**TARTUFO CHE PASSIONE**

**Cresce l’economia legata al pregiato Tubero**

Sarà per una combinazione speciale tra le forze climatiche e il terreno, o per la qualità di piante con cui instaura una simbiosi, fatto sta che Acqualagna (50 kilometri  quadrati con 4.600 abitanti), dalla terra argillosa e calcarea, poco asciutta e ricca di sali, è un vero giacimento tartufigeno.

**Il Tartufo tutto l’anno**: Crescono qui ben quattro varietà, una  per ogni stagione: il Tartufo Bianco Pregiato  (*Tuber Magnatum Pico* dall’ultima domenica di settembre al 31 dicembre), il Tartufo Nero Pregiato (*Tuber Melanosporum Vitt* dal 1° dicembre al 15 marzo), il Tartufo Bianchetto (*Tuber Borchii Vitt* dal 15 gennaio al 15 aprile), il Tartufo Nero Estivo(*Tuber  Aestivum Vitt*dal 1° giugno al 31 agosto).

**Il Tartufo Bianco Pregiato**: Siamo nel vivo della raccolta del *Tuber Magnatum Pico* (dall’ultima domenica di settembre al 31 dicembre) il tartufo bianco più pregiato al mondo.

**Il prezzo del Tartufo**: si può consultare nella Borsa del Tartufo, prima in Italia e online nel sito del comune.

**Tartufo e occupazione:** Ad Acqualagna il tartufo ha, inoltre, un profumo di svolta occupazionale. Mentre la disoccupazione giovanile italiana resta ferma (dati Istat, aprile 2016), ad Acqualagna è la tartuficoltura e la ricerca del prezioso tubero a risentire meno della crisi economica e a fare registrare il segno più al tasso di crescita delle assunzioni, con un aumento di interessanti opportunità occupazionali per i giovani (18- 35 anni) in tutti i settori della filiera legati all’economia del tartufo ovvero la ricerca del prodotto, la produzione, la lavorazione e/ trasformazione, la commercializzazione del prodotto finale sui mercati internazionali e infine nel settore della ristorazione. Un trend positivo che si accompagna alla crescita dell'occupazione giovanile femminile con un aumento rilevante, rispetto al passato, del numero di donne che nel comune si dedicano alla coltivazione del tartufo così come alla raccolta del prodotto. A volte, l’attività dei tartufai/e rappresenta una forma di integrazione al reddito famigliare con evidenti ricadute positive sul sistema locale. Un dato esortante reso possibile da una forte domanda dei consumatori che qui si rivolgono per il Mercato del Tartufo.

**Il primato nella produzione e vendita**: Acqualagna è infatti riconosciuta capitale del Tartufo per il primato che detiene. Ne produce due/terzi del totale nazionale. Inoltre, dei 600 o 700 quintali di tartufo circa il 70% è destinato all’export, soprattutto in Germania, in Belgio, in Francia, negli Stati Uniti, in Russia, negli Emirati Arabi e in Giappone. Nel comune, un vero distretto economico del Tartufo, si contano 250 tartufaie coltivate (di tartufo nero e una decina di tartufaie sperimentali controllate di Bianco pregiato), 10 punti vendita specifici di tartufo e 8 aziende (la prima nel 1961, l’ultima nel 2014) che lo trasformano e lo commercializzano in tutto il mondo.

**Fiuto da fuoriclasse:** Acqualagna è la patria dei cercatori di tartufo che per generazioni si sono tramandati luoghi, accorgimenti, metodi di ricerca, segreti, come il fantastico mondo della ruscella e metodi di addestramento del cane per la ricerca. Il 50% dei cittadini (quasi 2.200 persone) possiede il patentino di cercatore di tartufi mentre il 70% dei cani da tartufo italiani proviene da qui.