



# Cia, Coldiretti e Confagricoltura a confronto

Angela Pino

**C**erto non si distingue per “bellezza” in ragione della forma un po’ goffa, ma quell’odore intenso che lo contraddistingue conquista i suoi fidi cultori e incuriosisce quanti non lo hanno ancora scoperto. Il vero valore del *Tartufo* è insito nel suo gusto peculiarità che lo rende un alimento pregiato.

Nel corso dei secoli, “la Basilicata non ha mai avuto una tradizione tartufigola legata alla raccolta e alla vendita del tubero” - esordisce Giandomenico Consalvo, commissario Confagricoltura Basilicata. E se oggi “non esiste un centro di mercato, né alcun punto di riferimento per la vendita e l’acquisto, è perché questi prodotti nella nostra regione sono rimasti sconosciuti fino a venti anni fa”.

Non possiamo, dunque, ancora parlare di un comparto, “piuttosto di un segmento” come lo definisce Donato Distefano, presidente della Cia (Confederazione Italiana Agricoltori) Basilicata - consapevoli che “il prodotto non incrocia, in questo momento, un sistema imprenditoriale e produttivo a tutti gli effetti”. Eppure, la Basilicata “è terra di tartufi straordinari - riprende Consalvo - e solo da qualche anno si organizzano iniziative da parte delle Comunità Montane che li valorizzano”. Oggi - aggiunge - “la produzione complessiva si aggirerebbe intorno ai 100-150 quintali annui”.

I tartufi d’interesse commerciale vegetano nella parte occidentale della regione e sul litorale ionico, mentre “le scarse precipitazioni, le temperature più elevate e le tipologie pedologiche caratterizzanti la fascia orientale della regione ne consentono solo uno sviluppo sporadico”, dice il commissario Confagricoltura.

C’è il “*Tuber borchii*”, tra le varietà più diffuse, una tipologia molto rustica finora trovata principalmente lungo il litorale ionico, mentre maggiori difficoltà si incontrano nel reperimento del “*Tuber magnatum*”. Quanto alle cave di tartufo bianco pregiato, “esse coincidono con i terreni sabbiosi e calcarei lungo le rive dei fiumi e dei canali tra l’Agri e il Sinni”, prosegue Consalvo, ricordando che esso, “senza alcun dubbio, rappresenta la risorsa tartufigola di maggiore valore economico per la Basilicata”. Dopo lo scorzone estivo, “il tartufo più diffuso in regione è il “*Tuber mesentericum*”, presente soprattutto nelle faggete lungo la catena appenninica”.

La tartufigicoltura lucana - regolamentata dalla legge regionale n. 35 del 27 marzo 1995 “Disciplina della raccolta, coltivazione, conservazione e commercializzazione dei tartufi” - oggi è sostenuta per lo più da ricercatori, intenditori e appassionati del tubero, ma non solo lucani. Molti provengono da fuori regione, e in alcuni casi, sostiene Giuseppe Brillante, direttore della Coldiretti Basilicata, “si tratta di raccoglitori originari dei luoghi d’eccellenza del tartufo, i quali raggiungono la nostra regione per recuperare la produzione lucana”.

Brillante fa eco al collega della Cia nel confidare che la tartufigicoltura lucana “è molto legata non tanto all’attività imprenditoriale quanto, più spesso, a quella di carattere amatoriale”.

“Benché sia difficile quantificarne la produzione, perché spesso chi cerca il tartufo non svolge un’attività di impresa”, - nota il direttore della Coldiretti - “diverse esperienze positive vanno in questa direzione, soprattutto nelle aree della Val D’Agri e del Pollino, dove molte aziende agricole hanno preso a lavorare il tartufo anche in termini di trasformazione e commercializzazione”. “Esistono esempi di aziende tartufigere strutturate che hanno realizzato veri e propri impianti - riprende Distefano - per le quali stiamo cercando di recuperare competenze e professionalità fino a stabilire livelli di produttività”. “Si tratta di prime esperienze - commenta il presidente della Cia - per cui non esistono modi e metodi di comparazione, soprattutto se si considera che una tartufiga impiega molti anni prima di andare a regime”.

A dimostrazione di quanto sia determinata, in regione, la volontà di spingersi oltre e radicare il più possibile la “cultura” del tartufo, Brillante sottolinea che “al di là dell’attività connessa alla ricerca su produzioni spontanee ne esiste una, in un certo senso di carattere imprenditoriale, incentrata sulla *micorizzazione* delle piante da tartufo”. Si tratta di una tecnica di coltivazione che consiste nel far attaccare la radice della pianta ospite da funghi, i quali creano con essa una situazione di simbiosi basata su uno scambio reciproco: gli uni traggono dalla pianta sostanze nutritive, l’altra, a sua volta, riceve da questi acqua e sostanze minerali che ne favoriscono l’accrescimento.

Ebbene, in Basilicata - osserva il direttore Coldiretti - esistono diverse realtà vivaistiche di questo genere, le quali fanno

PER DONATO DISTEFANO,  
GIUSEPPE BRILLANTE E GIANDOMENICO  
CONSALVO OCCORRE DIFFONDERE LA  
CULTURA DEL TARTUFO, IDENTIFICARLO  
CON IL TERRITORIO E ANNOVERARLO TRA  
I PRODOTTI TIPICI LUCANI

ben sperare nella possibilità che da attività amatoriale quella tartufigena possa diventare imprenditoriale”.

La regione intende promuovere ogni intervento in grado di riconoscere tra i protagonisti del territorio lucano anche il tartufo, un primo passo in questa direzione, dice Consalvo, potrebbe consistere in “una maggiore formazione degli operatori del settore”. Per il commissario della Confagricoltura, occorrerebbe, oltre che “un’attenta analisi dei luoghi di impianto delle tartufaie, contrarre fortemente la raccolta illegale del tartufo”.

Secondo il direttore della Coldiretti, il tartufo “può essere considerato oggetto di una produzione nel momento in cui intorno ad esso si costruisce un’attività di carattere commerciale e imprenditoriale”. Diversamente, puntualizza, “resterebbe un’operazione relativa alla passione e non a un mercato importante”.

Numerosi progetti in Basilicata puntano alla protezione e affermazione di questo prodotto: “Come in altre regioni - racconta Distefano - vorremmo fosse possibile innescare anche da noi una serie di attività parallele connesse alla cultura del tartufo, coniugando il turismo rurale alla ricerca del tubero come occasione di svago, ad esempio. Tutto questo con uno sguardo particolare alla enogastronomia”. Esempi di interventi concreti, che in altre realtà fanno del tartufo una risorsa economica rilevante, riguardano regioni “molto più avanti di noi in questo contesto, commenta il presidente Cia, il quale riconosce che l’istituzione del Borsino del tartufo e l’affermarsi del mercato del tubero in molte realtà hanno portato ulteriore qualità a questo prodotto con ricadute sull’agroalimentare”.

Ogni azione guarda al futuro del tartufo, per diffonderne e consolidarne la cultura, fino a renderlo identificabile con il territorio e annoverarlo, magari, tra i prodotti tipici lucani. ●

It certainly does not distinguish itself by virtue of its beauty due to its clumsy shape, but the intense smell which characterises it conquers its convinced lovers and intrigues those who have not yet discovered it. The real value of truffles is in their taste, the peculiarity which makes them a valuable food.

Giandomenico Consalvo, the commissioner of Confagricoltura Basilicata commences by saying that over the centuries “Basilicata has never had a truffle tradition linked to the collection and sale of the tuber”. Therefore we cannot talk yet about a real sector, “rather of a segment” as defined by Donato Distefano, the president of the Confederazione Italiana Agricoltori Basilicata, aware of the fact that “the product does not cross an entrepreneurial and productive system to all intents and purposes”. And yet Basilicata “is a land of extraordinary truffles - continues Consalvo - and it has only been for a couple of years that we have been organising initiatives aimed at its valorisation”.

The commercially-interesting truffles grow in the Western area of the region and on the Ionian coast, while “the scarce rainfall, higher temperatures and pedological types which characterise the Eastern area of the region only allow its sporadic development”, the commissioner of Confagricoltura says.

Lucanian truffle cultivation (regulated by the regional law n. 35 dated 27th March 1995 “Discipline of truffle collection, growing, conservation and commercialisation”) is now supported by researchers and devotees of the tuber, and not only those from Basilicata. Many of them come from outside the region and, states Giuseppe Brillante, the director of Coldiretti Basilicata, “they are collectors who are native to places of truffle excellence, who come to our region to recover the Lucanian production”. And he adds: “Even if it is difficult to quantify their production many businesses have started to farm truffles also in terms of processing and commercialisation, above all in the areas of Val D’Agri and Pollino”.

“There are examples of structured truffle farms that have put into practice real and proper systems - Distefano goes on - through which we are trying to retrieve competence and professionalism to stabilise levels of productivity”. In order to show how the will to go beyond and root as much as possible in the “culture” of truffles is determined in the region, Brillante highlights that “apart from the activity connected with the research on spontaneous productions, there is another, with an entrepreneurial aspect, focused on the mycorrhization of truffle-producing plants”. It is a cultivation technique which consists of having fungi attack the root of the host plant.

The Regional Authority aims to promote any intervention capable of acknowledging the truffle among the protagonists of the Lucanian territory; a first step in this direction, says Consalvo, could be “better training of the sector’s operators, and a careful analysis of the installation sites of truffle-grounds as well as finally reducing illegal truffle collection”.

Several projects in Basilicata are aimed at affirming the product: “Like in other regions - Distefano says - we would like to borrow a series of parallel activities connected with the culture of truffles for example, by combining rural tourism with the tuber collection as an occasion for entertainment”.

Each measure looks towards the future of this precious tuber in order to increase its popularity and consolidate its culture until it becomes identifiable with the territory and could one day number amongst other typical Lucanian products.