

ANGELLOZZI TARTUFICOLTURA > NELLE COLLINE DELL'ENTROTERRA PICENA DA BEN CINQUE GENERAZIONI SI COLTIVA LA PASSIONE PER QUESTA PRELIBATEZZA NOSTRANA

Un fiuto innato per tartufi di qualità unica

Una storia più che secolare nell'estrazione di pregiati tartufi, con i segreti della ricerca e dell'elaborazione tramandati da generazione in generazione. Gli Angellozzi sono infatti una famiglia di "cavatori" di Vallicella, un piccolo borgo nel comune di Roccafluvione, zona dell'entroterra Piceno, dalla prima metà dell'700. Quando il capostipite della famiglia Giuseppe ha iniziato questo mestiere la presenza di tartufi era addirittura ritenuta invasiva, a causa della competizione sulle tradizionali colture agricole. Una situazione ben diversa da quella del passato, quando il tartufo veniva venduto ai solo aristocratici della vicina città di Ascoli come beni di scambio. Oggi invece il tartufo viene utilizzato dai migliori chef stellati per produrre piatti d'autore e dal gusto irraggiungibile. Ed è proprio all'alta ristorazione e alla distribuzione mondiale (selezione aziendale anche a New York) che gli Angellozzi guardano, con un'attività votata all'export nei maggiori mercati asiatici e americani.

UN PRODOTTO FRESCO

L'Angellozzi Tartuficoltura è l'unica azienda ad aver rifiutato gli aromatizzanti al tartufo come olio, burro e salsa, che si ottengono con aromi sintetici. La famiglia ha continuato a proporre fin dalla prima genera-



LA RICERCA È SIA LIBERA CHE NELLE TARTUFAIE

zione la vendita quasi esclusivamente allo stato fresco, condizione nella quale il tartufo esprime al meglio la sua qualità. Il 90% del prodotto degli Angellozzi viene infatti dalla vendita del tartufo fresco, mentre il restante 10% surgelato e conservato di cui quest'ultimo, rigorosamente preservato solo in acqua e sale senza aromi sintetici. La qualità del prodotto è infatti un punto fermo e imprescindibile per gli Angellozzi, la cui azienda è oggi gestita da i fratelli Zenobio ed Emidio aiutati dai loro figli.

I tartufi vengono oggi raccolti nelle tartufoie naturali e coltivate che si estendono nei Comuni di Roccafluvione, Ve-



I PIATTI CON TARTUFO NON VANNO COPERTI CON ALTRI SAPORI FORTI

narotta e Palmiano, territori del Piceno, dove il clima è mitigato dall'equidistanza tra il mare e le montagne, dove i terreni hanno sempre mostrato una chiara vocazione alla produzione del tartufo.

La famiglia ha 18 cani di diverse razze, che dopo esser stati sottoposti ad un lungo periodo di gioco-addestramento, diventano protagonisti durante il periodo di raccolta del tartufo, solo quando il corpo fruttifero raggiunge la piena maturazione.

SPECIE PREGIATE

Oggi l'azienda produce solo le tre specie di tartufo più pregiato, ovvero il tartufo nero pregiato, il tartufo bianco pregiato ed il tartufo nero estivo.

I tartufi subiscono una prima selezione appena raccolti e, dopo il lavaggio effettuato rigorosamente a mano per conservare l'aspetto estetico legato alle possibili abrasioni da eventuale lavaggio meccanico, vengono ulteriormente scelti in funzione di tutti i parametri estetico-qualitativo richiesto dal mercato. I tartufi devono avere regolarità di forma, gleba stabilmente matura, un diametro della circonferenza conforme e senza abrasioni o piccoli tagli.

Le diverse selezioni di tartufo (Super Extra, Extra, 1^Scelta, pezzi etc) nascono quindi da una valutazione squisitamente estetica e non qualitativa di ogni corpo fruttifero.



LE SELEZIONI DELLA FAMIGLIA DIFFERENZIANO PER FORMA, NON PER GUSTO, QUELLO È UNICO

ANGEL LOZZI
Tartuficoltura

Angellozzi Tartuficoltura
Via Ponte Pugliese, 13 63093 Roccafluvione (AP)
Tel.: +39.0736.365719 - Fax.: +39.0736.365295
Contattaci subito info@angellozzi.it - www.angellozzi.it