



Tartufo, risorsa turistica ed economica



Laura Arcieri

Al crepuscolo, uomini con cani, per lo più di razza lagotto romagnolo ma non solo, si muovono nei boschi di castagni, querce, faggi, pioppi e tigli, nell'area del Pollino, sulle colline Materane e del Medio Agri, nelle pinete del Metapontino e nelle vallate più fresche e umide del Potentino. Percorrono sentieri nascosti su piste tracciate dall'esperienza. Hanno fiato e pazienza. Sono i tartufai. Circa 300 autorizzati alla raccolta libera in regione nel 2004, sono più che raddoppiati in sei anni fino a raggiungere l'attuale quota 800, come rivelano i dati dell'Ufficio *Tutela della natura* presso il dipartimento Ambiente della Regione Basilicata. E non mancano eccellenti ricercatrici del gentil sesso (il 10% dei tesserati).

In maggioranza sono hobbisti e solo alcuni veri e propri imprenditori agricoli attivi da circa un trentennio. Le prime notizie ufficiali sulla presenza del tartufo in Basilicata. L'universo dei raccoglitori ha un'età compresa tra i 15 e i 70 anni circa, con una maggiore frequenza per quella compresa tra i 50 e i 60 anni. Molti sono i tartufai in età pensionabile o pensionati.

Dai ricercatori e tartuficoltori ai trasformatori, dal circuito dei rivenditori fino ai ristoratori. Una filiera di qualità tutta lucana, non ancora adeguatamente sviluppata, che si basa su otto principali specie, dallo *Scorzzone* al pregiato tartufo bianco, commercializzate in buona parte in Italia ma non ancora molto conosciute. ➔

ANALISI DI MERCATO E STUDIO DI FATTIBILITÀ SONO PER ROBERTO FALOTICO, PRESIDENTE DEL GRUPPO 'PER LA BASILICATA' IN CONSIGLIO REGIONALE, IMPORTANTI PREMESSE PER LA PROMOZIONE DEL PRODOTTO E DEL SUO TERRITORIO. E NELLA POSSIBILITÀ CHE QUESTA NEW ENTRY NEI PRODOTTI DI NICCHIA REGIONALI DIVENTI UN AMBASCIATORE LUCANO CI SPERA GIANNINO ROMANIELLO (SEL), PRESIDENTE DELLA III^a COMMISSIONE - ATTIVITÀ PRODUTTIVE, TERRITORIO



Nella pagina a fianco, da sinistra, il presidente del gruppo Sel, Giannino Romaniello, la giornalista Laura Arcieri e il presidente del gruppo Pld, Roberto Falotico



Leonardo Nella

Hydnon, come lo chiamavano i Greci e da cui deriva idnologia, la scienza che si occupa dei tartufi, il *tuber* (dal verbo “tumere” ovvero gonfiare) dei latini, rappresenta una risorsa agroalimentare che contribuisce ad arricchire il paniere delle eccellenze produttive lucane ed è celebrata con sagre (tra le più famose quelle estive di San Chirico Raparo e Marsicovetere e quella autunnale del Parco del Pollino) che si animano delle leggende e dei racconti dei trifolai e le cucine ribollono di aromi preziosi.

Diverse sono le potenzialità del tartufo lucano come hanno sottolineato i consiglieri regionali Giannino Romaniello, Presidente della III^a Commissione - *Attività Produttive, Territorio* e Presidente del gruppo *Sinistra Ecologia Libertà* (SEL) e Roberto Falotico, Presidente del gruppo *Per la Basilicata* e componente della III Commissione e di altre quattro Commissioni.

Per il consigliere Falotico “è indubbia l'azione meritoria di alcuni tartufai lucani conoscitori di questo prodotto di nicchia, e in particolare del Consorzio dei tartufai del Serrapotamo, che sono stati capaci di scoprire, credere e valorizzare il mondo tartuficolo, realtà che, a livello nazionale, specialmente nel territorio di Alba e nel Nord Italia, è già consolidata” e, come evidenzia anche il consigliere Romaniello, “in queste, come in altre regioni

del centro Italia si è in presenza di piccoli sistemi produttivi di filiera che, partendo dalla ricerca, dalla tutela del prodotto e dell'ambiente finiscono con la commercializzazione e promozione di un prodotto che è frutto della sua simbiosi con il territorio”.

In Basilicata per sostenere il comparto e far emergere un'economia tuttora sommersa sono stati predisposti degli incentivi regionali. Ma saranno bastevoli? Secondo Falotico “i fondi stanziati, e qui sarebbe opportuno fare un distinguo tra quelli rinvenienti da capitoli di spesa regionali e quelli di provenienza comunitaria, non sono esaustivi ma mettono in condizione di iniziare un percorso seguendo linee di indirizzo, che in parte vengono segnate da regolamenti e certificazioni a livello europeo e che potrebbero portare, nel breve-medio periodo, a tracciabilità ed etichettatura del tartufo lucano”. Pone l'accento sulle risorse da destinare a infrastrutture, il consigliere Romaniello che sostiene “la necessità di politiche volte a creare una stretta cooperazione tra istituzioni e imprenditori non solo agricoli così da valorizzare il tartufo sia nell'ambito dell'offerta gastronomica regionale che presso la grande distribuzione organizzata”.

Accanto agli incentivi economici, validi strumenti regionali di supporto allo sviluppo del comparto sono la “Carta delle

aree lucane votate alla produzione e alla coltivazione di tartufi", messa in campo grazie all'ateneo lucano, e il "Programma annuale diretto a promuovere e sostenere la salvaguardia del patrimonio tartuficolo e l'incremento della produzione". Entrambi decisivi per valutare la portata degli investimenti e le attività correlate da realizzare, secondo Falotico e Romaniello. "E' fondamentale - ha precisato Falotico - quantificare la produzione per porre le basi per un progetto industriale ed effettuare un'analisi di mercato e un oculato studio di fattibilità così da promuovere un prodotto che contribuisce ad attrarre turisti. La Basilicata può offrire percorsi enogastronomici e garantire una vacanza a contatto con una natura incontaminata e preservata, alla scoperta di borghi poco antropizzati, dove il *gastronauta* vedrà soddisfatto il suo palato ma anche la sua voglia di divertimento e cultura". Per Romaniello "sarebbe opportuno realizzare un vero e proprio progetto di marketing territoriale, affidato ad un'agenzia specializzata, in modo da elevare gli standard professionali degli operatori e per far sì che questa new entry, nei prodotti di nicchia regionali, diventi un ambasciatore lucano, un vero attrattore".

Sotto il profilo giuridico, la Legge Regionale 27 marzo 1995 n.35 "Disciplina della raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi", indica i periodi consentiti per la raccolta di ciascun tipo di tartufo presente sul territorio e, a differenza di altre regioni, consente la raccolta in tutte le stagioni. Molti cercatori non lucani si riversano sul territorio causando spesso danni alle tartufaie. A tal proposito, rimedio opportuno per preservare l'ecosistema dei tartufi lucani, secondo il Governo regionale ed alcuni operatori, potrebbe essere la modifica del periodo di raccolta e il rilascio di permessi preventivi per i non residenti.

Il consigliere Falotico concorda pienamente con il provvedimento di rilascio dei permessi preventivi e ritiene fondamentale l'attivazione di misure di controllo. "Tali rimedi - ha aggiunto - senza far apparire la Basilicata una regione chiusa, preservano il territorio da depredazioni con il vantaggio di poter identificare e quantificare l'entità del fenomeno e, per la tempistica, la III Commissione regionale potrebbe effettuare i necessari approfondimenti tramite consultazione con esperti e con Consorzi e Associazioni tartufigole lucane".

Cautamente favorevole si mostra il consigliere Romaniello che considera "indispensabili incontri tecnico-scientifici con gli operatori del settore prima di adottare provvedimenti, quali permessi preventivi e modifiche al periodo di raccolta, anche al fine di favorire ricadute positive per il settore turistico". ●



We can also discover Basilicata through its products. Truffles can become an agro-food resource for Basilicata so much so that they can be counted amongst its typical products. Eight main species grow in the areas of Pollino, hills of Matera and Medio Agri, and in the pinewood of Metaponto and the fresher and wetter valleys around Potenza. Truffles marketed in a good part of Italy but not yet well known, are sought and collected by almost 800 truffle seekers, aged between 15 and 70, as shown by the data from the Office of Protection of Nature of the Department of Environment of the Regione Basilicata. Starting from the paths, outlined at the national level, which involve research, and product and environment protection, and not only focused on truffle marketing and promotion, it is possible to valorise the Lucanian truffle heritage. This is asserted by the regional councillors Gianni Romaniello, the President of the III Commission - Productive Activities and Territory and of the group Sinistra Ecologia Libertà (SEL), and Roberto Falotico, the President of the group Per la Basilicata and member of the III Commission and another four:

In order to support the sector and bring out an economy which is still hidden, they have set some regional incentives in Basilicata which, according to Falotico, are not comprehensive but sufficient or an early step, and which should subsequently be boosted in order to valorise the Lucanian food and drink on offer.

To that end, according to councillor Romaniello, the development of a public-private partnership is crucial. Together with economic incentives, some valuable regional support tools for the sector development are: the "Chart of Lucanian areas suitable for truffle production and growing", drawn up with a contribution from the University of Basilicata, and the "Annual program aimed at promoting and supporting the safeguarding of the truffle resource, and the increase in its production". According to Falotico and Romaniello, they are both decisive for assessing the extent of investments and the correlated activities to be carried out. Truffle production, to be quantified and involved in an industrial plan for Falotico, and in a territorial marketing project for Romaniello, can contribute to the development of the union environment-agriculture, and to help the tourist sector grow.

As far as the laws are concerned, the Regional Law of 27th March 1995, n. 35, "Discipline of truffle collection, growing and commercialisation" provides for the period when the collection of each type of truffle present in the territory is allowed and, unlike other regions, permits collection in all seasons. Plenty of non-Lucanian seekers flood to our territory and often damage truffle-grounds. To such aim, the Regional Government and some operators suggest that a suitable remedy for protecting the Lucanian truffle ecosystem could be that of modifying the collection period, and issuing preventive licences to non-residents.

Councillor Falotico fully agrees with the measure of issuing preventive licences, and deems it fundamental to activate control actions. Like Romaniello, he also regards in-depth examinations through consultations with experts and regional truffle Consortia and Associations to be of importance.