



Marche, un'emozione chiamata tartufo

A pochi giorni dall'apertura dei principali eventi fieristici, presentato a Roma il portale unico dedicato all'Oro Bianco, un'importante operazione di tutela voluta dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione



Esemplari di tartufo bianco.

Il tesoro nascosto di una delle regioni più green d'Italia profuma di fitti boschi e di colline, di cucina del territorio e di biodiversità.

Tartufo delle Marche: nasce il portale unico

Nelle terre del Verdicchio e dei borghi più belli d'Italia, è possibile ritrovare quell'equilibrio perfetto tra clima, natura e sapori della tavola, immersi nel silenzio e nei profumi della natura: un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e che la regione Marche, tra i maggiori esportatori di tartufo al mondo, ha deciso di celebrare con un portale unico, Marcheterraditartufi.it.

Il web diventa quindi il mezzo privilegiato di territori e operatori del pregiato tubero, con lo scopo di aumentare la visibilità di quella che, da secoli, è una vera e propria risorsa economica del territorio e promuovere contemporaneamente le principali fiere di settore, pronte al via proprio alla fine di questo mese.

L'autunno è noto, infatti, per essere la stagione perfetta del cosiddetto slow travel, quando la campagna assume sfumature incantevoli in un'esplosione di colori caldi e avvolgenti: occasione ghiotta per abbinare la tipicità a tavola alla scoperta di piccoli borghi come **Acqualagna** o **Sant'Angelo in Vado**, Fossombrone o Amandola, giusto per citarne alcuni.

La presentazione del progetto a Roma



La presentazione a Roma del portale “Marche Terra di tartufo” (Foto © Ufficio stampa).

A tutela di un patrimonio così prezioso, è stata messa in atto tutta una serie di iniziative, volute dalla [Regione Marche](#) e presentate alla stampa il 6 ottobre, nella splendida cornice della **Terrazza Borromini**, nel pieno centro di Roma.

«Con il nuovo portale – afferma il Vicepresidente e Assessore all’Agricoltura 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».

Numerosi gli interventi che hanno visto il coinvolgimento, tra gli altri, di **Gino Sabatini**, Presidente della Camera di Commercio Marche, **Tommaso Di Sante** della CCIAA-Marche, **Antonio Centocanti** Presidente Food Brand Marche.

«Se il vino è l’ambasciatore del Made in Italy nel mondo, il tartufo è il re dell’agroalimentare a livello internazionale. Sposiamo totalmente il progetto della

Regione Marche e lo sosterranno in modo adeguato» ha dichiarato Gian Marco Centinaio Sottosegretario alle Politiche Agricole, intervenuto alla presentazione romana insieme ad Ettore Prandini Presidente della Coldiretti.

Le città del Tartufo delle Marche

Presenti anche i Sindaci delle Città del Tartufo, Acqualagna, Amandola e Sant Angelo in Vado che hanno introdotto l'inizio imminente delle attività fieristiche note in tutta Italia.

Proprio a **Sant Angelo**, il Centro Sperimentale di tartuficoltura rappresenta da circa quarant'anni un'eccellenza nazionale ed europea, attraverso la produzione di piantine forestali con radici micorizzate che, messe a dimora, rendono una produttività di tartufaie che sfiora quasi il 100%.

Con **13 mila cercatori tesserati**, la Regione Marche è, infatti, in vetta alla classifica delle regioni italiane per il maggior numero di cavalettori con una **produzione di circa 50 tonnellate all'anno**. Un vero esercito di tartufai alle prese, in questo periodo, con la riapertura della stagione del più prezioso tra i tartufi, il **Tartufo Bianco** che si attesta, in base alle pezzature, tra i 150 euro e 300 euro all'etto, secondo la Borsa del Tartufo online di Acqualagna.



Un cane da tartufo.

Intanto, il nuovo **portale unico del Tartufo delle Marche** (Marcheterraditartufi.it) è già operativo con quattro sezioni che consentiranno al visitatore di spaziare dalle informazioni sulle varie

tipologie di tartufo 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.

Per informazioni: marcheterraditartufi.com

Data di creazione

07/10/2021

Autore

malinda-sassu