



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

**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.**



A destra Secondino Eramo dell'azienda Agricola Antica Ciociaria.

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



Un tartufo di più di 600 grammi.

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

**Data di creazione**

18/04/2017

**Autore**

adriana-siciliano