

Il migliore tartufo? Quello molisano: qui, infatti, l'ambiente è puro, non ci sono infiltrazioni chimiche né inquinamento. Nel Molise arrivavano con i loro cani i cercatori, i cosiddetti "cavatori", da Piemonte, Toscana, Emilia-Romagna e Marche, che poi rivendevano quanto raccolto proprio in quelle regioni.

"Il particolare microclima e la qualità dei nostri terreni - dice Vittorio Palombo, amministratore unico del Centro Tartufi Molise - consentono importanti volumi di produzione per tartufi di elevata qualità e aroma inconfondibile".

Vittorio Palombo raccoglie, con la sorella Sandra, dal padre Angelo la passione per i tartufi, trasformandola in business internazionale, salvaguardando la tradizione e i valori del legame con la terra.

Il Centro Tartufi Molise, fondato nel 2001, è tra i maggiori produttori italiani del Magnatum Pico (tartufo bianco pregiato) e Aestivum Vitt (il "nero estivo", conosciuto anche come "Scorzzone").

"Ci avvaliamo di una rete di cavatori, che hanno presso la nostra sede il centro raccolta - prosegue Palombo, promotore di Federtartufi in Molise - Da maggio ad agosto di quest'anno abbiamo stoccato 35 tonnellate di tartufo nero, dopo il lavaggio e l'abbattimento, per poi lavorarlo durante l'inverno".

Prodotti selezionati che rappresentano anche la base per salse, creme, condimenti, oli e paste, che il Centro Tartufi Molise commercializza, con i marchi "Tartufo d'Oro" e "San Pietro Avellana" (la località del primo laboratorio di famiglia, tra le più importanti "Città del Tartufo"). Specialità dell'alta gastronomia italiana, destinate per l'80 per cento, a mercati esteri quali Francia, Germania, Canada, Australia, Israele, Lussemburgo, Belgio e Olanda.

In Italia la linea di prodotti è disponibile presso la Gdo, gastronomie specializzate e vanta testimonio-

# Tartufi, tradizione da Guinness

*Da una terra incontaminata prodotti d'alta qualità per il mercato internazionale*

nial quali l'attore Andy Luotto e lo chef Antonio Sorrentino di Rosso-pomodoro. Ma il tartufo molisano è anche il più grande del mondo: un bianco da 1,540 kg, tagliato da Igles

Corelli e inserito nel World Guinness 2014. "Record ancora imbattuto - commenta Vittorio Palombo - siamo l'unica azienda al mondo a vantare questo primato". ■



Vittorio Palombo, amministratore unico del Centro Tartufi Molise