

08 Novembre 2018

Azienda agricola Capasso

Quando i tartufi di Campania finiscono in salsa

Con il suo profumo intenso e il suo sapore ricco di sfumature, la Salsa tartufata Capasso racchiude alcuni tra i più preziosi doni di questo territorio



Campania

Il tartufo nero estivo si gusta in una salsa che racchiude tutta l'intensità dei boschi d'Irpinia. È ricca di profumi e sfumature inaspettate la **Salsa tartufata** prodotta dall'[Azienda agricola Capasso](#) [1] nel cuore della Campania. La sua consistenza corposa è perfetta per antipasti e crostini, ma anche per primi e secondi piatti. È una salsa che sa esaltare omelette o frittate dal sapore delicato, ed è assolutamente da provare con la tartare di carne. Ogni autunno, il tartufo trova inoltre grande spazio nella **cucina campana** con ricette capaci di valorizzarlo nelle [diverse varietà](#) [2] di cui è ricco questo territorio.

Alla base della Salsa tartufata Capasso c'è il **tartufo nero estivo**: l'unico che si raccoglie quando il clima è caldo, e che si distingue per il delicato aroma con sentore di porcini e nocciole. In Campania questa specialità raggiunge altissime note di profumo e gusto nella **zona dell'Irpinia**. Ad oggi, circa il 60% della produzione di tartufi si raccoglie infatti nella provincia di Avellino, Benevento e Caserta. Con il suo **fascino oscuro**, questo fungo ha suscitato nei secoli grandi curiosità e dato vita a fantasie sfrenate. Accanto a chi lo considerava di origine divina, c'era chi lo collegava a forze demoniache per farne ingrediente nei rituali delle streghe.

Che sia figlio del fulmine o meno, quel che è certo è che il tartufo in Campania ha una **solida tradizione**, arricchita anche dalla **famiglia Capasso** che ha contribuito a fare la storia di questa

produzione. Nei primi anni del 900, di ritorno dalla Prima Guerra Mondiale, il capostipite della famiglia Capasso portò con sé anche la passione per il **tartufo bianco di Alba**. In breve tempo riuscì a coinvolgere il resto della famiglia nella sua pionieristica avventura produttiva. La profonda conoscenza e il rispetto del territorio, fondamentale in questo settore, si unì così alla passione che, da quel momento, ha accompagnato tutte le generazioni della famiglia Capasso ancora oggi impegnata nella valorizzazione della coltura del tartufo sotto ogni punto di vista.

Links

[1] <http://www.capassotartufi.it/it/>

[2] http://www.agricoltura.regione.campania.it/tartufo/tartufo_in_campania.html