



MADE IN BASILICATA

La sfida dell'Associazione delle Colline Materane e del Medio Agri



CERTIFICARE LA GARANZIA D'ORIGINE SU OGNI TUBERO RACCOLTO IN BASILICATA E ORGANIZZARE LA PRIMA ASTA TUTTA LUCANA. QUESTI I PROPOSITI PER IL 2011 DELLA COMPAGNIE MATERANA

Michele Brucoli
Foto di **Michele Morelli**

In base alla "Carta delle Aree vocate alla coltivazione dei tartufi in Basilicata" i tartufi lucani, di maggiore interesse commerciale, sono quelli provenienti dalla parte occidentale della Basilicata e dal litorale ionico, partendo dal livello del mare fino ad una altitudine di circa 1.500 metri.

La Carta, approvata formalmente dalla Giunta regionale di Basilicata nel 2003, individua un'area che si estende da Carbone a Chiaromonte fino Sant'Arcangelo e Teana una zona vocata che può essere estesa in un'accezione più ampia, fino a Viggiano e Rotonda.

Ma la raccolta del tubero ha visto già in epoche precedenti appassionati cultori che, in tutta la regione si sono dedicati ad una ricerca autonoma, dimostrando oggi una concreta esperienza e professionalità utile al settore.

E' questo il caso di Eustachio Bia presidente dell'Associazione di filiera per il Tartufo Colline Materane e del Medio Agri, vero pioniere nell'area Materana. Ci racconta la sua intensa storia, che comincia dalla passione per la pesca sportiva, un hobby che gli consentiva il contatto frequente con la natura e l'ambiente. "E' stato nel 1995 che ho deciso di abbandonare la pesca perché troppo pericolosa per mio figlio che spesso mi accompagnava - ci racconta - e dedicarmi alla ricerca dei funghi". Un pretesto quest'ultimo per coltivare la sua intima esigenza di vivere a contatto con la natura. Dai funghi epigei al tartufo il passaggio è stato naturale. "Sono rimasto affascinato da alcuni

solitari e riservati cercatori, che con i loro cani, esploravano i nostri boschi cercando qualcosa di invisibile". Ha iniziato ad informarsi, non senza difficoltà, quindici anni fa. Su questa attività nessuno nel materano aveva esperienza di raccolta del tartufo, in che zona e in quale periodo dell'anno effettuare la ricerca, su quali essenze arboree. Quesiti a cui Eustachio cercava risposte. Risposte che non trovava nelle scarse pubblicazioni disponibili. "Le poche esperienze esistenti erano maturate in altre regioni, occorreva applicarle al nostro territorio. Ne è nata una fase di studio e ricerca di circa due anni". "Ho dovuto imparare tutto da solo - commenta - a cominciare dall'addestramento del mio primo cane, un dalmata". Si è poi costruito un calendario personale di raccolta e di essenze arboree su cui andare a cercare i diversi tartufi, quercia, pioppo, betulla, ogni tipo di tartufo predilige una specie arborea in un'epoca specifica, influenzata da fasi lunari, andamento stagionale, temperature medie, abbinamenti minuziosamente ricostruiti da questo cercatore autodidatta. "Da gennaio ad aprile cerchiamo soprattutto il Bianchetto - racconta da raccoglitore ormai esperto - da maggio a novembre il *Tuber Aestivum*, il cosiddetto Scorzone, il più abbondante ma meno pregiato. Ma è da ottobre a dicembre che la raccolta dà le maggiori soddisfazioni regalandoci il Bianco pregiato il *Tuber Magnatum Pico*, di grande valore qualitativo ed economico."

Un'esperienza quotidiana maturata sul campo da vero ➔



pioniere, utilizzando il tempo sottratto alla sua attività lavorativa nell'edilizia. Motivato da una grande passione, ha coinvolto in breve tutta la sua famiglia, fino ai due figli Giuseppe e Maria Teresa freschi di tesserino da raccoglitori nel 2010, partendo dal suocero Vincenzo Ruggieri: "Ho cominciato a condividere questa passione con mio genero fin dai primi anni - ricorda quest'ultimo - Ho subito addestrato il mio primo cane da tartufo, un volpino, mi sono poi indirizzato su razze canine più specifiche come il lagotto, oggi ne ho tre e ne addestro anche per altri amici che vogliono cominciare." Vincenzo, prodigo di consigli su come addestrare i cani e cominciare la raccolta, è il vero esperto

di mercati. Tiene i contatti con il mercato nazionale e segue l'andamento delle quotazioni che, anche per il tartufo come per altre produzioni lucane, sono quelle di altre regioni d'Italia. "Ma la produzione locale, come pezzatura e qualità, è all'altezza di quella delle aree più blasonate?" domandiamo per provocare, alludendo alle Marche, alla Toscana al Piemonte, dove il tartufo è ben conosciuto e molto utilizzato. La nostra provocazione sortisce l'effetto sperato: "E' capitato spesso - mi hanno raccontato - che pezzi molto interessanti e di dimensioni record, battuti in rinomate aste nazionali, per cifre a molti zeri da famosi personaggi, in realtà avevano delle origini lucane. Purtroppo in Basili-

I SEGRETI DI UN MESTIERE ANTICO E INIMITABILE

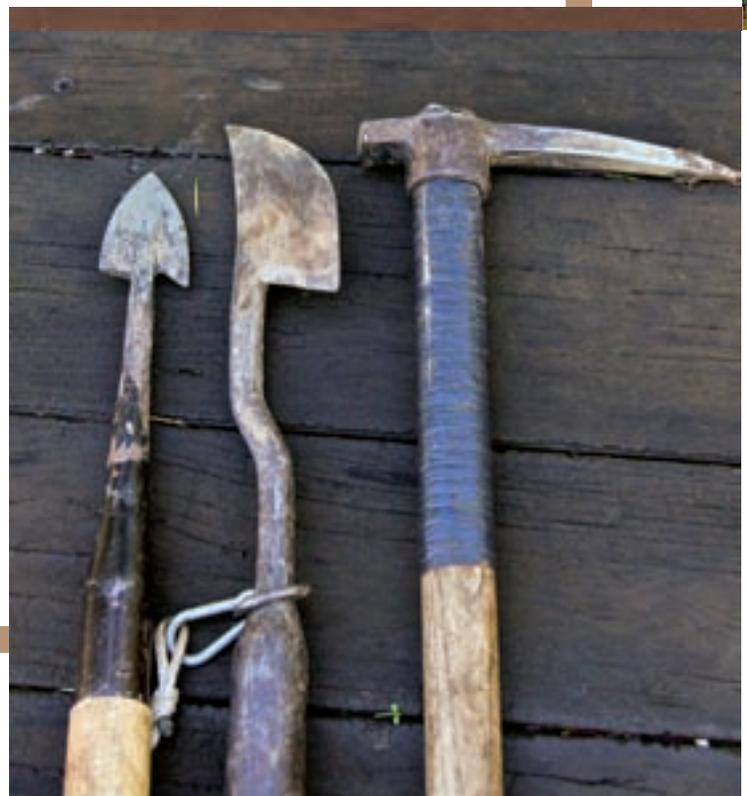
Cavatore di tartufi, un'arte o una passione? Un po' l'una e un po' l'altra, secondo Vincenzo Ruggieri, classe 1945, che vive a Matera e pratica questa antica "professione" da ben 15 anni. "Noi cavaatori di tartufi", tiene a sottolineare Ruggieri, "siamo come quei per sonaggi delle favole che andavano alla ricerca dell'oro e stavano via un bel po' di tempo finché non lo trovavano". Come tutte le arti che si rispettino, anche quella del cavatore ha i suoi segreti, da custodire gelosamente. "Si parte a piccoli gruppi o anche da soli", confessa Ruggieri, "poiché i posti buoni, dove si cavano tante buche, sono custoditi come segreti e al massimo il nonno li svela al nipote come una mappa del tesoro". Il periodo migliore per andare alla ricerca del tartufo resta, ovviamente anche qui in Basilicata, quello da ottobre a fine anno, per il bianco pregiato. "Da metà gennaio si inizia invece la raccolta del bianchetto di sabbia. I mesi fra maggio e settembre", ci spiega ancora Ruggieri, "sono i più indicati per la raccolta dello scorzone, il cosiddetto nero estivo.

Quanto poi ai posti dove andare a cercare questo nobile e pregiato alimento, io suggerirei, sottovoce, il Pollino, per il bianco, la zona fra Gorgoglione e Accettura, per il nero, e quella di Policoro, per il bianchetto. Un consiglio per curiosi e appassionati? Cercare il tartufo bianco sotto i pioppi, quello nero sotto le querce e, infine, il bianchetto sotto i pini". Un suo amico di Potenza ha trasmesso a Vincenzo Ruggieri la passione per il tartufo. "È stato guardando lui", ci confida, "che ho deciso di dedicarmi a questo antico ed affascinante mestiere. Il quale necessita però di una preparazione professionale non indifferente".

Il cavatore di tartufi infatti è un vero e proprio professionista, con tanto di tesserino. "Per diventare cavatore

di tartufi occorre sostenere gli esami presso le comunità montane.

Ci vuole preparazione e cultura ma l'istinto, l'intuito e l'intraprendenza rimangono le principali qualità di un buon cercatore di tartufi. In ogni caso, non si tratta semplicemente di individuare la zona più indicata o l'esemplare migliore. Nel corso dell'operazione di raccolta bisogna ad esempio aver cura di non rovinare il miceto". Una cosa è certa: la ricerca del tartufo è anche un bellissimo sport, che consente di stare a stretto contatto con la natura e i nostri fedeli amici a quattro zampe, che spesso si rivelano più bravi di quelli a due. (M. C.)



cata siamo pochi e coltiviamo questa passione separati". Per porre rimedio a questo impegno isolato che, nel 2006, i tartuficoltori del materano, coinvolgendo Giovanni Sassone, della zona di Roccanova, hanno costituito una Associazione di filiera per il Tartufo delle Colline Materane e del Medio Agri che interessa 24 comuni da Matera fino a Guardia Perticara. Nata grazie all'apporto tecnico dell'ALSIA si propone di diffondere la cultura del tartufo nelle nostre aree, ma anche di promuovere tecniche di raccolta rispettose dell'ecosistema. Tecniche invasive di raccolta, come la zappatura dell'intero terreno, distruggono le tartufaie per molti anni, ma purtroppo operatori improvvisati la appli-



cano e depauperano le nostre aree. Ma negli ultimi quindici anni anche i consumatori sono cambiati, sono sempre di più i cuochi lucani che propongono piatti a base di tartufo, in ristoranti frequentati da una clientela che diventa sempre più attenta a riconoscere ed apprezzare la qualità del prodotto locale. Ed è proprio questa la nuova sfida dell'Associazione, che si avvia nel 2011 ad un allargamento della compagine a nuovi appassionati, ponendosi l'ambizioso obiettivo di certificare la garanzia d'origine su ogni tubero raccolto in Basilicata e, magari, di organizzare la prima asta di tartufi tutta lucana.

The Lucanian truffles which are most interesting from a commercial point of view, as shown in the "Chart of the Areas dedicated to truffle growing in Basilicata", are those which come from the Western area of Basilicata and the Ionian coast, starting from sea level up to an altitude of about 1,500 m. The area goes from Carbone and Chiaromonte to Sant'Arcangelo and Teana, a dedicated area which can be more widely extended as far as Viggiano and Rotonda.

Even before the elaboration of the "map", however, the collection of tubers has drawn lovers to the regions, who have dedicated themselves to an autonomous search. One of them is the president of the *Associazione di filiera per il tartufo delle Colline Materane e del Medio Agri*, Eustachio Bia, a self-taught collector. He started his activity in 1995, trying to learn from the experiences of operators from outside the region and thus becoming a self-taught collector.

He made a personal collection calendar; it is "a calendar which charts the collection of the Bianchetto, from January to April; the Tuber Aestivum, also called Scorzone, which is the most common and least valuable, from May to November; and from October to December; the White Tuber Magnatum Pico, which is the rarest". "This passion - says the president of the Association - quickly infected my whole family: my children, Giuseppe and Maria Teresa, who gained their collector's membership card in 2010; my father-in-law, Vincenzo Ruggieri, who deals with the contacts on the national market and follows the fluctuations of quotations linked to the market of Piedmont and, since the beginning, took on the training of our first truffle hound, a cute Spitz with exceptional smell and then moved on to more specific breeds, such as the Lagotta. At present he has got three dogs and deals with the training of these incomparable allies of truffle seekers and dispenses advice to those who want to take up this special hobby".

Eustachio and Vincenzo reveal that "extremely interesting pieces of record size, which are sold in famous national auctions and bought by famous personages for staggering sums, often actually come from Lucania". "Unfortunately - the two collectors continue - there are few people in Basilicata who cultivate this passion and, very often, they do so as individuals. For this reason, in 2006 we founded the *Associazione di filiera per il Tartufo delle Colline materane e del Medio Agri*. This project also involved a friend from Roccanova, Giovanni Sassone, who is one of the founders of the Association, and we have also had technical support from Alsia. There are twenty four towns involved in the project (from Matera to Guardia Perticara). The association aims to extend truffle culture and promote eco-friendly collection techniques which are not based on invasive practices; practices which are very often used by operators from outside the region who contribute to impoverish the area. For example, one of these is the practice of digging up the whole soil base, thus destroying the truffle-ground for many years".

The new challenge for the association, which in 2011 will open its membership up to newcomers, is the goal of certifying guaranteed origin for each tuber collected in Basilicata and, maybe, the organisation of the first truffle auction in Lucania, helped along by the ever greater presence of the precious tuber in the dishes made by local restaurateurs.