



# Tartufi, l'oro sotterraneo

Una vera e propria ricchezza che prende forma nei sottoboschi. E' qui, tra le radici di faggete, latifoglie miste, pioppete e salici che nascono, crescono e maturano, senza la mano dell'uomo, i tartufi. L'aspetto non è dei migliori, è goffo, ma il profumo è inebriante, il sapore insolito e al palato si svela gradevolissimo.

E' sicuramente uno dei prodotti storici che si è tramandato dai tempi antichi ai giorni nostri con un fascino immutato. Frutto del diavolo, cibo per gli dei e finanche per le streghe, figlio di un lampo scagliato da Giove sulla terra, tante le dispute tra filosofi e scienziati per stabilire la natura di questi tuberi, brutti fuori ma pregiati dentro.

Tramite il Made entriamo nel mondo dove ha inizio lo sviluppo di questo particolare fungo sotterraneo. Le prime notizie sulla sua presenza in regione risalgono agli anni '80 del secolo scorso, da allora l'interesse intorno al prodotto è cresciuto, e cresciuta è la necessità di identificarlo maggiormente con il territorio, considerandolo come una nuova risorsa agroalimentare su cui investire per la sua tipicità.

Diversi gli sforzi per sostenerne la conoscenza e la salvaguardia, mentre dagli operatori provengono richieste ben precise: la tutela degli habitat naturali, una filiera agroalimentare tutta lucana, l'identificazione del prodotto attraverso un marchio.

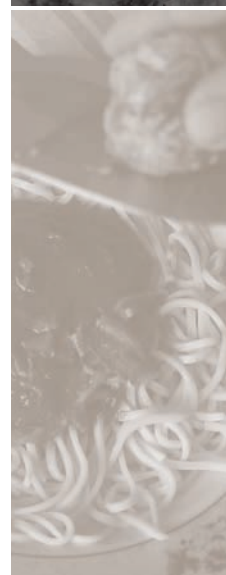
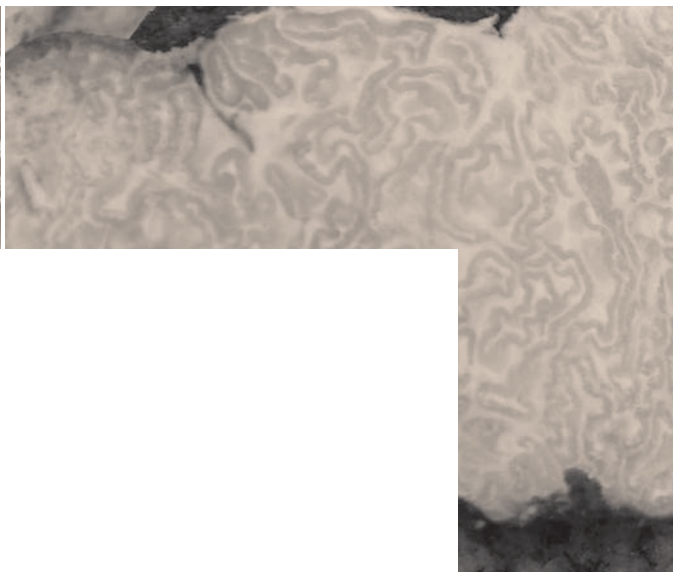


## Una “malattia” da non curare

Vito Verraastro

**N**é fungo né tubero, ma una “malattia”. A definire in maniera così sorprendente il tartufo è il noto esperto Tano Simonato, chef di “Tano Passami l’olio”, che ha recentemente svelato e motivato questa tesi alla rivista “Italia Squisita”: “Il tartufo bianco è una ‘malattia’ delle radici di alcune piante come querce, tigli, castagni, salici e pioppi. Una volta effuso, il tartufo vive in simbiosi con lo stesso albero e non potrebbe sopravvivere né crescere di misura senza gli zuccheri forniti dalla pianta stessa. Questa malattia fa nascere una placenta sottilissima al cui interno forma dei microalveoli, dispensatori di quel gas tanto pregiato che aromatizza il tartufo”. E’ proprio il caso di dire, allora, che non tutti i mali vengono per nuocere, soprattutto quando si tratta di scherzi della natura che portano valore aggiunto al territorio e alla buona tavola. La Basilicata, negli ultimi anni, sta toccando con mano la potenzialità di questo prodotto presente in gran quantità e soprattutto in qualità di assoluto pregio, a detta degli specialisti del settore. Il merito è soprattutto delle estese superfici boscate e collinari, che fanno della Basilicata un ambiente particolarmente vocato, in cui la presenza di tartufi allo stato spontaneo è considerata un indice dell’esistenza delle condizioni pedoclimatiche idonee alla sua coltivazione. Una base, questa, che rappresenta il tassello iniziale su cui lavorare per far crescere un’intera filiera, come conferma l’assessore regionale all’Agricoltura e Sviluppo Rurale Vilma Mazzocco: “La sfida concreta per il settore primario lucano si gioca sul fronte della qualità, delle produzioni naturali e biologiche, della sostenibilità ambientale, della valorizzazione del paesaggio agrario. La nostra è una regione che possiamo definire terra di natura e di agricoltura, settori che il Governo regionale mette al centro delle proprie politiche. Un territorio, quindi, altamente vocato ad una molteplicità di colture pregiate ma anche a piccoli fatti naturali che possiamo definire di nicchia. In tale contesto si inserisce il tartufo lucano, una delle realtà d’eccellenza





del bel Paese nelle sue due varietà: il Bianchetto e lo Scorzone nero, ampiamente più diffuso. Si tratta di una realtà ancora giovane, ma credo siano stati avviati quei primi proficui passi che, come dipartimento Agricoltura, intendiamo organizzare nella direzione di una microfiliera. A tal proposito non faremo mancare il nostro determinante contributo a quanti, in una logica progettuale e associativa, vorranno effettuare utili ed efficaci investimenti”.

Una dichiarazione programmatica importante per un comparto che, fino ad oggi, ha rappresentato un valore aggiunto per gli amanti della buona tavola e una invidiabile fonte di reddito per i tanti cercatori, ma che non ha ancora generato significative ricadute sul territorio proprio perché non si è riusciti a trasformare l'attività da “spontanea” ad “organizzata”.

Per fare una sorta di “punto zero” e fotografare la realtà territoriale interessata dai tartufi, la Giunta regionale della Basilicata - su proposta del dipartimento Attività Produttive - ha approvato la “Carta delle aree lucane vocate alla produzione e alla coltivazione di tartufi” predisposta dal dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie agro-forestali dell'Università degli studi della Basilicata. “E' un documento che fotografa lo stato dell'arte e fornisce interessanti spunti per poter programmare le politiche produttive del comparto - spiega l'assessore Erminio Restaino - Nella Carta, infatti, sono indicate, per le singole specie di tartufo, le zone geografiche di produzione naturale, i territori vocati, ma anche le aree di particolare valore scientifico finalizzate ad attività di controllo e ricerca, nelle quali dovrà essere precluso ogni tipo di raccolta per assicurare la conservazione e la diffusione del germoplasma tartufigo lucano”.

Ci sono poi aree “ad elevata vocazione” in cui potranno essere invece realizzati, prioritariamente, interventi di recupero e miglioramento ambientale, finalizzati all'incremento della pro- ➔





duzione tartuficola, compreso l'impianto di tar tufai e coltivate. Parliamo di una vasta zona molto vocata ed omogenea dal punto di vista climatico, podologico e idrogeologico, comprendente i territori dei comuni di Carbone, Caldera, Chiaromonte, Gallicchio, Fardella, Francavilla in Sinni, Missanello, Roccanova, San Chirico Raparo, San Martino d'Agri, Sant'Arcangelo e Teana. Il recupero della vocazionalità può essere, inoltre, indirizzato verso altre aree come Spinosa Vaglio di Basilicata, Muro Lucano, Brienza, Sasso di Castalda, Marsicovetere, Viggiano e Rotonda.

Anche il dipartimento Ambiente è intervenuto in materia, attraverso un vasto e articolato "Programma annuale diretto a promuovere e sostenere la salvaguardia del patrimonio tartuficolo e l'incremento della produzione": "C'è da monitorare, tutelare e valorizzare questa interessante realtà, potenziale risorsa di sviluppo per molte aree interne della regione, quelle in cui il binomio natura-produzioni tipiche può rappresentare un volano di sicuro interesse per i viaggiatori del gusto e per gli ecoturisti - commenta l'assessore Agatino Mancusi -. Obiettivo del Programma è infatti una promozione a tutto tondo, che partendo dalle peculiarità intrinseche si estende all'interesse naturalistico dell'ambiente, alla professionalità dei cercatori, ai controlli, alle fasi della commercializzazione, trasformazione e ristorazione".



## LO "SCORZONE" DI SCENA A MARSICOVETERE

La festa del tartufo e dei vini lucani di Marsicovetere rappresenta una delle sagre più longeve in provincia di Potenza. Si svolge ogni anno il 14 agosto e richiama l'attenzione di migliaia di visitatori, pronti ad invadere pacificamente il caratteristico borgo antico - che ha oltre duemila anni di storia - per un tuffo nei sapori e nel gusto autentico di una ricca tradizione enogastronomica. Occorre salire in alto, molto in alto, superando quota mille per godere di un panorama assolutamente magnifico e conoscere le bellezze storiche e naturalistiche delle quali è ricco l'intero territorio.

Decine di espositori, molti dei quali locali, espongono e vendono il prodotto dall'inconfondibile aroma, mentre in tutta la Val d'Agri ristoranti e famiglie si sfidano nella preparazione di piatti a base di tartufo. Quello presente da queste parti e sulla montagna del Volturino è di ottima qualità e di vario tipo: il più conosciuto e più comune è certamente lo "Scorzone", ma non bisogna neanche dimenticare la presenza di altri tipi di grande pregio, molto richiesti dal mercato. "L'evento - sottolinea l'assessore del Comune di Marsicovetere e responsabile della festa, Giovanni Vita - rappresenta per la nostra comunità un veicolo pubblicitario determinante per la diffusione del prodotto. L'attipicità della collocazione temporale (metà agosto) si spiega esclusivamente a scopi turistici, e i risultati degli ultimi anni ci danno pienamente ragione, con presenze che si sono attestate oltre le seimila unità. Uno degli obiettivi del prossimo futuro è fare in modo che la Festa venga annunciata da un altro appuntamento, magari una Fiera, da programmare in primavera, in piena stagionalità, provando a richiamare l'attenzione degli appassionati e delle istituzioni".

Molto difficile, oggettivamente, puntare più in alto in direzione di un marchio di qualità del tartufo, tentativo più volte annunciato dalla Comunità Montana Alto Agri e dal Comune di Marsicovetere, ma arenatosi di fronte a resistenze di tipo campanilistico che non permettono - al momento - di far convergere tutta la Valle dell'Agri intorno a questo progetto. Il tartufo, ad ogni modo, è pienamente inserito nel paniere delle tipicità dell'area, autentico richiamo per i viaggiatori del gusto in tutte le stagioni. (V.V.)

The white truffle from Serrapotamo, an area included in the Lucanian part of the National Park of Pollino, is as good as the most renowned and expensive ones in Italy. At the moment no scientific report officially ascertains it, but the experts are deeply convinced. And the mayors of six towns in the area (Carbone, Castronuovo Sant'Andrea, Chiaromonte, Fardella e Teana), supported by Alsia (the Lucanian Agency for Development and Innovation in Agriculture) recently signed a draft agreement which starts a series of measures concerning the promotion and valorisation of what was labelled "the white nugget". Thus the truffle can be the key element for favouring the development of this territory, which is rich in food rarities, such as the *carosella* - an ancient variety of soft wheat dating back to the Kingdom of the Two Sicilies - and the *mischiglio*, a mixture which originally consisted of chickpeas, barley, durum wheat semolina, broad beans and oats, and is used to make a special homemade pasta.

The large woods and the special pedoclimatic conditions favour the creation and conservation of natural truffle-grounds not only in the area of Serrapotamo, but also in the western part of the region and on the Ionian coast from sea level up to around 1,500 metres. It is evident that Lucanian truffles are available in the most famous markets of the sector; such as those in Alba, Piedmont or in Tuscany and Umbria, which are other territories with high potential.

The Regional Board of Basilicata has tried to set down rules in order to have a picture of the state of the art, and give indications to the operators of the truffle production chain.

Following the proposal from the Department of Production Activities, the Department of Biology, Biotechnology and Agro-forestry Defence of the University of Basilicata came up with the "Chart of Lucanian areas suitable for truffle production and growing". It indicates, for each truffle species, the geographical areas of natural production, the territories suitable for production, the areas with "special scientific value" and those with "high potential". At the same time, the Department of Environment promoted a wide and articulated "Annual program aimed at promoting and supporting the safeguard of the truffle resource, and the increase in its production" intended to monitor, protect and valorise this interesting sector.

These two documents could be useful in order to sensitise local bodies, operators of the sectors, and citizens; provide incentives for businesses in the field of production and marketing, tourism and nurseries; join the network of the national and European truffle production circuit; increase the territorial patrol in order to combat illegal collection and the impoverishment of natural truffle-grounds.

The engagement of the Department of Agriculture is with a view to organising a production micro-chain which can support those who want to make investments in the sector within a project and associative logic.

In conclusion, a tip for truffle lovers and "taste tourists": "The festival of truffles and Lucanian wines of Masicovetere" is held every year on the 14<sup>th</sup> August and attracts thousands of visitors. In the characteristic old centre of the town, dating back more than two thousand years, exhibitors set up, sell and allow visitors to taste their unmistakable product, while all over Val d'Agri restaurants and families challenge each other to make truffle-based dishes.

Gerardo Pomatano





Le due “cornici” di riferimento - la Carta e il Programma - potranno concorrere a diversi obiettivi: sensibilizzare le Istituzioni locali (tra queste le Province di Potenza e Matera, le Comunità Montane, i singoli Comuni), gli operatori del settore e i singoli cittadini; incentivare attività economiche nell'ambito della produzione ma anche nella fase della commercializzazione, del turismo e nel vivaismo; accrescere i controlli sul territorio, così da contrastare la raccolta illegale e il depauperamento delle tartufo naturali; entrare in rete con il circuito tartuficolo nazionale ed europeo, per sviluppare progetti ad ampio respiro sul fronte commerciale e turistico-promozionale. ●

## UNA PEPITA BIANCA SUL POLLINO

Lo hanno definito “pepita bianca” e ne hanno ben donde. Il Serrapotamo - un'area del Parco nazionale del Pollino che comprende, tra gli altri, i comuni di Carbone, Castronuovo Sant'Andrea, Chiaromonte, Fardella e Teana - rappresenta una sorta di *eldorado* per i cercatori del tartufo bianco che - si dice - abbia caratteristiche finanche migliori rispetto a quello di Alba, il più rinomato e pregiato in assoluto.

“Non ci sono ancor a evidenze scientifiche che lo possano confermare - commenta Domenico Cerbino, dell'Alsia Basilicata-Azienda Pollino, che da anni prova a raccordare intorno alla preziosa risorsa del sottosuolo istituzioni, aziende e cercatori -. E' per questo che con i sei Comuni interessati, l'Alsia ha sottoscritto recentemente un protocollo di intesa teso alla promozione e alla valorizzazione del tartufo e dell'area. Con questa intesa, grazie al lavoro di alcuni Enti di ricerca, verrà anche avviato uno studio di caratterizzazione genetica che ci dovrà dare, in maniera ufficiale, un riscontro sul pregio del prodotto, per poter giungere alla certificazione di origine che sancirebbe il punto di partenza per un autentico salto di qualità per l'economia locale”.

Un'economia che può far leva sul tartufo come prodotto principe, in grado di fare da traino al vino e alle altre tipicità enogastronomiche dell'area, a partire da autentiche rarità come la carosella - antica varietà di grano tenero risalente al



Regno delle due Sicilie - e il mischiglio, un impasto composto originariamente da ceci, orzo, semola di grano duro e fave, con l'aggiunta successiva di avena, che viene utilizzata per la preparazione di una speciale pasta fatta in casa.

Che il tartufo bianco del Serrapotamo valga tantissimo, del resto, lo sanno già tutti, a partire dai cercatori locali e dai compratori che si spingono in una delle aree lucane più interne per acquistarlo e rivenderlo su altri mercati, con un ricarico evidentemente significativo. Ma è tutta economia sommersa, al momento, che non genera alcuna ricaduta per il territorio.

Da qui l'idea di un'azione organica, da parte dell'Alsia, che ci aveva già provato nel 2006, spingendo alcuni cercatori



dell'area a riunirsi in Associazione per avviare azioni di tutela e valorizzazione dell'area geografica oggetto dei preziosi ritrovamenti.

Ora si riparte, dunque, con la necessità di salvaguardare il tartufo bianco della zona del Serrapotamo sia dal punto di vista della promozione del prodotto che da quello ambientale. Troppe volte, infatti, nelle tartufaie si trovano piante danneggiate, buche troppo grandi, piantine sradicate. Danni che, causati da raccoglitori improvvisati, possono provocare a lungo andare la scomparsa dei tartufi dalla valle. E' anche per questo motivo che sono state organizzate azioni formative e informative in direzione degli alunni delle scuole del Pollino, direttamente nelle tartufaie naturali,

nell'ambito di una tre giorni che ha visto protagonista la "pepita bianca", al centro di incontri, seminari scientifici, mercatini, gare gastronomiche e abbinamenti tra tartufi e vino.

La strada è tracciata, dunque, e i sei Comuni interessati sono seriamente intenzionati a far convergere gli sforzi di tipo economico ed organizzativo per offrire all'economia locale un veicolo di autosostentamento. Come? Inserendo il prodotto all'interno del "circuito breve" del Pollino, nella rete cioè della ristorazione tipica e agrituristica, creando le condizioni per una "Strada del tartufo bianco del Serrapotamo", organizzando l'intera filiera: dalla raccolta, alla trasformazione, alla commercializzazione. (V.V.)