

Società Agricola Antica Ciociaria, un viaggio alla scoperta del Tartufo e dei suoi usi in cucina.

scritto da Adriana Siciliano | 18/04/2017



Nel cuore della Val Di Comino. la Società Agricola Antica Ciociaria, da molti anni, si dedica alla raccolta, trasformazione e vendita di tartufo. La conduzione familiare e l'attenzione continua alla qualità, rendono questa realtà un piccolo gioiello.

Nelle zone più interne del basso Lazio, in terra ciociara, la **Società Agricola Antica Ciociaria** - da

anni - è dedita alla **trasformazione e vendita del Tartufo**, fungo ipogeo dalle note proprietà organolettiche, frutto prezioso della terra dal sapore vero e genuino.

Prati verdeggianti, quiete e paesaggi incontaminati sono gli elementi che caratterizzano la **Val Di Comino a sud del Lazio**. Qui, dove il tempo sembra essersi fermato, la natura e le tradizioni millenarie sono ancora aspetti predominanti e l'enogastronomia rappresenta il cuore pulsante di tutto il territorio.

La storia della Società Agricola Antica Ciociaria

La **Società Agricola Antica Ciociaria** nasce ad Alvito (FR), in posizione panoramica sull'Alta Val di Comino. Nel 2007 il titolare, **Secondino Eramo**, decide di ampliare l'attività con la realizzazione di un **laboratorio per la trasformazione del prodotto fresco in vasettame**.

La proposta aziendale, quindi, si allarga con una vasta gamma di prodotti realizzati nell'assoluto rispetto della qualità ed, infatti, oltre al **tartufo fresco** viene utilizzato solo olio extra vergine d'oliva, senza aggiunta di conservanti ed aromi chimici.

Curiosità sul tartufo

Forse non tutti sanno che il **tartufo è molto delicato** e ci sono delle semplici regole da seguire per evitare che si rovini:

1. **non va lavato sotto acqua corrente**, in quanto la superficie è molto porosa e tende a marcire;
2. non si conserva in frigorifero per lungo tempo;
3. deve essere avvolto in carta assorbente e posto in un contenitore chiuso di vetro.

I tartufi temono le alte temperature e vanno cucinati nel modo giusto affinché possano esprimere al meglio tutte le loro caratteristiche organolettiche. Il tartufo bianco, in particolare, viene affettato crudo ma per condire piatti caldi di pasta o carni.

Nel periodo primaverile è di stagione il **Tartufo Bianchetto o Borchii** che, dalla metà degli anni ottanta, è coltivato soprattutto in Italia centrale. Il prezzo va da circa cento euro per arrivare anche ai seicento euro al kg!

In ogni caso, per chi non fosse un esperto cuoco, i prodotti della **Società Agricola Antica Ciociaria** riescono a soddisfare i palati di tutti, in quanto il tartufo trasformato è pronto per essere utilizzato.

Anni di passione e dedizione hanno reso questa piccola azienda a conduzione familiare. un piccolo gioiello che va ad impreziosire le numerose attività presenti in tutto il territorio della Val Di Comino.

Società Agricola Antica Ciociaria

Via del Colle, Alvito (FR)

Tel. +39 0776 510076