

Il tartufo, anello fra Bagnoli Irpino e Sinzig (Germania)

Articolo di Tony Mazzano (dal sito www.swr.de/international/it)



Il tartufo di Bagnoli Irpino funge da collante con Sinzig, nella Renania Palatinato. Fra le due realtà cittadine si sta consolidando una partnership. Sul piatto dell'offerta anche castagne, formaggi, vini e olio. In un momento di profonda crisi economico-finanziaria i Comuni, soprattutto quelli più piccoli, sono chiamati a recitare un ruolo di propulsione

verso proprie micro-economie da cui dipende il destino di molte famiglie e di tanti giovani.

È nelle piccole realtà che si gioca la partita più delicata della sopravvivenza. In questo quadro s'inserisce l'iniziativa intrapresa dal Comune di Bagnoli Irpino, cittadina di 3.500 abitanti, immersa nel verde del Parco Regionale dei Monti Picentini.

Questo paesino dell'avellinese deve la sua fama alla presenza del tartufo nero. Forte di questa notorietà l'Amministrazione comunale sta tentando di sostenere la promozione del prelibato tubero oltre le Alpi. Il primo approccio è avvenuto con Sinzig, una cittadina tedesca della Renania-Palatinato, situata ai confini di Bonn, ex capitale provvisoria della Germania antecedente alla caduta del Muro di Berlino (1989).

L'elemento di congiunzione fra queste due micro-realtà è, per l'appunto, il tartufo nero. Ad andare in avanscoperta per il Comune di irpino è stata Silvia Kästel-Famiglietti, un'italo-tedesca trasferitasi in Irpinia per matrimonio. Il primo contatto è stato con l'Associazione tedesca del tartufo, Ahrtrüffel e.V., fondata da Jean-Marie Dumaine nel 2005, un cuoco francese, emigrato nella cittadina renana oltre 30 anni fa nei cui boschi nel 2002 trovò il tartufo nero. La sua passione per l'arte culinaria e la ricerca del tubero l'hanno spinto a dar vita ad un simposio e ad estendere i suoi rapporti oltr'Alpe.

Ora, attraverso le Amministrazioni comunali, le due cittadine intendono stringere un rapporto di collaborazione attivando interventi di formazione, ricerca scientifica, promozione gastronomica e commerciale. Data la forte vocazione agricola del territorio, che fa capo alla Comunità Montana Terminio – Cervialto, ora intende affiancare al tartufo nero bagnolese anche altri prodotti locali di nicchia come le castagne, i formaggi, i vini e l'olio. Soprattutto la castagna di Montella (cittadina confinante con Bagnoli), però, nonostante il marchio IGP, sta subendo ingenti danni per la presenza di cinipidi, un insetto che ha già decimato 1.000 ettari di castagneto.

Meno problematica è la produzione dell'olio che, a differenza di quello ligure o toscano, ha un sapore un po' amaro e piccantino.