



DONATO AICALE, PRESIDENTE DEL CONSORZIO DELLE RICERCHE MICOLOGICHE
CONSIDERA IL PREGIATO TUBERO, MOTORE DI UN'ECONOMIA FIORENTE

Occhio alla filiera

Angela Di Maggio

Favorire la tracciabilità del prodotto, per attivare e stimolare iniziative che possono portare all'individuazione dei territori, al riconoscimento delle certificazioni, alla tutela, commercializzazione e promozione del tartufo e dei territori ad esso legati. Sono alcuni degli obiettivi fondamentali che si pone il Co.ri.mi Basilicata (Consorzio ricerche micologiche) diretto da Donato Aicale. Il Co.ri.mi, da diverso tempo, si sta attivando per valorizzare il tartufo promuovendo un'idea di filiera che sia in grado di dare slancio all'economia del territorio. Da qualche anno infatti, in Basilicata, sono emerse prospettive piuttosto incoraggianti relative alla filiera del tartufo che, nonostante la mancanza di una normativa precisa e definita, avrebbe tutte le carte in regola per rivitalizzare e recuperare economicamente le piccole aziende agricole.

Aicale, esperto conoscitore del settore, sottolinea che "gran parte del territorio regionale lucano presenta caratteristiche pedoclimatiche favorevoli allo sviluppo dei tartufi che trovano gli ambienti ideali alla propria crescita nelle faggete, nei boschi di latifoglie miste e, più a valle, nelle pioppete e sotto i salici".

In particolare, in relazione alla produzione naturale di tartufi commestibili, ci sono alcune aree vocate come il versante ad Est del monte Paratiello, nel comune di Muro Lucano, che produce tartufi dalla vetta fino a valle, i boschi di faggio di Sasso di Castalda e di Marsicovetere, lungo il territorio delimitato dal fiume Agri e Sinni e nell'area del Vulture.

"In questo settore - dice ancora Aicale - da circa venti anni esistono delle realtà aziendali che hanno realizzato tartufaie controllate ed attualmente in produzione. Realtà potenzialmente in crescita se ci fossero studi specifici sia sulle aree lucane più vocate sia sulle varietà di tartufo indigene da privilegiare e sviluppare".

La ricerca di ceppi indigeni di tartufi e il miglioramento genetico per ottimizzare la qualità del prodotto (resistenza e/o tolleranza a stress biotici e abiotici, l'uniformità per morfologia del carpoforo, ecc) e la quantità (produzione, volate, ecc) è un processo già avviato dal Co.Ri.Mi. e dal centro di ricerca Bioagritest SRL di Pignola. L'idea è quella di lavorare per introdurre tecnologie innovative per la produzione di micelio dei carpofori e la loro trasformazione con una idonea riorganizzazione commerciale che potrebbe, senza dubbio, costituire un elemento di sviluppo del comparto. In particolare, stando alle indicazioni fornite dal Co.Ri.Mi, la messa in rete e l'integrazione dei vari attori della filiera costituirebbe una forte propulsione ai fini delle strategie da seguire per ridare dinamismo e vitalità all'agricoltura delle aree interne della Basilicata.

Per Aicale "il tartufo è il motore di un'economia fiorente. Si tratta - dice - di un prodotto che, sia fresco che lavorato, ha le caratteristiche per divenire il punto di maggiore protagonismo nell'ambito dell'economia regionale. Manca, però in Basilicata, una normativa che sia in grado di sfruttare tutte le potenzia-



lità, a partire dalla ricerca, passando per la tracciabilità, l'identificazione attraverso un marchio, la lavorazione e infine la commercializzazione. Aspetti questi legati ad un progetto di filiera che in questa regione stenta a partire. Del resto - continua Aicale - la ricchezza che deriva dal tartufo è una realtà sotto gli occhi di tutti".

Eppure definire i contorni, per quanto riguarda la Basilicata, è praticamente impossibile. Le difficoltà cominciano già dalla stima della produzione per il mistero che avvolge tanto la raccolta del tartufo quanto le prime fasi del suo commercio. Un mercato in gran parte sommerso. I dati sono del tutto frammentari e questo è indicativo di un commercio che sfugge alle normali logiche di mercato.

"Realizzare un progetto di filiera - sottolinea Aicale - vorrebbe dire credere nell'innovazione e puntare a modernizzare i sistemi di coltivazione, con progettazione e messa a punto di nuove tipologie di ambienti dedicati, dotati di sistemi di controllo sistematico e articolato dei parametri micro climatici e chimico-fisici (temperatura, umidità, respirazione delle piante, ecc.); a certificare il processo secondo le norme ISO e ad avviare lo studio per il riconoscimento della IGP del tartufo lucano e a sviluppare e potenziare la conservazione e la trasformazione del prodotto fresco (surgelazione, crema, invaso, ecc.).

Le azioni previste per raggiungere questi obiettivi dovreb-

bero avere come destinatari i centri di ricerca, le aziende di produzione, le aziende di trasformazione, i centri di stoccaggio e di confezionamento e le aziende di commercializzazione.

Il potenziamento della selezione e della produzione di micelio per la produzione di funghi e tartufi; la sperimentazione applicata per l'individuazione di nuove aree e/o di nuovi processi produttivi per l'eliminazione della stagionalità della coltura; la formazione di base e specialistica per gli imprenditori e gli operatori del settore per innalzare le competenze e le conoscenze professionali; l'assistenza tecnica per favorire l'introduzione di processi tecnologici innovativi per la produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti; il miglioramento strutturale e l'ammodernamento degli impianti delle aziende di produzione del micelio, del prodotto e per la conservazione e trasformazione dei tartufi e il raccordo tra il settore turistico, in particolare agriturismo, e i prodotti della filiera (funghi e tartufi) per un'azione mirata sull'immagine della naturalità del territorio lucano sono, secondo il Co. Ri. Mi, alcune delle iniziative che potrebbe essere messe in campo da subito per animare il progetto di filiera.

E' un fatto appurato, che quando si parla di tartufo ci si riferisce ad un prodotto di gran lusso, di disponibilità stagionale influenzato dall'andamento meteorologico e reperito da una schiera di ricercatori professionisti o semiprofessionisti. "Ma è proprio questa caratteristica - dice ancora Aicale - che ➤



MADE IN BASILICATA



QUALCHE NUMERO SULLA PRODUZIONE

Il tartufo è un frutto della terra conosciuto dai tempi più antichi. Se ne ha testimonianza della sua presenza già nella dieta del popolo dei sumeri e al tempo del patriarca Giacobbe intorno al 1700 - 1600 a. C. Nonostante, però, la sua origine sia così antica, in Basilicata, mancano ancora le infrastrutture adeguate che possano supportare la filiera. Attualmente, infatti, sono le singole aziende agricole e quelle di trasformazione che provano a dare slancio all'economia del settore.

Per quanto attiene agli ambiti che prevedono una maggiore integrazione con il turismo, si punta alla vendita sia dei prodotti freschi che di quelli in vasetto nelle aziende agrituristiche.

Il Consorzio Co.Ri.Mi nel 2009 ha realizzato un censimento sulle aziende iscritte e un questionario proposto ad altre aziende lucane produttrici di tartufi.

Dai dati è emerso che sul territorio esiste una produzione annua di almeno 5000 piantine micorizzate forestali e fruttifere. La produzione complessiva annua dei tartufi è di circa 400 quintali di cui il 95% deriva dalla raccolta di tartufi spontanei e il 5% da produzione controllata. La produzione tartufigola trasformata è di circa 100 quintali.

In Basilicata i cavaatori di tartufi muniti di tesserino e, dunque autorizzati dalle comunità montane, sono 774 e una decina sono le aziende agricole che hanno impianti di piante micorizzate in produzione. Le imprese di trasformazione, sono 4, con all'attivo 10.000 Kg circa di prodotto medio annuo trasformato. Quelle di commercializzazione, invece sono due, più un numero considerevole di aziende agrituristiche e venditori.

A garantire una produzione di tartufi per tutto l'anno sono le caratteristiche del territorio regionale che riesce

anche a generare il *tuber aestivum* o il *tuber melanosporum*, una qualità che potrebbe anche ricevere il riconoscimento ufficiale della IGP.

A fronte, però, di una grande richiesta da parte della GDO e da parte di aziende agrituristiche e centri collocati in aree a forte vocazione turistica, si verifica un basso livello di investimento nella ricerca, sia da parte di soggetti pubblici che privati, un notevole approvvigionamento da parte di strutture extraregionali, una bassa professionalità degli operatori e un livello tecnologico delle aziende di produzione e di trasformazione in molti casi obsoleto. "Si tratta secondo Aicale - di questioni che potrebbero trovare una qualche soluzione nel progetto di filiera e che una volta per tutte interverrebbe sulla messa in rete sinergica degli operatori della filiera (dalla produzione del micelio alla commercializzazione del prodotto fresco e/o trasformato) con elevate possibilità di sviluppo integrato attraverso uno scambio virtuoso di conoscenze con altre imprese, organizzazioni ed enti pubblici".

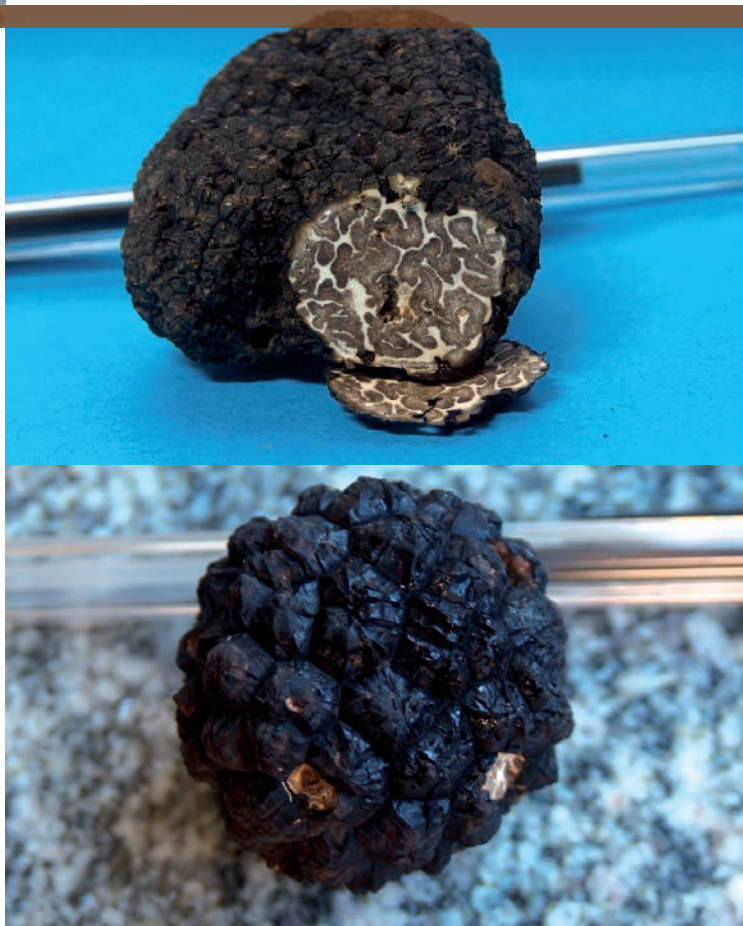
Questi i territori da coinvolgere nella filiera:

Tutta la provincia di Potenza, in particolare: Potenza, Avigliano, Muro Lucano, Sasso di Castalda, Viaggiano, Possidente, Bella, Venosa, Marsicovetere, Calvello, Abriola, Brindisi di Montagna, Campomaggiore, Castelmezzano, Pietrapertosa, Acerenza, Oppido Lucano, Vaglio Basilicata, Tolve, Pignola, Baragiano, Lavello, Cancellara, Filiano, Banzi, Nemoli, Picerno, Palazzo S. Gervasio, Senise, Lagonegro, Latronico, Lauria, Episcopo.

Tutta la provincia di Matera, in particolare: Matera, Tricarico, Tursi, Rotondella, Irsina, Scanzano Ionico, Grassano, Colobraro, Aliano, Accettura, Oliveto Lucano.

(A. D. M.)

potrebbe dare al territorio lo slancio per consolidare e migliorare la filiera del tartufo in Basilicata facilitando la crescita di una moderna imprenditoria agricola che sia non solo soggetto di presidio del territorio ai fini della sua difesa e conservazione, ma anche promotrice e protagonista di iniziative produttive in grado di creare valore aggiunto e di assicurare adeguati livelli di reddito”.



Archivio Facoltà di Agraria - Unibas

In alto a sinistra, *Choiromyces meandriformis* (tartufo dei maiali, velenoso da crudo).
Sopra, *Tuber bellone*, *Tuber mesentericum* con verruche peridiali prominenti

It has been a couple of years since encouraging new perspectives emerged in respect to the truffle production chain in Basilicata which, despite the lack of precise and definite rules, have what it takes to revitalise and restore small farms from an economic point of view.

Donato Aicale, the head of Consorzio Truffe Basilicata (Consortium for mycological research) and skilled expert in the sector; highlights that “most of the regional territory of Basilicata shows pedoclimatic characteristics which favour the development of truffles finding environments suitable for their growth in beech woods with mixed broad-leaved trees and downstream, in poplar woods and under willows”.

“For about twenty years in this sector - adds Aicale - there have been some farms which have prepared controlled truffle-grounds which are still producing; these farms could potentially grow if there were specific studies on both the most suitable Lucanian areas, and the varieties of native truffles to favour and develop”.

According to Aicale “truffles are the drive for a healthy economy”. “It is - he says - a product which, both fresh and processed, has the characteristics to become the greatest protagonist within the regional economy. However, in Basilicata we lack the rules necessary to exploit this to its full potential, starting with research and passing from traceability, brand-based identification processing and in the end marketing. These are all aspects which are connected with a production chain project that, in our region, is difficult to get started”. “After all - Aicale continues - wealth from truffles is plain for all to see”.

And yet, defining its contours, as far as Basilicata is concerned, is practically impossible. Difficulties start with the production estimate, due to the mystery which enshrouds both the collection of truffles and the first steps of its trade. It is a market which is mostly hidden.

“Developing a production chain project -Aicale highlights - would mean believing in innovation, and aiming to modernise the cultivation systems through the planning and adjustment of new typologies in dedicated environments, equipped with systems for a regular and articulated check of the micro-climatic and chemical-physical parameters (temperature, moisture, plant respiration, etc.). It would also mean achieving the certification of the process according to ISO rules, starting the study for the PGI acknowledgement of Lucanian truffle, and developing and upgrading the preservation and processing of the fresh product (deep-freezing, cream, potting, etc.). In particular, in terms of the natural production of edible truffles there are some areas which are especially suitable, such as the eastern side of Mount Paratiello, in the area of Muro Lucano which produces truffles from the peak to the base the beech woods of Sasso di Castalda and Marsicovetere, along the territory bordered by the rivers Agri and Sinni, and in the area of Vulture.