Tartufo Bianco Pregiato delle Marche un profumo intenso ed aromatico che per un mese avvolge Sant'Angelo in Vado dal 1964

Previsione ottimistiche dei tartufai e tartuficoltori per quanto riguarda la raccolta 2016

Sant'Angelo in Vado, 28 settembre 2016 – Se la Mostra Nazionale di Sant'Angelo in Vado può vantarsi di essere la seconda più antica d'Italia (dietro solo ad Alba con le sue 86 edizioni), in auge dal 1964, il merito è tutto del proprio territorio, un mix perfetto tra clima, esposizione al sole, specie arboree (quercia, nocciolo, pioppo, salice) ed erbacee in cui sono presenti terreni argillosi e ricchi di calcio, ideali per la messa a dimora e coltura del **Tuber Magnatum Pico**, comunemente conosciuto come **Tartufo Bianco Pregiato**.

Fondamentale, per una buona raccolta, è il meteo durante il periodo estivo e per quanto riguarda la stagione 2016, tra i tartufai c'è cauto ottimismo: *"Le precipitazioni estive* – spiega Michele Maciaroni, presidente dell'associazione Tartufai e Tartuficoltori Vadesi 'Silvio Bucci' – *ci lasciano ben sperare per quanto riguarda la cerca. In base alla nostra esperienza, crediamo che il periodo più proficuo possa essere da metà ottobre fino ai primi di novembre".*

Come si evince dall'etimologia latina del nome (magnatus, cioè dei magnati per la sua pregiatezza), il tartufo bianco è la specie più preziosa in assoluto, sia dal punto di vista gastronomico, sia da quello prettamente economico.

A Sant'Angelo in Vado, inoltre, è presente il centro di ricerca più importante d'Italia per lo studio e l'applicazione di tecniche di tartuficoltura, all'avanguardia per le tecnologie di micorizzazione e di certificazione. A fianco del centro è presente un grande vivaio forestale che produce ogni anno migliaia di piantine tartufigene.

Il tartufo bianco pregiato delle Marche ha un aspetto globoso, con numerosi depressioni sulla parete esterna (peridio) che lo rendono particolarmente irregolare. La superficie esterna è liscia e vellutata mentre il colore varia dal crema all'ocra pallido.

Inconfondibile è l'interno del tubero (gleba), di colore bianco o giallastro con venature bianche, e speciale è il profumo, piacevole, avvolgente ed aromatico, un profumo che avvolge per un mese intero la città di Sant'Angelo in Vado, conosciuta in tutto il mondo per questo prodotto.