

Nasce il portale unico sul Tartufo delle Marche. Tutto quello che c'è da sapere

“Marche, pronti a farti emozionare con il tartufo”: Roberto Mancini, testimonial della Regione Marche, determinato come sempre a vincere ogni sfida, è pronto a portare la sua regione in vetta alle classifiche. Il tartufo è una risorsa per le Marche intere, riconosciute tra i maggior produttori ed esportatori al mondo: da nord a sud, dalla provincia di Pesaro e Urbino a quella di Ascoli, si trovano tutte le tipologie del prezioso fungo ipogeo: il tartufo bianco, il nero pregiato, il bianchetto, il nero estivo.

Con il nuovo portale 'Marcheterraditartufi.it' si vuole diffondere e valorizzare un'eccellenza agroalimentare, che ha saputo conquistare le tavole e i mercati di tutto il mondo.

Un'operazione di tutela e di valorizzazione agroalimentare messa in campo dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche. “Con il nuovo portale – afferma il vice Presidente **Mirco Carloni** – la Regione fa un ulteriore passo avanti nella promozione di un patrimonio che difendiamo con forza e che ci impegniamo a potenziare, poiché portabandiera di un territorio ricco di bellezze naturali, paesaggistiche, artistiche e culturali che trovano nel tartufo la migliore sintesi, in una Regione leader del settore”.

Il portale marcheterraditartufi.it mette in rete territori ed operatori della filiera del tartufo al fine di facilitare lo

scambio di informazioni e aumentarne visibilità e diffusione, e promuovere le principali fiere di settore, che hanno saputo, nel tempo, distinguersi tra gli appuntamenti più importanti a livello internazionale.

“Questo progetto ha una duplice funzione – precisa il vice Presidente Carloni – mira a mettere in rete le principali città del tartufo, **Acqualagna, Amandola, Apecchio, Fossombrone, Pergola, Rocca Fluvione e Sant’Angelo in Vado**, fornendo tutte le informazioni preziose sul mondo del tartufo e su come farne esperienza. Allo stesso tempo vuole rendere le città del tartufo sempre più protagoniste offrendo uno slancio all’attività della tartuficoltura, uno dei settori produttivi più importanti delle Marche e all’economia di questi territori, la cui forza risiede nell’abilità di valorizzare le proprie tradizioni e le tipicità di ognuno. Un progetto innovativo reso possibile grazie alla collaborazione dei sindaci impegnati, ogni giorno, a promuovere questa straordinaria risorsa, in grado di offrire tutto l’anno occupazione e opportunità ai giovani”.

Con 13 mila cercatori tesserati, la Regione Marche è in vetta alla classifica delle regioni italiane per il maggior numero di cavatori con una produzione di circa 50 tonnellate all’anno. Un vero esercito di tartufai alla prese, in questo periodo, con la riapertura della stagione (ultima domenica di settembre fino al 31 dicembre) del Tartufo Bianco (*Tuber Magnatum Pico*) il più prezioso tra le specie, che si attesta sui valori, in base alle pezzature, di 150 euro fino 300 euro all’etto (Borsa del Tartufo online di Acqualagna). Il prezzo oscillerà in base alle condizioni meteo, decisive per consegnare tartufi grandi e dal profumo strabiliante quando la stagione entrerà nel vivo, in genere a metà novembre e inizio dicembre.

Nelle Marche, il tartufo, ingrediente più amato e conteso dai migliori chef del mondo e da tutti i gourmet, è simbolo di biodiversità, un indicatore di salubrità del territorio, che conferma la regione habitat ideale per la nascita spontanea di tutti i tartufi edibili.

La Regione Marche ha messo in campo una serie di azioni di salvaguardia del tartufo spontaneo e atte a favorire lo sviluppo della tartuficoltura, preziosa soprattutto per il suo ruolo ecologico nella tutela e nella manutenzione del territorio. Fiore all'occhiello è il **Centro Sperimentale di tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado**, eccellenza nazionale ed europea, che da circa quarant'anni produce piantine forestali con radici micorizzate che, messe a dimora in sito idoneo, rendono una produttività di tartufaie che sfiora quasi il 100%. La moderna tartuficoltura nasce proprio nelle Marche, sia perché nel 1932 vi è stata impiantata la prima tartufaia "coltivata", ma soprattutto perché negli anni '50 e '60, sono state realizzate da Mannozi – Torini, ispettore regionale del Corpo Forestale dello Stato, numerose tartufaie coltivate, soprattutto tartufo nero pregiato, a dimostrazione della vocazione del territorio marchigiano alla coltivazione, oltre che alla produzione spontanea per le favorevoli condizioni climatiche e pedologiche.

Sempre con l'obiettivo di promuovere la tartuficoltura, la Regione Marche, attraverso i fondi previsti dai Programmi di Sviluppo Rurale, ha permesso la realizzazione di oltre 1600 ettari di tartufaie coltivate che si sommano a più di 2 mila ettari di tartufaie esistenti.

Dai proventi derivanti del gettito della tassa regionale sulla raccolta del tartufo nell'ultimo triennio (2018-2020) di circa 300 mila euro, e attraverso l'Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche (ASSAM), la Regione Marche ha messo in campo numerose linee sperimentali su differenti fronti tra i quali il miglioramento dei soprassuoli forestali che costituiscono, nelle Marche, l'ambiente principe di produzione naturale del tartufo bianco.

Formato da quattro sezioni, il nuovo portale consente al visitatore di spaziare dalle informazioni sulle varie tipologie alle località da visitare, dalla scelta degli eventi da seguire alla possibilità di acquistarlo nelle storiche aziende locali, specializzate nel commercio del prodotto fresco e trasformato.

“Trovalo” è la sezione dedicata alle varie specie di tartufo, con indicazioni sulla stagionalità, sull'habitat e sul luogo di cerca e sulle modalità di conservazione.

“Gustalo” è invece la sezione dedicata ai ristoranti in cui assaporare il tartufo nelle località che ospitano una manifestazione di carattere nazionale.

“Compralo” si trovano invece i commercianti di tartufo divisi per territorio.

“Vivilo” dedicata alle città marchigiane del tartufo in cui si trova la storia della città e il programma del suo evento di valorizzazione del tartufo.

Il nuovo portale, facilmente accessibile a cittadini e turisti, apre la porta all'esperienza di un'intera regione, un'occasione unica e irripetibile per conoscere l'eccellenza

tartufo, le fiere e le mostre mercato in programma ad Acqualagna, Amandola, Apecchio, Fossombrone, Pergola, Rocca Fluvione e Sant'Angelo in Vado.

L'interfaccia è stata progettata per una navigazione fluida e comoda, che porti il visitatore a vivere l'esperienza del tartufo a 360° scoprendo le Marche e la sua sconfinata bellezza.

INFO: marcheterraditartufi.it (e .com)