



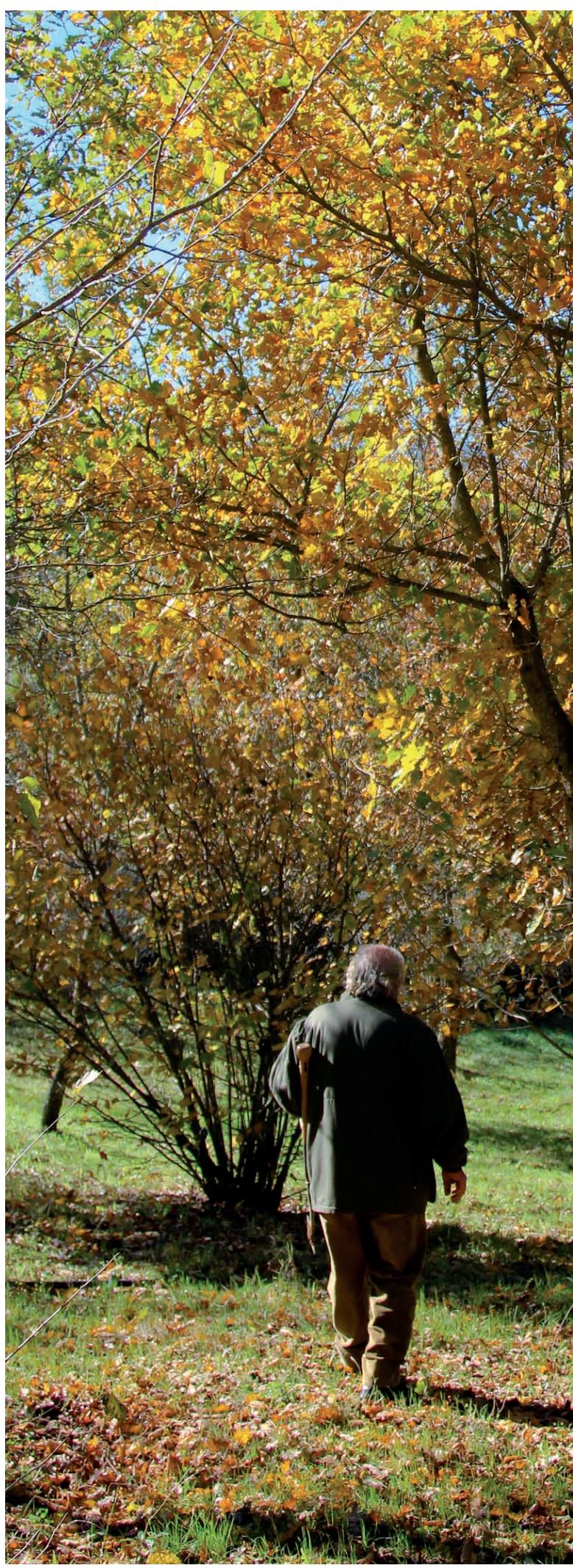
Un paniere ricco di varietà

Rosanna Santagata

All'Università della Basilicata di questa particolare tipologia di fungo che cresce e si sviluppa sottoterra, se ne occupano i Professori Gian Luigi Rana e Giovanni Figliuolo, entrambi della facoltà di Agraria. Lo studio del professor Rana farebbe la gioia di qualsiasi appassionato di naturalistica. Vetrini, campioni di piante e semi, fossili vegetali, calchi, oggetti, dall'aspetto misterioso e per questo affascinanti, definiscono uno spazio che non si fa fatica a sentire vivo e in movimento.

Con passione e semplicità ci parla, assieme al suo collega, di questa risorsa della Basilicata. Una notizia che da almeno 50 anni i cercatori più esperti, quasi come i carbonari, si passavano in gran segreto, per evitare l'assalto della concorrenza. Perché in Basilicata, terra benedetta da un destino che l'ha fatta scigno di diverse ricchezze, non è difficile, sui declivi di certe scarpate, nei boschi, o sui terreni scoscesi dei calanchi, imbattersi in tartufi. Un segreto, si diceva. Di cui erano al corrente sicuramente gli esperti del Centro Nord Italia, e pochi nostri contadini più avveduti. Si narrano leggende, di agricoltori diventati ricchissimi a seguito della scoperta casuale di quelli che all'apparenza sembrano patate, o sassi.

L'Università ha cominciato a studiarli in maniera sistematica nel 1997, quando ad una giovane studentessa fu proposta una



“ABBIAMO DIMOSTRATO CHE ESISTONO TUTTE LE SPECIE DI CUI LA LEGGE CONSENTE LA RACCOLTA E LA COMMERCIALIZZAZIONE. MA I FONDI DESTINATI ALLO STUDIO SONO POCCHI”. VIVAISMO, USO DELLE BIOTECNOLOGIE E SALVAGUARDIA DELLA RISORSA LE LINEE DI INDIRIZZO PER LE POLITICHE REGIONALI SUGGERITE DAGLI ACCADEMICI GIANLUIGI RANA E GIOVANNI FIGLIUOLO

tesi sull'argomento. All'epoca le specie di tartufo conosciute in Basilicata erano una decina. “Oggi - afferma Rana - siamo a settanta, anche se non tutti commestibili. Una biodiversità notevole che ci invidiano altre regioni”. “Qui -continua - abbiamo dimostrato che esistono tutte le specie di tartufo di cui la legge consente la raccolta e la commercializzazione: dal *Tuber magnatum*, che è il più rinomato, al *Tuber aestivum*, di cui c'è grande abbondanza, al *Tuber aestivum* varietà *uncinatum*, che non si differenzia geneticamente dall'altro”. Di grande pregio è quello bianco pregiato, detto anche di Alba. Avendo bisogno di molto ossigeno, cresce laddove i terreni sono porosi e dinamici a causa dell'erosione: nell'Alto Sinni, nei comuni di Calvera, Carbone, Calvello, e qualcuno dice a Tricarico, tra i calanchi. Una varietà così preziosa che nell'omonima zona del Pollino si parla di “oro bianco del Serrapotamo”.

L'unico della cui presenza non si ha ancora evidenza scientifica è il nero pregiato di Norcia (parente nobile del *Tuber brumale*, solo che a differenza di questo, che costa 300/400 euro al chilo, il nero pregiato o *Tuber melanosporum* ne costa fino a 1200, al chilo). Ma i fondi destinati allo studio dei funghi ipogei sono pochi. Infatti, l'unica pubblicazione scientifica che dice al mondo che qui ci sono i tartufi è un articolo, pubblicato su *Biodiversity and Conservation*, una delle massime riviste del ➡



LA MAPPA LUCANA DEI FUNGHI IPOGEI

A guardare la tabella messa a punto dall'Università di Basilicata nel 2001 si rimane stupefatti: non c'è comune, praticamente, che non abbia nel suo territorio una o più specie/varietà di tartufi. A Brienza, Muro Lucano, Chiaromonte, Rionero, a parte il *Tuber melanosporum* (o nero di Norcia, di cui non si hanno evidenze scientifiche), sono stati rinvenuti tutti gli altri tipi: il *Tuber aestivum*, l'*aestivum fo. uncinatum*, il *T. borchii*, il *T. brumale*, il *T. magnatum*, il *T. mesentericum*. Sarà perchè i tartufi, funghi ipogei che si sviluppano grazie alla simbiosi con le radici delle piante (comportandosi allo stesso modo dei porcini, che sono invece epigei), vivono bene accanto a conifere, come il pino da pigna, e latifoglie (il nocciolo, il carpino, la rovere, le querce) tutti alberi che da noi abbondano. Il più diffuso resta senz'altro il *Tuber aestivum*, presente pressochè ovunque. Se ne raccoglie così tanto che viene esportato sui mercati del Nord e venduto come tartufo nero d'Alba, quindi ad un prezzo decisamente più alto. L'ultimo caso ha riguardato un esemplare di un chilo e 6 grammi, venduto ad oltre mille euro proprio nella cittadina piemontese.

Come si diceva la loro maturazione, vista la molteplicità di specie, copre quasi tutti i mesi dell'anno. Il più "duraturo" è l'*aestivum*, da maggio a ottobre, quando comincia ad essere pronto per la raccolta l'*uncinatum*, reperibile fino a febbraio. Da novembre a marzo matura il *melanosporum*, e nello stesso periodo il *brumale*. Tra novembre a marzo-aprile troviamo il *mesentericum*, e da dicembre ad aprile il *borchii*. Il *Tuber magnatum* si raccoglie invece da settembre a gennaio.

Quanto alle tartufaie artificiali, in regione non ce ne

sono molte, e di queste solo alcune hanno buone produzioni. Si segnalano quelle di Lauria, Avigliano, Abriola, Spinoso. Realtà che hanno cominciato ad affacciarsi al mercato solo recentemente, dopo gli anni in cui non pochi sono caduti vittime di vere e proprie truffe, come racconta lo stesso professor Gian Luigi Rana: "negli anni '80 arrivavano ditte, o sedicenti tali, che vendevano piantine tartufigene. Promettevano di comprare il prodotto finale e invece poi sparivano. Oggi, dopo una presa di coscienza della delicatezza della risorsa, chi impianta una tartufaia sa che non è impresa da poco". Sa per esempio che, il periodo più critico sono i primi tre o anche cinque anni, durante il quale è necessario assicurare acqua in maniera oculata specie durante l'estate; o che l'innaffiamento non deve avvenire con acqua di rubinetto ma di pozzo o piovana, perchè il cloro danneggia la radice.

Le specie che si prestano maggiormente alla coltivazione da queste parti sono il *Tuber aestivum*, il *Tuber brumale* (invernale), il *Tuber borchii* (volgarmente detto bianchetto, simile al bianco pregiato ma dalla pezzatura più piccola e dall'odore meno buono, simile a quello dell'aglio).

In un'ottica imprenditoriale centrata sulla tartufigicoltura - dicono all'unisono i professori Rana e Figliuolo - con le istituzioni consapevoli di possedere enormi potenzialità e decise a non fare della Basilicata colonia di speculatori extraregionali, sarebbe importante compiere un ulteriore passo sulla strada dell'apertura verso mercati più globali, e pretendere la vendita del prodotto col nome della località di rinvenimento, ad un prezzo finalmente determinato da una borsa locale. (R. S.)



Michele Morelli



Mariano Silletti

settore. Una ricerca a cura dello stesso professor Figliuolo e di una sua giovane dottoranda, Maria Pomarico, fatta senza molte risorse, se non un assegno di ricerca dell'ateneo dopo una valutazione internazionale della proposta progettuale.

Il ruolo dell'Università non si limita alla mappatura e allo studio della risorsa. Ma si estende alla ricerca dei metodi per preservarla. Perché la raccolta selvaggia impoverisce il territorio e anzi può distruggere le tartufai naturali per sempre. Lo scenario che dipingono, i due accademici, non è incoraggiante: ➔

The University of Basilicata started to study truffles in a systematic way in 1997 when one of the students wrote a thesis on them. At that time, about ten species were known in Basilicata. "Today - says Gian Luigi Rana, a professor at the faculty of Agriculture - there are seventy, though not all are edible; a remarkable biodiversity that is something for other regions to envy". The professor goes on to say: "Here we have demonstrated that every truffle species which can be collected and commercialized, according to the law, exists: from the *Tuber magnatum*, which is the most renowned, to the *Tuber aestivum*, which is extremely common, and the *Tuber aestivum, uncinatum* variety, which does not differ genetically from the other. The *Bianco Pregiato* truffle, also known as *di Alba*, is of very high quality. As it requires a great deal of oxygen, it grows among the calanchi, where the soil is porous and dynamic due to the effects of erosion, in the area of Alto Sinni, near the towns of Calvera, Carbone, Calvello, and some say, near Tricarico. This variety is so precious that, in the area of Pollino named Serrapotamo, they call it "the white gold of Serrapotamo".

The only variety whose presence has not been scientifically proved is the *Nero pregiato di Norcia*. But funding allocated to the study of hypogean fungi is somewhat low".

Professor Figliuolo and a young graduate student of his, Maria Pomarico, had an article published in 'Biodiversity and Conservation', one of the most important scientific reviews of the sector; and carried out research with few resources, other than that of a research grant, awarded to them by the University after an international assessment of the project proposal.

The role played by the University is not limited to the mapping and study of the resource but also includes research on methods for its preservation, given that unfiltered collection impoverishes the territory and can destroy natural truffle-grounds forever: "They come to Basilicata from other regions with Jeeps equipped with fridges, settle down and wreak havoc on our truffle-grounds they use hoes and rakes and ruin the structures created by the symbiosis between fungus and plant. Moreover, the rules for truffle collection do not provide for maximum limits, and even if they were indicated, we would not have enough staff to monitor or control this. The figures are staggering: we calculate that 300-400 kilos are collected every year".

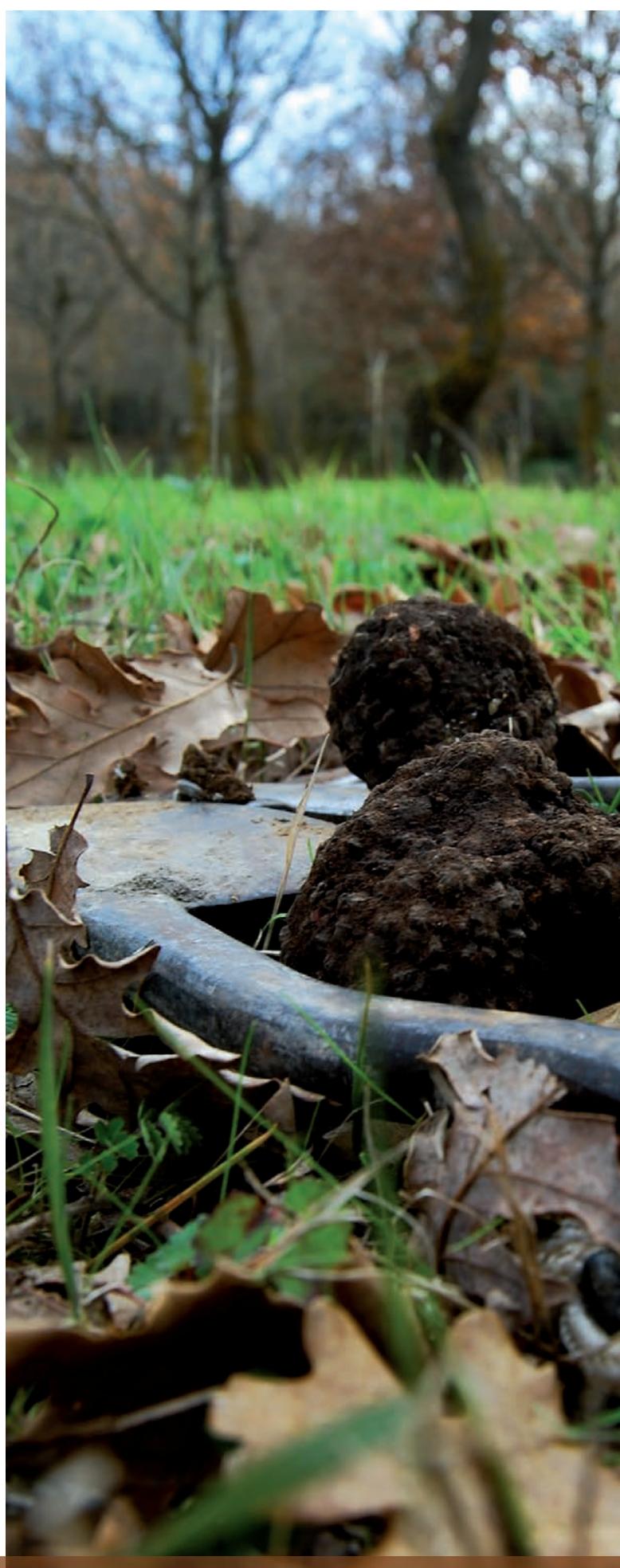
Considering all this, scholars from the University suggest directions for the regional policies in the field "Just as we grow other species, it is possible for mycorrhizae to grow using suitable techniques to turn them into truffle-infected plants - suggests Figliuolo. We can have nurseries with the double effect of protecting the natural habitat and creating revenue. Moreover, through biotechnologies and selection we can even improve the size of the truffles being grown in the cultivated truffle-grounds which at truffle auctions have the same value as natural ones"; a trend which is already being followed in Northern and Central Italy, where the truffle culture took off 40 years ago and is more advanced in respect to here, and has obtained very good results. But to do this "it is necessary to allocate more resources to the truffle-grounds sending a strong signal to the other regions to show them that we have started to actively face the issue".



“Vengono in Basilicata da altre regioni con jeep dotate di frigoriferi, prendono alloggio e fanno scempio delle nostre tartufaie: usano zappe e rastrelli rovinando le strutture nate dalla simbiosi tra il fungo e la pianta, strappando cioè le *micorrize* localizzate nell'ambito dell'apparato radicale del simbiote vegetale, e che si estendono, per mezzo delle ife fungine nel terreno circostante: sono le ife che, esplorando in profondità il terreno più di quanto la pianta possa fare col proprio apparato radicale, aiutano la pianta a sopravvivere in periodi di siccità e a resistere ai patogeni che si annidano nel terreno”.

Tra l'altro, il disciplinare per la raccolta dei tartufi non contiene limiti massimi, e se anche ci fossero non ci sarebbe personale di polizia sufficiente per il monitoraggio e il controllo (anche perchè i funghi ipogei, a seconda delle varietà, maturano praticamente tutto l'anno. Quindi, a differenza di quanto accade per i funghi porcini o per la caccia, chi arriva in Basilicata può approvvigionarsi di questa preziosa risorsa come e quanto vuole. E le cifre sono da capogiro: si calcola che ne vengano raccolti da 3 a 4 quintali all'anno da ciascun cercatore. Se si moltiplica per tutti i cercatori, autorizzati e non, che vengono da queste parti in ricognizione, e poi per il prezzo di ciascun chilo, si ha un'idea del giro d'affari di cui stiamo parlando.

Di fronte a tutto questo gli studiosi dell'Ateneo provano a suggerire linee d'indirizzo per le politiche regionali in materia. “Come si coltivano altre specie di vegetali, così è possibile micorrizzare con apposite tecniche le piante per renderle tartufigene - suggerisce Figliuolo - si può fare del vivaismo col doppio effetto di proteggere l'habitat naturale e creare reddito d'impresa. Tra l'altro con le biotecnologie e la selezione si può addirittura migliorare la pezzatura dei tartufi prodotti nelle tartufaie coltivate, che alla borsa dei tartufi valgono quanto



quelli naturali". Una tendenza che in Italia settentrionale e anche centrale (vedi Umbria e Abruzzo) dove la cultura del tartufo è partita con 40 anni e più di anticipo rispetto a noi, e dove lo sfruttamento eccessivo delle tartufaie naturali ha portato all'esaurimento delle stesse, si è cominciato a seguire per tempo. E con ottimi risultati. Ma per fare questo "occorre destinare più risorse alle tartufaie, e mandare un segnale forte alle altre regioni per far capire che abbiamo cominciato ad affrontare la questione seriamente". Invece, osservano entrambi i due accademici, l'ultimo stanziamento dell'amministrazione ammonta a 50 mila euro per l'impianto di nuove tartufaie. Poco, se si considera che l'impianto di circa un ettaro richiede dai 5 ai 10 mila euro. Dunque alla fine se ne potranno fare al massimo cinque.

Di questa penuria di finanziamenti patisce anche l'Unibas: "in Basilicata - informa il prof. Rana - c'è un vivaio che vende piante tartufigene. La certificazione la fa l'Università di Perugia! Questo non stupisce, dato che è una istituzione avanti a noi di 40 anni. Ma se anche volessimo farla noi non avremmo le attrezzature e il personale qualificato per portare avanti questa che è un'attività imprenditoriale". Il prof. Figliuolo un'idea chiara ce l'ha: cominciare a considerare questo come un settore agricolo (superando forse il pregiudizio che l'agricoltura sia solo l'agroindustria), lavorare per la salvaguardia della risorsa lid-dove non replicabile (il che si traduce nel monitoraggio costante delle tartufaie naturali del tartufo bianco, che è molto difficile coltivare artificialmente); emanare dei bandi, e nominare commissioni di valutazione per finanziare una filiera dalla ricerca fino alla commercializzazione in cui tutti gli attori siano coinvolti per le competenze che esprimono. "Perché - conclude - sia chiaro che non è l'assistenzialismo che vogliamo". ●