

## Il tartufo nero di Quadri

Quadri e le zone limitrofe, sono sempre state territorio ricco di tartufo, il tubero che rende anche i piatti più semplici, prelibatezze di alta cucina. Avendo conseguito negli anni anche il merito di essere una delle pochissime "Città del Tartufo" in tutta la regione Abruzzo, il paese punta molto sulle potenzialità che questa risorsa naturale può portare sia in ambito turistico/commerciale che in quello, di riflesso, della qualità della vita.

L'Abruzzo è uno dei maggiori produttori di tartufi in Italia, con circa 500.000 ettari di tartufaie naturali che rappresentano il 40% del territorio complessivo. Il 15% della produzione totale è dato dal pregiatissimo tartufo bianco, un terzo proviene dal tartufo nero, mentre il tartufo scorzone o d'estate copre il resto della produzione.

Il tartufo bianco (*Tuber magnatum* &ldquo;Pico&rdquo;) è come è noto una specie pregiatissima. In Abruzzo è diffuso più di quanto si pensi: ricche aree di produzione si trovano infatti nelle province di Teramo (Campi, Cesa Castina, Castelli), di Chieti (Quadri, Pizzoferrato, Borrello, Roio del Sangro) e dell'Aquila (Marsica, Carsolano e Valle Roveto).

La varietà presente in Abruzzo è il &ldquo;diamante nero della tavola&rdquo; ovvero il Tartufo Nero pregiato (*Tuber melanosporum* &ldquo;Vittadini&rdquo;) che predilige suoli calcarei poco profondi e brecciosi, come quelli dell'Abruzzo aquilano, della Valle Peligna e della Marsica. È presente in più piccole quantità anche sul versante meridionale della Maiella e su quelli orientali del Gran Sasso e dei Monti Gemelli. Predilige le latifoglie e in particolare la roverella. I corpi fruttiferi iniziano a maturare a novembre e possono essere raccolti talvolta sino alla fine di marzo. Si tratta della specie più apprezzata e ricercata sul mercato internazionale.

Infine lo Scorzone (*Tuber aestivum* &ldquo;Cittadini&rdquo;), definito anche tartufo d'estate, presenta più specie biologiche con piccole varianti morfologiche e cresce prevalentemente sotto latifoglie anche in aree costiere. Il periodo standard di raccolta è dalla fine di maggio a fine ottobre.

Alle produzioni spontanee si associano in modo sempre più prevalente quelle provenienti da impianti coltivati e specializzati capaci di rese elevate e costanti grazie anche alla esperienza maturata dalle maestranze per le scelte d'impianto e le efficaci tecniche di gestione.

La produzione regionale abruzzese è decisiva nel panorama italiano, sia in termini quantitativi che qualitativi, grazie all'assortimento e alla ottima presenza del Nero pregiato e del Tartufo Bianco. I raccoglitori muniti di patentino sono circa 10.000. Il potenziale produttivo biologico della regione Abruzzo è stimato in 3.000 / 4.000 kg all'anno.