



Tartufo Nero Festival: Roccafluvione celebra il gusto, la tradizione e la sostenibilità

Dal 24 al 26 gennaio 2025, il borgo marchigiano ospiterà la kermesse dedicata al tartufo nero pregiato, tra sapori, cultura e scoperta

Nel cuore delle Marche, **dal 24 al 26 gennaio**, Roccafluvione ospita il **Tartufo Nero Festival** per celebrare uno dei tesori più preziosi del territorio piceno. Un tesoro naturale che non può essere coltivato dall'uomo ma nasce e cresce grazie a una simbiosi con piante come querce e noccioli, trovando il suo habitat ideale nei terreni calcarei e freschi tra i 300 e gli 800 metri di altitudine.

Già noto nell'antichità, il tartufo era celebrato per le sue presunte **proprietà afrodisiache** e per il mistero che circondava la sua origine. È infatti impossibile osservarne il ciclo di vita: il tartufo si sviluppa nel buio del sottosuolo, lontano da sguardi curiosi e protetto dall'umidità e dalla temperatura costante del terreno.

Il tartufo è parte della cultura di Roccafluvione

Nel suggestivo borgo in provincia di Ascoli Piceno, il tartufo nero pregiato vanta un collegamento

stretto con la cultura e le tradizioni. La raccolta, regolamentata per garantire la sostenibilità, avviene con l'ausilio di cani addestrati e ogni tartufaio tramanda conoscenze e tradizioni di generazione in generazione.

La preziosissima trifola, con il suo profumo intenso, le venature sulla superficie e il sapore inconfondibile, ha ispirato chef, produttori e amanti del buon cibo e della buona cucina, diventando un simbolo del territorio piceno.

Tartufo Nero Festival, tre giorni a Roccafluvione

Con queste premesse, quindi, il **Tartufo Nero Festival** non sarà solo una vetrina gastronomica, ma anche un viaggio per scoprire la cultura e le tradizioni di Roccafluvione, senza trascurare il tema della sostenibilità.

«La Regione Marche è una delle poche in Italia a poter vantare il tartufo tutto l'anno – sottolinea l'assessore **Antonini** – con ben nove tipologie distribuite lungo tutto il territorio, da nord a sud. La tradizione del tartufo è particolarmente radicata nella parte settentrionale della regione, con località come Acqualagna, che ospitano eventi di grande richiamo, capaci anche di attrarre molti turisti. È il momento di valorizzare altre zone altrettanto ricche: il Piceno, con Roccafluvione al centro. Questo territorio è un'autentica miniera di tartufo, in particolare del tartufo nero, a cui è dedicato il festival che segna l'inizio di una nuova tradizione. Grazie anche ai fondi che la Regione Marche destina alla tartuficoltura, il territorio può porre le basi per un evento destinato a crescere nel tempo. La sinergia tra Regione Marche, Comune di Roccafluvione, Camera di Commercio e BIM Tronto rende possibile un'iniziativa ambiziosa: valorizzare il Piceno attraverso una delle sue eccellenze, il tartufo, un vero ambasciatore della nostra tradizione enogastronomica».



Un momento della conferenza stampa di presentazione dell'evento (Foto © Ufficio stampa).

Un programma ricco di esperienze

I visitatori della tre giorni picena saranno coinvolti in un **fitto calendario di eventi enogastronomici** per coinvolgere tutti i visitatori. Tra gli ospiti, importanti chef tra cui **Enrico Mazzaroni** che terrà uno show cooking con focus sulla pratica del *foraging* e sull'utilizzo dei prodotti del bosco, per una dieta corretta e sostenibile.

Gli istituti alberghieri locali si sfideranno in una competizione avvincente per creare piatti a base di tartufo, esaltando il talento delle nuove generazioni. Molto attese le **passeggiate nei boschi di Roccafluvione per la ricerca del tartufo**, con un tartufaio accompagnato dal suo cane.

Non mancheranno **talk e incontri tematici** come "*Marche regione del tartufo tutto l'anno*" e "*Aree interne del Piceno*" in cui si parlerà di prodotti locali come l'Anice Verde di Castignano e la Mela Rosa dei Monti Sibillini.

Anche i più piccoli potranno vivere l'emozione della ricerca del tartufo con l'attività "*Alla ricerca del tartufo con il mio amico a 4 zampe*", un'esperienza ludica ed educativa per avvicinare i più giovani a questo mondo affascinante.



Eccellenze del Piceno in vetrina

Il festival non è solo tartufo: i visitatori potranno degustare prodotti locali d'eccellenza, dai vini Pecorino e Passerina del Piceno all'olio extravergine di oliva e ai formaggi artigianali. Le degustazioni saranno accompagnate da approfondimenti curati da esperti.

Roccafluvione, un borgo da scoprire

Immerso tra paesaggi rigogliosi e ricco di storia, **Roccafluvione è il luogo ideale per immergersi nelle tradizioni del Piceno**. Tra i suoi antichi edifici sacri e le colline che custodiscono i segreti del tartufo nero, questo borgo rappresenta un'autentica perla delle Marche.

Un motore di sviluppo per il territorio

Oltre a celebrare il tartufo nero pregiato, Il Tartufo Nero Festival mira a stimolare l'economia locale, attirando turisti e creando nuove opportunità per produttori e imprenditori del settore. Per maggiori dettagli sul programma e per prenotare la partecipazione agli eventi, è possibile visitare il sito ufficiale www.tartufonerofestival.it.

Data di creazione

13/01/2025

Autore

redazione