

Tartufo di Gubbio: affari d`oro in Mostra03/11/2009
08.02*Tartufo di Gubbio: affari d`oro in Mostra. Boom di visitatori.*

Sarà un 2009 da ricordare per il tartufo italiano. Lo ha dimostrato la kermesse di Gubbio, che chiude i battenti stasera dopo tre giorni a dir poco eccezionali per numero di visitatori in Mostra e vendite dei 44 espositori provenienti da dieci regioni italiane. Per alcuni commercianti del settore è considerata, infatti, l'annata del secolo. Il pregiato fungo ipogeo, come hanno sottolineato gli espositori partecipanti alla 28esima edizione della Mostra mercato nazionale del tartufo bianco e dei prodotti agroalimentari di Gubbio, viene venduto al consumatore a prezzi ragionevoli. E per spolverare generosamente un piatto di tagliatelle con burro caldo ne bastano sei grammi che possono essere acquistati sui banchi della fiera dell'Alto Chiascio al prezzo di 12 euro, soprattutto se si tratta di pezzature piccole. Il tuber magnatum pico resta comunque un prodotto di nicchia. Per rispondere alle esigenze di un mercato stretto nella morsa di una profonda crisi economica le aziende, presenti nei padiglioni di piazza 40 Martiri, hanno deciso di contenere i prezzi finali, esponendo tartufi di pezzatura piccola, massimo duecento grammi. Le offerte sono per tutte le tasche. La quotazione media si attesta sui 1.500,00 euro al chilogrammo per l'acquisto all'ingrosso e sui 2.000,00/2.500,00 euro per il consumatore finale. E la produzione sul territorio dell'Alto Chiascio, nonostante la siccità estiva, potrebbe raggiungere i livelli degli altri anni. I prezzi, soprattutto nella giornata conclusiva della Mostra mercato, sono concorrenziali. Per il prodotto d'eccellenza si era arrivati in passato fino a 5.000,00 euro, mentre oggi viene venduto con una quotazione che oscilla tra i 1.000,00 e i 1800,00 euro. Da anni non veniva venduto a costi così bassi. E nonostante la domanda non sia elevatissima, il piccolo quantitativo per gustare tra amici piatti spruzzati di sottili lamelle è molto accessibile. E sarà proprio nei mesi novembre-dicembre che il tartufo sarà veramente alla portata di tutti, offrendo il miglior rapporto qualità-prezzo. L'ambasciatore del cibo made in Italy è stato apprezzato anche dai visitatori stranieri, alcuni dei quali hanno portato a casa tartufi di oltre duecento grammi. La manifestazione espositiva è servita agli standisti per fare quadrato e scambiarsi opinioni sul settore. "Ora vorremmo riuscire ad ottenere una certificazione di marchio DOP per il tartufo delle regioni del centro Italia -chiedono gli espositori - per poter esportare il nostro prodotto in tutto il mondo, così come avviene già per i marchi prestigiosi del Nord Italia". E il tartufo di Gubbio rappresenta un ambasciatore d'eccellenza.

M.Ersilia Tinti