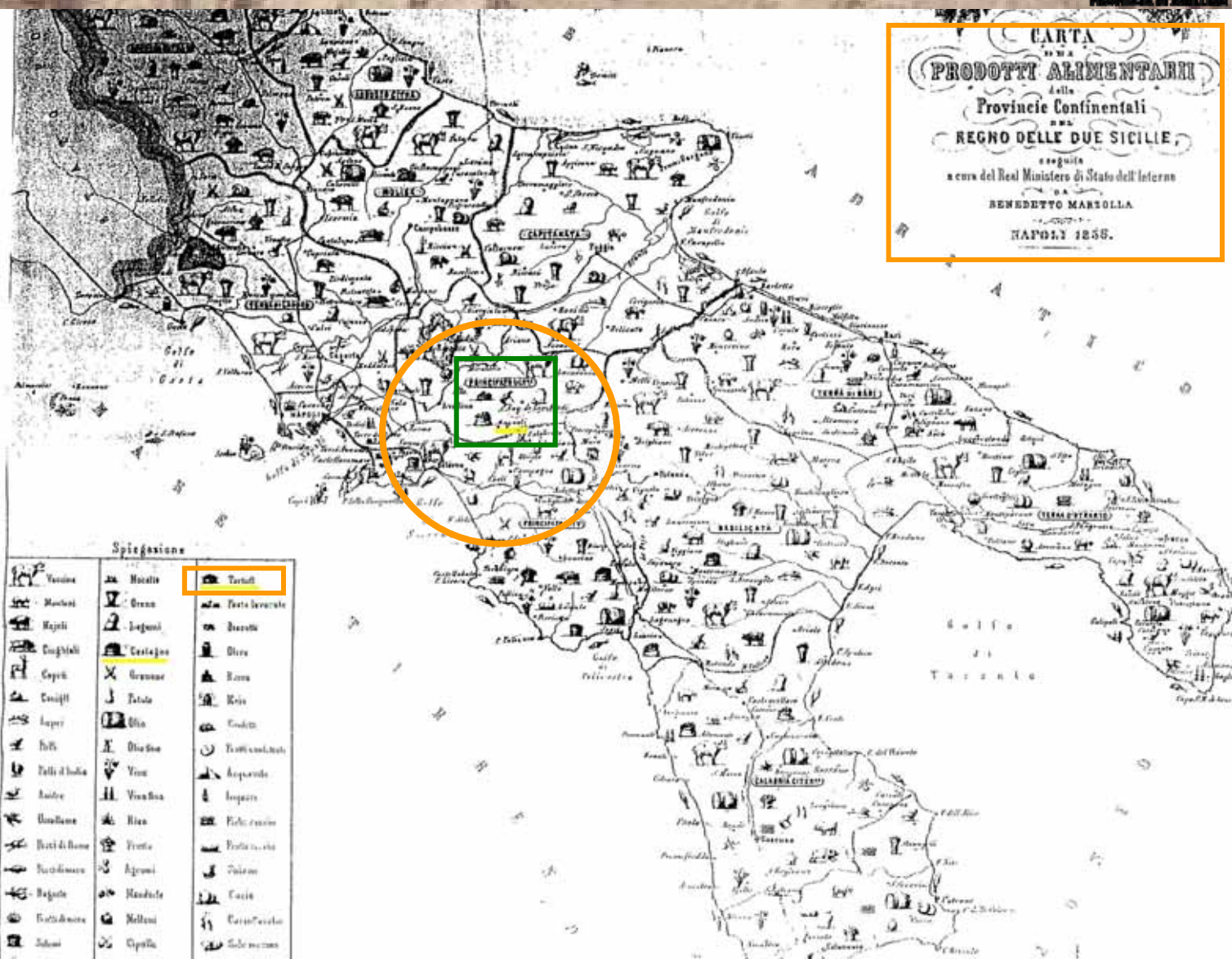


La Tradizione

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



Associazione Tartufai Monti Picentini



LISTA DEL PRANZO

Brodo di manzo

Antipasto con tartufi
e funghi

Lacerto in astufato

Fritto di pesce e
verdura

Vini da pasto uso
Chianti

Pesce allessso

Arrosto di polli con
insalata

Latticini freschi
di Laceno

Vino - Capri bianco

Frutta

Pasticceria

Champagne

(Manifattura italiana)

Lacemita augura ai
conviviali buona

DIGESTIONE

La Tradizione:

6 Agosto 1881

Festa del SS. Salvatore a Laceno



Associazione Tartufai Monti Picentini



La Tradizione:

Vittorio Imbriani
Anno 1874

Inno al Tartufo

VITTORIO IMBRIANI

Patriota e letterato, (Napoli 1840-1886), figlio di Paolo Emilio, trascorse col padre la giovinezza a Torino e frequentò a Zurigo le lezioni di F. De Sanctis. Partecipò, come volontario, alle campagne risorgimentali del 1859; si arruolò con i garibaldini nel 1866 e fu fatto prigioniero a Bezzecca; liberato e tornato a Napoli fondò il "GIORNALE NAPOLETANO DI FILOSOFIA E LETTERE". Tenne la cattedra di Estetica all'Università di Napoli; fu scrittore estroso, ironico e polemico. Coltivò con passione gli studi di folklore e di poesia dialettale e in questo molto si avvalse della collaborazione di Michele Lenzi, sindaco di Bagnoli Irpino dal 1878 al 1886.

INNO AL TARTUFO

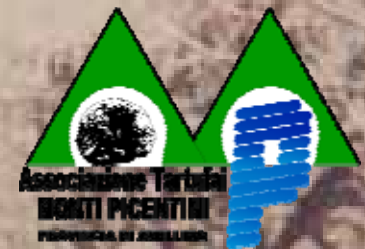
Fu scritta in Pomigliano D'Arco nel 1874. L'occasione è data da un panierino di tartufi che Michele Lenzi ha fatto pervenire allo scrittore. L'Imbriani mostra di apprezzare moltissimo il gentile pensiero. Di getto scrive questi versi sul prezioso tubero di Bagnoli Irpino, già presente nella raffinata arte culinaria dei Borboni. Nei versi il riferimento al panorama politico della provincia di fine ottocento mostra la vena ironica di Imbriani. Profetico è lo scrittore quando indica nel tartufo il vero tesoro dei nostri monti.

<< I tuoi tartufoli
Segno a l'invidia
D'ogni gastronomo
Che la difficile
Arte del ben mangiare ammodo pratici;
Sanno i felici a cui mandì ciotole.
Deh come olezzano!
Qual soavissima
Fragranza spandono
Per la mia camera!
Rosa, muschio, zibetto o qual mai d'Asia
Profumo è forse a questo comparabile?
Povera Irpinia!
T'impoveriscano,
Disamministrino
E ti dissanguino
Capozzi e i suoi, ch'hanno il Righetti a
complice!
Pur questo ben di Dio non posson toglierti.
Se ne le viscere
De le selvifere
Vette Appenniniche
Non si nascondono
Argento ed oro com'in California
Antepongo ai metalli il buon Tartufo.
Provvido tubere!
Né sensi languidi
Desti lo stimolo
Di dolce Venere,
E più saldi e frequenti ènno i concubiti
Allorquando di te cene allegransi.

Crudo, o con gocciolo
Sol parche d'olio
Che ti condiscano,
Soffritto in umile
Tegghia, cosperso su le carni, ascondito
D'un bel tacchin ne le vuotate viscere,
Comunque, d'ottimo
Cibo tu meriti
Lode. Io ti celebri
E ancor invogliami
Di papparti. Deh zia, su preparatemi
Quattr'altri tartufelli acciò ch'io mangeli!
Ed un purpureo
Bicchier di gelido
Vino mescetemi,
Acciò che un brindisi
Porti al buon Lenzi che il boccone esimio
Da l'amena Bagnoli in dono mandami.
Su quella immagine
Di vaga Vergine
Ch'è tolse a pingere,
Paragonabile
Fia cò tartufi suoi, mai da Vercellio
Non si dipinse un simil capo d'opera,
Canzon, ringraziato
Con faccia timida;
I caldi auguri
Nostri tu recagli
Ed arrossendo a sottovoce dimmegli
"Cotali invii a ripeter spesso piacciati!"

PRO LOCO "BAGNOLI-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

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

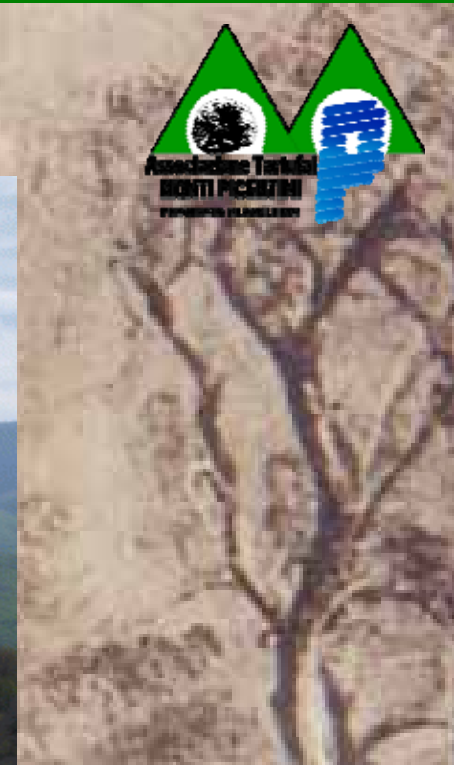
Le Difficoltà che vive il tartufo sono dovute a:

- 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 montana