

LA REGIONE MOLISE E I SUOI TESORI



CONSOLATO REGIONALE MAESTRI LAVORO MOLISE

PIACERE MOLISE: SUA MAESTA' IL TARTUFO



TARTUFO BIANCO MOLISANO (ritrovato nel Molise, ha pesato **kg.1,5**. Si era diffusa la notizia secondo la quale il tartufo era stato trovato invece in Emilia Romagna, ma il titolare dell'azienda molisana proprietaria del tubero, Vittorio Palombo, ha chiarito che lo stesso è stato trovato tra il 3 e il 4 novembre nei boschi della provincia di Campobasso). Grande divulgazione ha avuto la notizia sia sulla stampa regionale che quella nazionale.



In Molise trovato il tartufo bianco più grande al mondo: pesa 1,5 kg

Campobasso. Pesa quasi 1,5 chili il tartufo da record trovato nei boschi della provincia di Campobasso. Il tubero gigante batte il rivale croato e si appresta a diventare il bianco più grande al mondo. Sabato sera sarà protagonista di una cena di beneficenza a Savigno, in provincia di Bologna.

«Il tartufo è stato trovato tra il 3 e il 4 novembre da un cercatore molisano - spiega all'Ansa Vittorio Palombo, titolare del Centro tartufi Molise e proprietario del tubero - poi si è creata un po' di confusione sulla 'paternità' perché noi collaboriamo con un'azienda bolognese che ci ospita e organizzerà la cena di beneficenza di Savigno».

Nei giorni scorsi, infatti, si era diffusa la notizia secondo la quale il tartufo era stato trovato in Emilia Romagna e non in Molise. Ora l'azienda molisana si appresta a fare il suo ingresso nel Guinness dei Primati: «Quando il tartufo è stato trovato - ha detto ancora Palombo - pesava 1538 grammi, poi, all'atto della certificazione il peso è sceso a 1483 e ad oggi è il più grande del mondo considerato che il record è detenuto dalla Croazia dove nel 2000 ne è stato trovato uno da 1 chilo e 400 grammi».

Non è neppure la prima volta che in Molise vengono cavati tuberi giganti: nel 2008 un tartufo bianco che superava il chilo è stato battuto all'asta per 200mila dollari. Ad aggiudicarselo un magnate cinese a Macao.

Il pregiatissimo bianco è ora in un caveau di Bologna in attesa di finire nei piatti della cena di beneficenza per la quale si sono già prenotate mille persone e dove non mancheranno personaggi dello

spettacolo. Il ricavato sarà devoluto alla ricerca contro la Sla e all'associazione 'Animà' che aiuta i bambini africani."

"La tradizione del tartufo bianco in Molise, sia pure instauratasi parecchio tempo dopo quella piemontese, è ormai sempre più una realtà consolidata. E' ad esempio recentissima la due giorni dedicata al tartufo tenutasi a San Pietro Avellana, cittadina dell'Alto Molise in provincia di Isernia che dal 1996 aderisce all'Associazione Città del Tartufo.

L'1 e il 4 novembre si è tenuta la 18ma Mostra Mercato del tartufo bianco pregiato, con oltre 15 espositori e numerosissimi prodotti trasformati, tra oli, salse e altre tipicità locali. Proprio in questa occasione è stato ribadito come il 40% del tartufo bianco prodotto in Italia provenga proprio dal Molise.

Il *tuber magnatum pico* molisano è infatti quanto a qualità non meno pregiato di quello di Alba. Ma diversamente dal più celebre fratello piemontese è ancora scarsamente conosciuto. Basti pensare che fino agli anni '80 i contadini lo davano in pasto ai maiali, scambiando quelle pepite d'oro che uscivano dal terreno con delle semplici patate dal cattivo odore.

I tartufai ed amatori del Nord in quegli anni - raccontano a San Pietro Avellana - battevano il territorio molisano con la scusa di andare a caccia o a funghi ma in realtà miravano a fare incetta di tartufi locali. Alla fine però "i sanpietresi hanno capito che funghi e caccia c'entravano poco con queste sortite", ha spiegato il sindaco Francesco Lombardi, "e pian piano, facendo amicizia, hanno iniziato a conoscere il prodotto. La cultura del tartufo possiamo dire che è nata qui per merito degli "stranieri".



Il Molise, é la Regione italiana più ricca di tartufo, in particolare dell'apprezzato tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*).

Si stima che il 40% della produzione di tartufo in Italia provenga dalla piccola regione. Un dato significativo, sicuramente condizionato dalla qualità dell'habitat naturale ancora incontaminato, ideale alla proliferazione di questo fungo pregiato.

San Pietro Avellana, Carovilli, Agnone, Fossalto e Riccia: questi i comuni molisani in cui si producono le maggiori quantità di tartufo, ma lo si può raccogliere nell'intero territorio molisano.

Nel Molise si raccoglie e si commercializza soprattutto:

Tuber brumale Vittadini o tartufo nero invernale (trifola nera)
Presenta forma globosa con peridio (la parte esterna) dalla colorazione nero violacea e verruche leggermente appiattite. La gleba, ovvero la parte interna del tartufo, è grigio-bruna. Viene raccolto durante tutto il periodo invernale ed in modo particolare nei primi mesi dell'anno specialmente sotto querce, noccioli e carpini neri.

Tuber magnatum Pico o tartufo bianco pregiato (tartufo d'Alba)
é considerato il tartufo per antonomasia poiché è il più grande tra i tartufi commestibili e anche il più pregiato. Mediamente arriva a pesare dai 250 ai 500 grammi. Il colore varia dall'ocra pallido al crema scuro fino al verdastro. La sua polpa o gleba è bianca o giallo-grigiastra con sottili venature bianche. Il suo profumo aromatico e gradevole lo rende superiore a qualsiasi altro tartufo, per questo motivo è da sempre il più ricercato e costoso. Vive in simbiosi con pioppo, salice, quercia, tiglio. Si raccoglie da ottobre a dicembre.

Il tartufo rappresenta l'espressione massima autunnale, regnando incontrastato sulle tavole e provocando la fantasia dei buongustai.

E' noto che fin dall'antichità si facesse uso gastronomico di questo pregiato fungo, dai babilonesi agli Egizi che furono i primi a decantarne le qualità allo stesso Cheope che li preferiva cotti, per finire al greco Teofrasto, allievo di Aristotele, al quale si fa risalire una famosa e curiosa cantonata scientifica sulla natura del nobile vegetale secondo la sua interpretazione, lo sviluppo del Tartufo sarebbe da attribuire nientemeno che alla combinazione tra pioggia e tuono, introducendo in questo modo la millenaria nomea delle sue virtù.

Era presente sulla tavola del celebre Lucullo, uomo di proverbiali stravizi, ed ai Romani si devono seppur incidentalmente, i nomi correnti del Tartufo: terrae tuber come lo definirono Plinio il Vecchio e Pretonio o truffolae terrae, vale a dire rigonfiamento della terra.

Trascurati per Millenni dalla gastronomia i 'nostri tartufi' entrano in scena con vigore sul nascere del secondo Millennio.

Tuber aestivum Vittadini o tartufo d'estate (scorzone)

Tartufo dalla colorazione bruno-nerastro con gleba color nocciola con numerose venature bianche. Si distingue dal tartufo nero nel momento in cui si taglia, infatti la gleba non diventa scura, ma tende ad un giallo scuro. Le sue dimensioni possono raggiungere quelle di una grossa mela, matura da maggio a novembre. Vive in simbiosi con quercia e cerro, ma anche carpino e nocciolo. La sua grandezza varia da quella di una noce, a esemplari di 1kg o più.

Tuber albidum Pico (Tuber Borchii Vittadini o tartufo bianchetto)

Ha forma variabile, arrotondata o irregolare. Di solito ha dimensioni di una noce. La gleba, che è chiara nel tartufo acerbo, diventa con la maturazione di colore fulvo tendente al violetto-bruno, questa caratteristica, insieme all'odore più forte, lo distingue dal tartufo magnatum. La venatura è abbondante e ramificata. Matura a febbraio-aprile.

Tuber brumale var (Moschatum De Ferry o tartufo moscato)

Tartufo di colore nero lucido. La gleba è scura con larghe venature

Tuber mesentericum Vittadini o tartufo nero ordinario (tartufo di Bagnoli)

Tartufo nero-bruno con gleba giallo-marrone. Si raccoglie in inverno e primavera.

Caratteristiche del tartufo bianco

Il tartufo ha un corpo fruttifero di un fungo latte al rosa intenso. che si sviluppa e compie il suo ciclo vitale sotto terra .

E' formato da una parete esterna (scorza) più o meno liscia o rugosa di colore chiaro e da una massa interna (polpa) di colore variabile dal bianco latte al rosa intenso. Questa polpa è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano degli alveoli in cui sono immerse grosse cellule che contengono le spore. Le varie caratteristiche insieme al profumo ed il sapore, permettono lo portano ad essere il Re della cucina.

Caratteristiche dello scorzone

Lo scorzone ha forma globosa, con la parete esterna (scorza) nere a verruche piramidali striate trasversalmente. La parte interna (polpa) sempre chiara, varia dal colore nocciola chiaro al bruno ed è attraversata da numerose venature bianche.

Lo scorzone è uno dei tartufi più comuni che, tranne una breve pausa primaverile si può trovare tutto l'anno anche in notevole quantità sotto noccioli, pioppi, faggi e querce.

Nel Molise è possibile reperire tartufi un po' ovunque, tuttavia particolarmente pregiati risultano essere quelli rinvenuti nell'Alto Molise.

Questo prodotto si trova con maggior presenza sulle tavole degli italiani e nonostante i 'costi' a volte proibitivi per l'economia molisana, può rappresentare un volano per la ripresa della nostra Regione.



**VIAGGIO SENZA TEMPO * XX Mostra Mercato
del Tartufo Bianco.**

In concomitanza con il ritrovamento del "maxi tartufo" (il 2 novembre 2014) sulla storica linea ferroviaria che ormai tutti conoscono come la transiberiana d'Italia, ha viaggiato lungo gli antichi binari il "treno del tartufo bianco", in occasione della XX Mostra Mercato. (03/11/2014)



**IL VIAGGIO SENZA TEMPO SULLA TRANSIBERIANA
D'ITALIA E' STATO UN SUCCESSO.**

IL TRENO DEL TARTUFO BIANCO

SULMONA – SAN PIETRO AVELLANA – CAROVILLI

Il treno storico torna a percorrere anche il tratto molisano della TRANSIBERIANA D'ITALIA.
In occasione della XX Mostra Mercato del Tartufo Bianco Pregiato che si terrà a di San Pietro Avellana (IS)
nei giorni 1-2-3 novembre 2014, evento collegato alla manifestazione **EXPO** di Milano.



DOMENICA 2 NOVEMBRE 2014

VIAGGIO DI ANDATA

Sulmona	--	9:00
Campo di Giove	10:11	10:14
Palena	10:39	10:42
Rivisondoli - Pescocostanzo	10:50	11:05
Roccaraso	11:12	11:15
Alfedena Scontrone	11:32	11:35
Castel Di Sangro	11:43	11:46
San Pietro Avellana - Capracotta	12:04	12:07
Carovilli - Roccasicura	12:25	--

VIAGGIO DI RITORNO

Carovilli - Roccasicura	--	15:15
San Pietro Avellana - Capracotta	15:34	15:44
Castel di Sangro	15:56	15:57
Alfedena - Scontrone	16:07	16:08
Roccaraso	16:37	16:38
Rivisondoli - Pescocostanzo	16:46	16:47
Palena	16:54	16:55
Campo di Giove	17:10	17:11
Sulmona	17:43	--

INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI: prenotazioni@lerotaie.com
oppure 340.0906221 dal lunedì al venerdì 10:00-13:00 e 16:00-19:00

MEDIA PARTNER



PARTNER



Un viaggio indietro nel tempo, attraverso i luoghi suggestivi che da Sulmona arrivano in Molise, sul tratto di rotaie capace di riportare i passeggeri fino agli inizi del 900. E' questo ciò che si respira lungo la Transiberiana d'Italia, una delle quattro linee inserite dalla Fondazione Ferrovie dello Stato Italiane, nel progetto "Binari senza tempo", riaperta al traffico turistico e che arriva a sfiorare quota 1268 metri, nella stazione "più alta della rete dopo quella del Brennero". L'esperienza è di quelle emozionanti.

Alle 9 in punto di domenica 2 novembre il treno, snodato nei suoi quattro vagoni storici, è pronto a lasciare il piazzale della stazione abruzzese alla volta del Molise, lungo il tratto Sulmona - Carpinone. I passeggeri, circa 300, si affrettano quindi a prendere posto su uno dei sedili di legno che arredano i vani interni. Fotocamere alla mano, sul Treno ribattezzato del "tartufo bianco", sono tutti pronti a seguire e immortalare con interesse luoghi e paesaggi di un percorso insolito. L'evento è stato organizzato in occasione della XX Mostra Mercato del Tartufo Bianco Pregiato di San Pietro Avellana, collegato con Expo 2015, dal consorzio di comuni Asso Mab in collaborazione con Fondazione Fs e l'associazione Le Rotaie.

Intorno le cime dei monti sono già spolverate di neve, mentre il sole accompagna il tragitto dei viaggiatori. Dentro l'arredamento è quello di una volta e si respira il sapore del passato, con un fascino inevitabile. Ad essere colpiti non solo i più piccoli, ma anche chi, più adulto, prova a stare seduto nella locomotiva un forte senso nostalgico, che riporta inevitabilmente indietro nel tempo, alle foto in bianco e nero dei nonni.

Diverse le tappe che hanno scandito il tragitto dei viaggiatori che, all'arrivo nelle varie stazioni, sono stati accolti dalla comunità locale. Così, oltre al percorso gastronomico caratterizzato da piatti a base di tartufo bianco, è stata l'occasione per conoscere posti e paesaggi, scoprire le bellezze della natura, accompagnati anche dalla spiegazione di esperti locali e della Guardia Forestale che hanno illustrato di volta in volta le peculiarità faunistiche e naturalistiche dei posti." (concesso da www.Primonumero.it)







Giuseppe Ruffo jr

(Le Foto sono di Giuseppe Ruffo jr.)







LA NOSTRA STORIA



La Centro Tartufi Molise s.r.l. nasce nella nostra piccola regione Molise, dove il paesaggio di dolci colline si alterna ad irti pendii contornati da boschi di pioppi e di querce.

E' nel cuore di questo territorio, in gran parte incontaminato, che il titolare dell'azienda, Angelo Palombo, e i suoi figli Sandra e Vittorio, da anni appassionati alla raccolta del prezioso "Oro" della terra, hanno deciso di concretizzare la loro passione, creando prodotti genuini per valorizzare ogni giorno la nostra tavola.

L'azienda nasce dallo spirito imprenditoriale di Angelo che con il suo carisma ha saputo trasmettere passione nell'animo dei suoi figli e di tutti i validi collaboratori che li affiancano. Sandra, la figlia maggiore, gestisce l'amministrazione dell'azienda e cura l'immagine ed il packaging dei prodotti. Vittorio, l'amministratore, si occupa dell'acquisto dei tartufi freschi e cura i canali commerciali dell'azienda in Italia e all'estero. Angelo, ogni giorno, personalmente, seleziona i migliori tartufi da trasformare.



La conduzione familiare dell'azienda permette di studiare al meglio le esigenze dei consumatori finali, il cui contatto diretto ne rafforza la fiducia, ma anche di monitorare attentamente l'evoluzione del mercato.

La cura della qualità di tutte le materie prime è il punto cardine della filosofia produttiva della CTM, che unisce all'esperienza umana dei suoi fondatori l'adozione di tecniche produttive le più innovative, grazie all'utilizzo di moderni impianti di selezione e lavorazione, di laboratori all'avanguardia espressamente dedicati al perseguimento dei migliori standard qualitativi del prodotto ed al rispetto delle regole dettate dal sistema di autocontrollo. Inoltre, CTM sta ora seguendo il necessario percorso che la porterà ad ottenere, in tempi brevi, la certificazione di qualità ISO 9001.

Anche il confezionamento riveste la sua importanza: la continua ricercatezza nel packaging offre alla clientela il meglio della scelta presente sul mercato e la nostra azienda è in grado di adattarsi alle necessità dei nostri clienti.

La linea di produzione

La linea di produzione è tra le più vaste a partire da tutte le varietà di tartufi freschi che si raccolgono seguendo il ritmo delle stagioni:

- Tartufi bianchi pregiati (*Tuber magnatum pico*)
- Tartufi neri estivi (*Tuber aestivum vitt.*)
- Tartufi neri pregiati (*Tuber melanosporum*)
- Tartufi bianchetti (*Tuber borchii vitt.*)

Per arrivare ai tartufi confezionati:

- Tartufi interi
- Tartufi a fette
- Salse al tartufo bianco e al tartufo nero

- Burro tartufato
- Creme al tartufo bianco e al tartufo nero
- Creme di funghi porcini
- Condimenti al tartufo bianco e al tartufo nero
- Miele con tartufi
- Formaggi tartufati
- Paste speciali al tartufo

E' per tutti una grossa soddisfazione vedere i propri tartufi sulle tavole più raffinate e nelle vetrine più prestigiose di tutto il mondo.



Angelo Palombo dal 2011 è Maestro del Lavoro.



Ravioli di montagna (x 4 p)

Per il ripieno: (farcia n. 1)

- 2 uova
- 200 gr. carne di maiale magra
- 1 tartufo (bianco o nero) triturato
- 1 porcino fresco (o 15gr. di funghi secchi rinvenuti in acqua) triturato
- 70 gr. prosciutto crudo a pezzetti (eventualmente tritato)
- sale - pepe - noce moscata grattugiata q.b.
- 2 cucchiainate di vino bianco secco o di marsala secco
- 80 gr. di ricotta freschissima unita successivamente
- 60 gr. di parmigiano grattugiato unito successivamente

Si trita la carne e si raccoglie in una scodella; vi si uniscono tutti gli ingredienti. Passare il tutto sul fuoco per 15'. Unire la ricotta ed aggiungere sale, pepe, noce moscata e parmigiano. Infine aggiungere le uova e far riposare.

Per la pasta all'uovo:

- 2 uova + 1 chiara
- 1 cucchiainata di acqua
- 300 gr. di farina

Con questa pasta si tirano due sfoglie sottili che si adoperano subito senza lasciare che si asciughino. Su una di queste sfoglie, si dispongono con un cucchiaino, tante pallottole del composto, grosse come una ciliegia. Si copre con l'altra sfoglia e si pigia con le dita attorno alle pallottoline di composto.

Con un tagliapasta a rotella, si ritagliano i ravioli, prestando attenzione a chiuderli bene. Se la pasta non dovesse chiudersi bene, occorre spennellarla con un po' di uovo battuto o con acqua.

Si possono condire con ragù oppure con salsa al parmigiano e tartufo tagliato a lamelle.

Salsa al parmigiano

- 80 gr. di burro
- 80 gr. di parmigiano grattugiato
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco secco
- Sale - pepe - poca noce moscata grattugiata

Scaldare il burro con il parmigiano; bagnare con il vino bianco. Salare e pepare

(pepe bianco).

A fuoco bassissimo, cuocere il tutto finché la salsa non risulterà ben amalgamata.

P.S.: i ravioli dovranno essere grandi tre dita circa.

Anna di Nardo Ruffo

