



La Radice



Gianni Sileo

Hanno conosciuto il mercato della raccolta e della trasformazione del tartufo da giovanissimi, quando ancora erano all'università. Per Rocco De Carlo e Domenico Pace, giovani imprenditori di Avigliano, all'inizio fu una sfida, per togliersi dalle secche della disoccupazione e per allestire un progetto di vita duraturo. Con il tempo sono riusciti a raggiungere il loro obiettivo e hanno dato vita a "La Radice", azienda lucana pioniera e leader nel settore della trasformazione del tartufo. Oggi commercializzano il prodotto fresco e conservato con un processo di lavorazione che tiene dentro sapere artigianale, garanzia e sicurezza alimentari.

Prodotto spontaneo della terra, difficile da trovare senza cani ben addestrati e con il fiuto allenato, il tartufo è apprezzato soprattutto se si consuma fresco e il suo valore, in termini economici, dipende dalle quantità di raccolta, soggette a forti variazioni in base al ciclo delle stagioni.

Tra le specie presenti in Basilicata e nelle regioni limitrofe, alla Radice trattano prevalentemente sei tipologie: il Bianco pregiato (cosiddetto d'Alba), il Nero pregiato, il Nero uncinato, il Bianchetto, il Moscato e il tartufo estivo, cosiddetto Scorzone. Il processo di lavorazione è diviso in due momenti: da una parte la raccolta e la commercializzazione del prodotto fresco, dall'altra la conservazione e lo stoccaggio del prodotto lavorato. La prima fase è caratterizzata da tempi molto ridotti: una volta trovato, il tartufo fresco in pochi giorni deve essere venduto al consumatore. Mentre la seconda parte, prevista per i prodotti destinati alla trasformazione, prevede un processo più lungo prima che il tubero arrivi sulle tavole: il lavaggio, la cottura, la tritatura, la miscelazione con altri ingredienti (selvaggina, alcuni tipi di ortaggi) e infine la sterilizzazione che preserva alla lunga l'integrità del prodotto.

Nello stabilimento si producono almeno quaranta pro-

ROCCO DE CARLO E DOMENICO PACE, I GIOVANI IMPRENDITORI DI AVIGLIANO ALLA GUIDA DELL'AZIENDA PIONIERA E LEADER NEL SETTORE DELLA TRASFORMAZIONE DEL TARTUFO.

UTILIZZANO UN PROCESSO DI LAVORAZIONE CHE TIENE DENTRO SAPERE ARTIGIANALE, GARANZIA E SICUREZZA ALIMENTARE



dotti conservati. I tartufi lucani, poi, raggiungono prevalentemente i mercati del centro-nord Italia, dell'Olanda, del Belgio e della Germania. In passato c'è stata anche una considerevole domanda dall'Inghilterra, ora in flessione rispetto al passato. Sono frequenti esportazioni nell'America Latina, Argentina e Venezuela in particolare.

Alla Radice di tartufi se ne intendono. L'impresa di De Carlo e Pace ha un primato, garanzia di esperienza e conoscenza, in quanto è stata la prima in Basilicata e una delle poche in Italia a trasformare e a commercializzare tuberi più o meno pregiati.

Creata quasi vent'anni fa, nel 1991, oggi La Radice è specializzata nella commercializzazione del tartufo e nella trasformazione di conserve alimentari. "Ci sono voluti investimento ed esperienza per arrivare a trattare un prodotto particolare come il tartufo", spiega Rocco De Carlo, uno dei soci di maggioranza della Radice. "Abbiamo avviato

la nostra attività in un momento nel quale il tartufo era, e lo è ancora per certi versi, un prodotto di nicchia. Avevamo bisogno di intercettare i mercati giusti, allestire la rete dei rappresentanti, scegliere i canali di distribuzione per arrivare a vendere anche fuori dell'Italia".

La storia del tartufo lucano degli ultimi anni si intreccia inevitabilmente con l'esperienza pionieristica della Radice. De Carlo, ora, parla con 20 anni di esperienza nel settore. Ma gli inizi, assicura, sono stati duri: risorse da trovare, ricerche di mercato da effettuare, corsi e prove da superare. Tutto sembrava un traguardo difficile e lontano. All'inizio degli anni Novanta le istituzioni pubbliche vennero incontro ai giovani che volevano avviare un'attività. Una legge dello Stato, la 44 del 1986, prevedeva finanziamenti a imprese del Sud che fossero guidati da giovani residenti. De Carlo e Pace i requisiti ce li avevano tutti. Attraverso la Camera di Commercio di Potenza riuscirono a trovare chi li affiancasse nella loro impresa. ➔



Il carattere e la determinazione dei due giovani li portò a crederci fino in fondo, fino a vedersi approvare il progetto di fattibilità alla fine di un iter lungo e scrupoloso. Quindi arrivò la prima pietra, nell'area artigianale Serra Ventaruli, poi le fiere per capire quali attrezzature scegliere per la lavorazione di un pro-

vato e l'incidente superato.

Il debutto è solo un ricordo che si mescola all'esperienza accumulata negli anni. Oggi questo sapere vive in una etichetta lucana che esporta in tanta parte del mondo prodotti lucani pregiati.



dotto di nicchia, quindi l'ingresso di nuovi soci e la prima produzione significativa di tartufo nel 1998.

Indossata la giacca e impugnata la valigetta da imprenditori, De Carlo e Pace partirono alla volta di Bruxelles (il Belgio è ancora oggi un loro importante mercato di riferimento) per una esposizione organizzata dal centro estero della Camera di Commercio.

Di questa esperienza nel cuore dell'Europa a Rocco De Carlo piace raccontare un aneddoto, un episodio che gli confermò l'importanza del prodotto che stavano trattando. "Il nostro viaggio a Bruxelles fu preceduto dai prodotti che dovevamo allestire in fiera. Oltre al lavorato, spedimmo una quantità di tartufo fresco, tra cui un tartufo bianco pregiato. Al nostro arrivo in terra straniera, provvedemmo ad allestire il banco dell'esposizione: le conserve di qua, il prodotto fresco di là. Ma mancava il pezzo forte: qualcuno aveva sottratto dal magazzino il tartufo bianco. Fu subito allarme. Noi e i responsabili del centro estero della Camera di Commercio della Basilicata mettemmo a soqquadro l'albergo". Per poco si sfiorò un incidente diplomatico culinario tra l'Italia e il Belgio. Poi, per fortuna, il tubero fu tro-

TARTUFO INTERO IN... LEGGERA SALAMOIA

Il tartufo al naturale è il principe dei sapori decisi, quelli che sulle tavole dei buongustai non mancano mai. Alla Radice lo commercializzano fresco, proprio per salvaguardarne le peculiarità organolettiche, ma anche in alcune varietà miscelate a carne pregiate e a vegetali. Il portafoglio dell'azienda è, infatti, costituito da tre linee innovative di patè, da una linea di prodotti al tartufo più tradizionale e da alcune originali specialità tartufate. "Tali linee - spiegano i responsabili dell'azienda - derivano dalla valorizzazione e dalla rivisitazione di antiche ricette gastronomiche, proprie della tradizione della nostra terra, che da sempre offre una produzione spontanea di tartufi bianchi e neri di particolare qualità".

I tre gruppi di patè si distinguono per l'ingrediente base, costituito da selvaggina di pregio da vegetali selezionati oppure dal mix di entrambi. Tali prodotti sono indicati negli antipasti oppure come base di sughi per paste e risotti o, ancora, come ingredienti per la preparazione di piatti di carne. Per gli amanti del tartufo al naturale, invece, alla Radice conservano il tartufo



intero in leggera salamoia oppure tagliato a fette o tritato. L'azienda non ha segreti particolari da custodire, tutto è alla luce del sole. Tant'è che il tartufo al naturale, punta di diamante della produzione dei tuberi alla Radice, viene semplicemente pulito e conservato in salamoia, con un procedimento che salvaguarda le qualità del tartufo e la sua durata.

“Ciascuna linea di prodotto - spiegano Pace e De Carlo - ha il pregio di presentare una gradualità di gusto e sapore, iniziando dai più delicati per arrivare a quelli decisi e marcati, con l'obiettivo di intercettare la fascia più ampia di consumo ed apprezzamento. Per soddisfare le diverse esigenze del consumatore finale - continuano - tutti i prodotti sono proposti in vaso di vetro a diverso contenuto. Come caratteristica comune a tutte le preparazioni va sottolineata l'assenza di conservanti, coloranti e additivi chimici diluenti”. Si tratta pertanto di prodotti sani e naturali, frutto di una lavorazione di tipo artigianale che conferisce loro una consistenza d'aspetto e di gusto diversa rispetto ai prodotti di tipo industriale di produzione sia italiana sia estera.

(G.S.)

They encountered the market of truffle collection and processing when they were very young, still at university. At the beginning, for Rocco De Carlo and Domenico Pace, young entrepreneurs from Avigliano (Pz), it was a challenge, for getting out of the shallows of unemployment and setting up a durable project. In time, they succeeded in achieving their goal and established “La Radice”, a Lucanian farm which is a leader in the sector of truffle processing. Nowadays, they market fresh and preserved products through a processing technique which involves traditional skills, food warranty and safety.

The truffle is a spontaneous product of the earth, hard to find without well trained good-nosed dogs; it is appreciated above all if used fresh, and its value, in economic terms, depends on the collection quantities, which are subjected to strong variations according to the season cycle.

Amongst the species present in Basilicata and near-by regions, “La Radice” mainly processes six types: precious White (the so-called d'Alba), precious Black, Black Truffle Hook, Bianchetto, Moscato and the black summer truffle, also called Scorzone. In the small farm located in the handicrafts area of Avigliano the processing is divided into two phases: firstly, the collection and marketing of the fresh product and secondly, the preservation and stocking of the processed product. The first phase is characterised by very short periods of time: once found, the fresh truffle must be sold to the consumer within a couple of days. While the second phase, which involves the products to be processed, requires a longer process, after which the tuber reaches the tables: washing, cooking, chopping, mixing with other ingredients (game, or some types of vegetables) and at last sterilisation which preserves the product integrity for a long time.

The plant of Avigliano produces at least forty preserved products. The Lucanian truffles reach, above all, the markets of central-northern Italy, Holland, Belgium and Germany. In past years, the demand from England was quite remarkable but has now decreased. It is quite frequent to export to Latin America, especially Argentina and Venezuela.

“La Radice” was created twenty years ago, in 1991, and these days specialises in truffle marketing and food preservation processing. “It took investment and experience to be able to process a special product like truffle”, explains Rocco De Carlo, one of the majority partners in the company. “We started our farm in a period when the truffle was, and still is to some extent, a niche product”.

The most recent history of the Lucanian truffle inevitably interweaves with the pioneer experience of “La Radice”. The starting up of the farm was not immediate. At the beginning of the Nineties, public institutions supported young people who wanted to start a business. A national law provided for funding to companies located in the South and managed by young people residing in the area. De Carlo and Pace met the requirements for an innovative project. After a great deal of effort, the project was approved. So they put the foundation stone in the craftsman area of Serra Ventanuli, and attended several fairs in order to understand which equipment was best for processing a niche product; then other partners joined the company, and the first significant truffle production was obtained in 1998.