

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Dalla ricerca nei boschi all'assaggio, viaggiare in Piemonte alla scoperta del "tartufo nero"

Maria Carla Cebrelli · Thursday, February 8th, 2024

Ha fatto il suo debutto a **Milano**, alla **Borsa Internazionale del Turismo**, il progetto **TruffleLands**, che unisce tre territori piemontesi: **Langhe Monferrato Roero, il Monferrato Alessandrino e la prima collina di Torino**. Partner del progetto, sostenuto dalla **Regione Piemonte con l'Assessorato allo Sviluppo della Montagna, Foreste e Parchi**, sono **l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** (capofila), **l'ATL di Alexala e Turismo Torino**. L'obiettivo: valorizzare e promuovere ogni tipologia di tartufo nero in un'ottica di destagionalizzazione del turismo enogastronomico.

Il cuore del progetto comprende attività di comunicazione, promozione e formazione sul tema del **Tartufo Nero** (Tartufo Nero pregiato e Tartufo Nero estivo o scorzone) nel territorio del **Nord Astigiano, Monferrato Alessandrino** e nell'**area Sud della provincia di Torino**: tre territori apparentemente diversi, ma accomunati da un prodotto tipico trasversale, in una terra, il Piemonte, che sa offrire un mix di eccellenze enogastronomiche, paesaggi che sembrano dipinti, cultura e monumenti.

TruffleLands è stato protagonista in autunno alla scorsa edizione delle **NITTO ATP Finals** a Torino con una giornata dedicata alla degustazione e all'analisi sensoriale di tartufo nero estivo e tartufo nero pregiato in abbinamento ai vini del territorio.

Il progetto inoltre comprende un **sito web dedicato** (www.trufflelands.it), che ospiterà anche i **webinar formativi**, spazi di **formazione in stile "world café"** per operatori, ristoratori e studenti di accademie alberghiere, sessioni di **analisi sensoriali** e **degustazioni** di tartufo nero in eventi di promozione all'estero e sui territori coinvolti, **eventi** in Italia e all'estero e **tour** sul territorio riservati alla stampa.

Il primo world café è in programma **martedì 20 febbraio ad Asti**, a cui seguirà **mercoledì 21 febbraio Alessandria**.

*"Abbiamo presentato una storia nuova – dichiara **Fabio Carosso**, vicepresidente della Regione Piemonte – quella del tartufo nero. Un prodotto di eccellenza che grazie ad un progetto come Oro Monferrato ha rivelato tutte le sue potenzialità: una rete di collaborazioni e progetti nel Monferrato, la ristorazione con gli chef stellati, interesse e giusto prezzo per i cercatori di tartufo, destagionalizzazione dell'offerta turistica e nel 2024 la prima fiera dedicata al nostro oro nero.*

«*TruffleLands* – commenta il presidente dell’Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Mariano Rabino** – è declinato non per caso al plurale, ma perché è un progetto che mette in rete tre province e tre ATL, unite dal tartufo nero, che fa da fil rouge ad azioni positive per il territorio come formazione agli studenti e agli operatori, attività turistiche e valorizzazione di tutta la filiera produttiva. L’obiettivo finale è un’ulteriore spinta alla stagionalizzazione per valorizzare le potenzialità di tutte le aree e tutti i momenti dell’anno».

«In questi anni – aggiunge **Roberto Cava**, presidente di Alexala –, la Regione Piemonte ha ben lavorato sulla stagionalizzazione del prodotto turistico, un intervento strategico e ben riuscito che passa anche attraverso la riscoperta di tesori della nostra terra come il tartufo nero, che si integra perfettamente alla nostra cucina regionale esaltando sia i sapori che le capacità dei nostri chef, e il cui calendario di raccolta ci permette di avere un anno intero accompagnato dal tartufo. Con questo progetto vogliamo far scoprire le terre più vocate al tartufo nero promuovendole e lavorando per affermarle come destinazioni turistiche».

“Siamo felici – sottolinea **Marcella Gaspardone**, Dirigente di Turismo Torino e Provincia – di far parte di questo progetto di valorizzazione del tartufo nero; siamo certi che potrà contribuire ad incrementare il flusso di turisti che amano scoprire un territorio attraverso i prodotti tipici che lo caratterizzano; il settore del turismo è sempre di più un mondo di esperienze e la voglia di sperimentare l’enogastronomia una delle principali motivazioni di viaggio”.

«Con la creatività dei nostri chef – dice **Antonio Degiacomi**, presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo –, stiamo riscoprendo e valorizzando i tartufi neri del Piemonte, rimasti in ombra rispetto alla straordinaria gamma del nostro tartufo bianco, con le loro varie specie, i differenti aromi, le diverse stagioni. Storia, analisi sensoriale e assaggio hanno incuriosito alla BIT giornalisti e appassionati, che potranno fino a metà marzo approfondire la conoscenza del nero pregiato nei nostri territori».

QUALCHE CURIOSITÀ SUL TARTUFO NERO

Tante le esperienze che si possono vivere con e grazie al Tartufo Nero Pregiato e lo Scorzone Estivo. Dalla cerca nei boschi all’analisi sensoriale guidati da esperti giudici, dai corsi di cucina alla scoperta di un piatto della tradizione a base di tartufo nero. Da quale partire?

La cerca del tartufo

Così importante e radicata nella tradizione culturale da essere stata riconosciuta dall’UNESCO come Patrimonio Immateriale dell’Umanità. Un’immersione totale nella cultura e nella natura locale. Cane e cercatore in piena simbiosi si ascoltano l’uno con l’altro, percependo i suoni del bosco, pronto a svelare il suo tesoro. Sembra quasi di prendere parte a un rito magico. E, in parte, è proprio così.

Analisi sensoriale del tartufo

Una volta raccolto, si possono scoprire tutti i segreti di questo regalo della terra all’uomo: un’esperienza tra gioco e scienza. Guidati da un giudice di analisi sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, si mettono alla prova i 5 sensi, scoprendo curiosità inaspettate.

Il Nero Pregiato in cucina

Diversamente dal Bianco, il Nero Pregiato si può cucinare. Anzi, proprio in cucina esalta le sue qualità migliori. Per scoprire i tanti usi del nero a tavola, basta affidarsi alle mani sapienti di chef e cuoche della tradizione, per imparare piccoli grandi segreti da replicare a casa. O, perché no, anche “solo” cercarlo nei menù dei tanti ristoranti della zona. Anche quella è una vera esperienza da *local*.

This entry was posted on Thursday, February 8th, 2024 at 10:11 am and is filed under [Piemonte](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.