

## CONSUMO TARTUFI SCESO A 2000 EURO AL CHILO, CORSA AD ACQUISTI

5 Ottobre 2019



ROMA – Al via la stagione di raccolta del tartufo bianco con le prime quotazioni che spingono gli italiani all'acquisto facendo registrare un calo del 5% rispetto allo scorso anno ed un valore di 2000 euro al chilo per pezzature oltre i 50 grammi (la più pregiata) alla borsa del tartufo di Acqualagna, la prima a rendere note le quotazioni del pregiato tubero.

È quanto emerge da una analisi della Coldiretti in occasione dell'avvio della ricerche con feste, sagre e mostre che si moltiplicano lungo tutto lo Stivale e che rappresentano una ottima occasione per acquistare o assaggiarlo nelle migliori condizioni e ai prezzi più convenienti.

“All'avvio della stagione – sottolinea la Coldiretti – si rileva dunque un contenimento dei prezzi rispetto allo stesso periodo dello scorso anno quando si registravano per le stesse dimensioni valori di 2100 euro al chilo, già molto convenienti. Importi ancora più contenuti – continua la Coldiretti – sono stati raggiunti quest'anno per le pezzature più piccole con valori che vanno da 1500 euro tra i 15 ed i 50 grammi a 1000 euro al chilo sotto i 15 grammi”.

“Si tratta di un vero affare – afferma Coldiretti – soprattutto se confrontati con i valori record del 2017 quando a causa della siccità al debutto della stagione 2017 sullo stesso mercato di Acqualagna un bianco grande era quotato 3.500 euro al chilo, un medio 2.900, un piccolo 2mila euro, praticamente il doppio”. Le condizioni climatiche, se non cambieranno, fanno prevedere infatti, secondo la Coldiretti “una buona raccolta per il Tuber magnatum Pico che si sviluppa in terreni freschi e umidi”.

“Dal Piemonte alle Marche, dalla Toscana all'Umbria, dall'Abruzzo al Molise, ma anche nel Lazio e in Calabria sono numerosi – precisa la Coldiretti – i territori battuti dai ricercatori. Si stima che siano coinvolti complessivamente oltre centomila i raccoglitori ufficiali che riforniscono negozi e ristoranti ed alimentano un business che comprensivo di indotto sviluppa un valore stimato in circa mezzo miliardo di euro tra fresco, conservato o trasformato anche grazie alla grande capacità di attrazione turistica ed enogastronomica”.