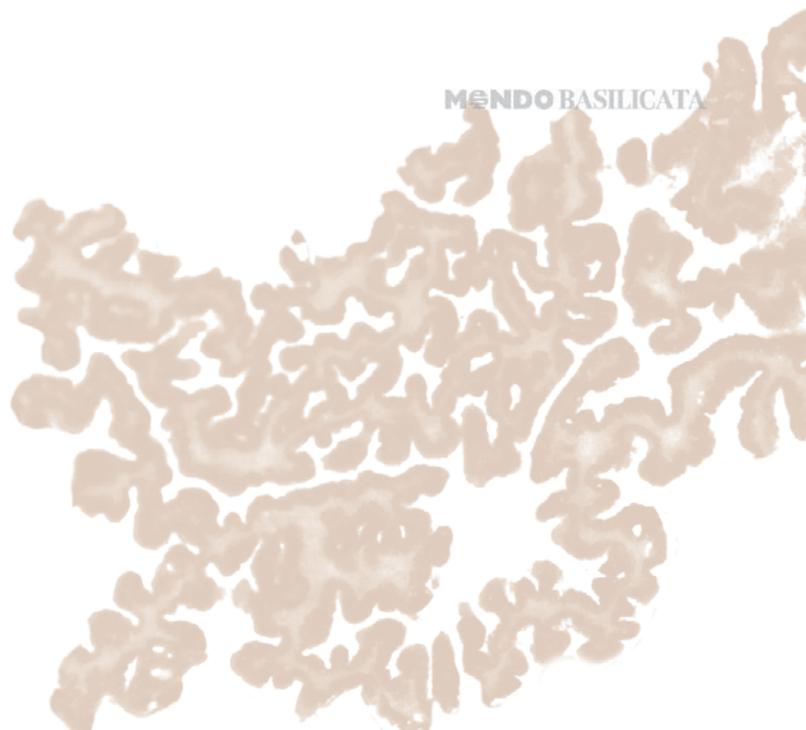




MADE IN BASILICATA

# La Trifola





## UNA SUPERFICIE DI QUINDICIMILA METRI E 650 PIANTE CUSTODISCONO GELOSAMENTE GLI SQUISITI ASCOMICETI DI GERMANO MARICONZ

Ivana Infantino  
Foto di Michele Morelli

La è un Lagotto romagnolo tutto riccioli, Gianna uno Springer Spaniel altrettanto bravo a scovare tartufi. Con loro Germano Mariconz, l'infaticabile cercatore, responsabile di una coltivazione di tartufi neri pregiati a Spinoso in Val d'Agri. Un impianto di un ettaro e mezzo di bosco che produce in media 50 chili di tartufi l'anno, cavati uno a uno, all'ombra di querce, carpini e noccioli.

Di madre lucana e padre trentino Mariconz, classe 1936, ha iniziato la ricerca del tartufo una ventina di anni fa, quando, una volta in pensione ha iniziato a pensare a come impegnare il suo tempo. E una notte finalmente l'idea: coltivare tartufi in Basilicata dove sua madre possedeva alcuni ettari di bosco. Un'avventura iniziata nel 1993, dopo un periodo di ricerche e consultazioni con i massimi esperti del settore, che ha portato subito a risultati eccellenti, nonostante le previsioni. La tartufaia ha iniziato a produrre dopo tre anni, fra la sorpresa generale e l'incredulità degli esperti che ipotizzavano i primi raccolti nell'arco di un decennio. "L'impianto - spiega il signor Germano - è stato effettuato nel 1994 attraverso piante micorizzate con *Tuber Melanosporum* (tartufo nero pregiato) e, cosa rara, abbiamo iniziato a trovare tartufi già a partire dal terzo anno. I cani si sono messi a scavare, prima Gianna e poi il lagotto, e li hanno trovati. È stato veramente emozionante". Oggi l'azienda tartufo-

gena "La Trifola" si estende su una superficie di 15 mila metri, dove 650 piante (varie specie di querce e di nocciolo di Bisanzio) custodiscono gelosamente gli squisiti ascomiceti che fin dall'antichità hanno avuto un posto d'eccellenza in cucina. All'ombra di querce, noccioli, faggi, il tartufo nero pregiato ha trovato le condizioni giuste per svilupparsi. Un mix di temperatura, umidità e caratteristiche del terreno che rappresentano una sorta di habitat ottimale per tartufi coltivati o spontanei, come dimostrano i dati scientifici raccolti dall'Alsia nell'ambito di un progetto realizzato in collaborazione con l'Università della Basilicata e il Centro nazionale ricerche di Perugia. Dallo studio emerge che "il tartufo raccolto in molte zone del territorio regionale, presenta caratteristiche del tutto peculiari, tali da meritare una particolare attenzione per consolidare una vera e propria filiera, dai raccoglitori ai trasformatori, dal circuito di rivenditori ai ristoratori". Una produzione spontanea "in grande quantità", che può dirsi "tipicamente lucana" perché i preziosi tuberi presentano caratteristiche diverse da quelli della stessa specie raccolti in altre regioni. Un grande incentivo per gli agricoltori che possono integrare il loro reddito, trasformando una semplice passione in attività imprenditoriale, come nel caso del signor Germano, la cui produzione si aggira, in media, intorno ai cinquanta chili l'anno, venduti fuori regione a 600 euro al chilo. Meraviglie della ➤



natura da apprezzare e, soprattutto, da salvaguardare come viene auspicato dai cavaatori più sensibili e responsabili. Mariconz propone da anni correttivi alla legge regionale n. 35 del 1995, sia per limitare l'affluenza di cercatori provenienti da fuori regione che per aumentare i controlli nei boschi. "Si potrebbero rilasciare tesserini giornalieri - sottolinea - per chi viene da fuori regione, perché la loro incidenza è notevole in rapporto a un territorio piccolo come il nostro, e aumentare i controlli da parte delle forze dell'ordine". "Per esempio - spiega - a causa della mancanza di controlli sul monte di Viggiano e sul Vulturino non si trova più il tartufo *uncinatum* che tempo fa, invece, era abbondante, proprio a causa di raccoglitori che non rispettavano il periodo e gli orari di raccolta". Nell'azienda anche un'aula multimediale per la divulgazione del tartufo lucano e della sua coltivazione e per la conoscenza e sviluppo sensoriale attraverso le erbe aromatiche. ➔



## LE RICETTE DI FRÀ GERMANO

Nel bosco fatato di Mariconz, fra nidi, mascheroni e poesie, la passione per la natura ed i suoi frutti diventa anche arte culinaria. Dai tartufi alle erbe aromatiche, per trasformare in poesia le pietanze. E dopo le mitiche ricette di Suor Germana, direttamente dalla fervida fantasia del signor Mariconz arrivano le ricette di Fra' Germano, una trovata simpatica per proporre a turisti e visitatori che vorranno avventurarsi nel suo "regno dei golosi", un menù completo a base di tartufo nero. Dall'antipasto al secondo, ingredienti e consigli per esaltare le qualità del prelibato tubero.

### Le ricette di Frà Germano

#### Antipasto al III° Cerchio: i crostini

Ingredienti: 50 crostini di pane, leggermente tostiti; 100 gr. di tartufi neri freschi; 100 gr. di olio di oliva; uno spicchio d'aglio; sale, pepe e limone. Macinare e pestare i tartufi, metterli in un tegamino con olio di oliva, sale e pepe. Mettere il tegamino sul fuoco e lasciare per 2/3 minuti. Preparare una salsina con aglio pestato, qualche goccia di aceto, limone alla quale aggiungere i tartufi. Rimettere sul fuoco e far soffriggere ancora per un minuto. Spalmare il composto sui crostini, leggermente bagnati in succo di limone.

#### Primo piatto al III° Cerchio: tagliatelle

Ingredienti per 6 persone: 500 gr. tagliatelle all'uovo. Per la salsa: burro, un mestolo di brodo, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 150 gr. di tartufi freschi,

sale e pepe. Sciogliere in un tegamino burro, brodo e 1 spicchio di aglio. Condire con sale e pepe. Unire i tartufi grattugiati. Fare bollire 1 minuto, togliere l'aglio e ritirare dal fuoco. Cuocere le tagliatelle, versare in un piatto da portata, spolverare di parmigiano, condire con la salsa e servire.

#### Secondo piatto al III° Cerchio: spezzatino di agnello

Ingredienti (per 4 persone): un chilo e mezzo di polpa di agnello in piccoli pezzi, olio, rosmarino, aglio, aceto, capperi, 150 gr. di tartufi neri freschi tritati, sale, pepe, vino bianco secco e limone. Lasciare soffriggere finché la carne non risulta ben dorata, bagnare con un bicchiere di vino, lasciare evaporare, coprire, abbassare la fiamma e portare lentamente a cottura (20 minuti). Pestare uno spicchio d'aglio, qualche capperone, due cucchiaini di aceto. Versare la salsa ottenuta sull'agnello non ancora del tutto cotto, mescolare bene, far cuocere ancora per qualche minuto. Per la salsa di tartufo: scaldare in un tegamino mezzo bicchiere di olio di oliva con uno spicchio d'aglio appena si è dorato eliminarlo e togliere dal fuoco il tegamino.

Quando l'olio sarà raffreddato, aggiungere i tartufi tritati (150 gr.), uno spicchio d'aglio, il succo di limone sale e pepe. Rimettere sul fuoco per un minuto. Sistemare lo spezzatino in un piatto da portata e cospargerlo con la salsa di tartufo. (l.l.)



He has been growing truffles for almost twenty years with excellent results. Germano Mariconz was born in 1936 and lives in Spinoso in the heart of the Lucanian Apennines where he has a farm covering one and a half hectares of woodland. It produces about 50 kilos of precious black truffle per year, which are dug up one by one in the shadow of oaks, hornbeams and hazel trees. His adventure started in 1993, after a period of research and consultations with the top experts in the field and yielded very good results despite low expectations. In fact, the truffle-ground started producing within three years, to the surprise and incredulity of the experts. The truffle farm "La Trifola" today covers an area of 15,000 metres where 650 plants treasure the delicious ascomycetes which have found here the right conditions in which to grow; a combination of temperature, moisture and soil characteristics which represents a kind of optimal habitat for cultivated and spontaneous truffles as shown by the studies carried out by Alsia. Their research, in fact, shows that truffles collected in several areas of Basilicata have "extremely peculiar characteristics, deserving of special attention in order to consolidate a real industrial chain". It is a significant incentive for farmers who can integrate their income by turning a simple passion into an entrepreneurial activity, as it was for Mr Germano, who sells his products outside the region at an average price of 600 Euros per kilo. Truffles are wonders of nature to be enjoyed and protected, as the most sensitive and responsible diggers suggest. In Mariconz's opinion, in fact, it is necessary to have better controls in woods, and limitations on the issue of permits in order to regulate the flow of diggers who come from outside the region. His farm also has a multimedia classroom for the dissemination of knowledge about the Lucanian truffle and sensory development through aromatic herbs. From truffles to the safeguarding of autochthonous bird species, suggesting a new idea for sustainable tourism. Not far from the truffle-ground Mr Mariconz has given life to an important project in collaboration with Legambiente Basilicata, and installed 100 nests in his three hectares of wood. Nests that, since a year ago, have been home to Great Tits, Owlets, Woodpeckers and Finches: small local birds threatened with extinction. It is an extraordinary heritage which should be protected through the containment of the causes of death due to anthropic actions, and the protection of quality agricultural environments. Thus, in 2009, the farm "La Trifola", located in Casino di Donna Virginia, became a didactic farm on bird nesting, thanks to the "Territorial Integrated Project (Tip) Val D'Agri" for eco-friendly measures. Here visitors can watch birds on the fly up close and observe nests while walking the paths of a forest "animated" by little devils and poetry quotes. An enchanting place, almost suspended in time, where Mariconz has also built a small refreshment corner: the "Ill° Cerchio dei Golosi" of Dantesque memory, amongst Beelzebub masks and verses of the Divine Comedy.



Dai tartufi alla salvaguardia delle specie autoctone di uccelli per proporre una nuova idea di turismo sostenibile. Poco distante dalla tartufaia, il signor Mariconz ha dato vita ad un importante progetto, in collaborazione con Legambiente Basilicata, installando 100 nidi nei suoi tre ettari di bosco, di proprietà del suo bisnonno. Nidi che da un anno, sono la casa di cinciallegre, civette, picchi e fringuelli: piccoli uccelli autoctoni a rischio estinzione per la frammentazione degli habitat, l'inquinamento, i cambiamenti climatici. Uno straordinario patrimonio da tutelare attraverso il contenimento delle cause di morte di origine antropica e la tutela di ambienti agricoli di qualità. Così l'azienda agricola "La Trifola", in località Casino di Donna Virginia a Spinoso, nel cuore del parco dell'Appennino lucano, si trasforma, nel 2009, in una fattoria didattica sulla nidificazione degli uccelli, grazie al bando del Pit Val d'Agri per interventi ecocompatibili. Nidi che sin dalla loro collocazione sono risultati graditi a capinere, cince, picchi muratori. Specie poco conosciute che, fra le querce della Trifola, possono trovare un nido su misura per nidificare senza rischi. I nidi sono, infatti, "antirapina" e tutti numerati, con aperture di ingresso di misure diverse. Fra gli alberi, oltre alle mangiatoie, anche cestini con palle di grasso, batuffoli di ovatta e fili di lana sparsi qua e là sui rami per agevolare il lavoro degli uccellini che il nido preferiscono farselo da soli. Qui i visitatori (scolarasche, appassionati, turisti) possono osservare



Manano Silletti

In alto, un momento del laboratorio didattico.  
A destra, veduta di Spinoso



da vicino gli uccelli in volo e sorvegliare i nidi, passeggiando fra i sentieri di un bosco "animato" da diavoletti e citazioni poetiche. Un luogo incantato, quasi sospeso nel tempo, dove Mariconz ha realizzato anche un piccolo angolo per il ristoro: il "III° Cerchio dei Golosi", di dantesca memoria, fra mascheroni di Belzebù (pezzi unici realizzati dalle abili mani di artisti lucani), utensili antichi e versi della Divina Commedia. E fra le iniziative in cantiere, oltre ad "Adotta un nido", per seguire tutte le fasi della nidificazione, la realizzazione di una stazione di inanellamento per riconoscere gli uccelli provenienti dalla Basilicata, qualsiasi parte del mondo si trovino a sorvolare. ●

## LA LEGGE REGIONALE CHE REGOLAMENTA IL SETTORE

In Basilicata sono presenti allo stato spontaneo diverse specie di tartufo, molte delle quali commerciabili, come il tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*), il tartufo nero estivo (*Tuber aestivum Vittad.*), il tartufo uncinato (*Tuber aestivum Vittad., forma uncinatum Chat*), il tartufo brumale (*Tuber brumale Vittad.*), il tartufo nero moscato (*Tuber brumale Vittad. forma moschatum Ferry*), il tartufo nero di Bagnoli (*Tuber mesentericum Vittad.*), il tartufo nero liscio (*Tuber macrosporium Vittad.*) e il tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber macrosporium Vittad.*). Scarsamente documentata è, invece, la presenza del tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vittad.*), lo squisito ascomiceta noto ai più con l'appellativo comune di "tartufo nero", coltivato con ottimi risultati nell'azienda agricola "La Trifola" nel comune di Spinoso. Sul territorio regionale la tar-

tuficoltura è regolamentata dalla legge n. 35 del 27 marzo 1995 che disciplina la raccolta, coltivazione, conservazione e commercializzazione dei tartufi. Secondo la legge "la ricerca e la raccolta non devono arrecare danno alle tartufaie" e "l'attività di ricerca può avvenire solo nei boschi e nei terreni non coltivati o nelle tartufaie controllate da parte di chi le gestisce". La raccolta va effettuata dall'alba al tramonto, e non nelle ore notturne, utilizzando il vanghetto e non più di due cani da ricerca. Le buche aperte devono essere successivamente riempite con la stessa terra e il terreno livellato. Inoltre, i raccoglitori devono essere muniti del tesserino, rilasciato dalle Comunità Montane, dopo aver superato un esame di idoneità. Con il tesserino, che va rinnovato ogni cinque anni, è possibile effettuare la raccolta su tutto il ter-

ritorio regionale. La legge incentiva anche alla costituzione di consorzi per la difesa, la raccolta e la commercializzazione, nonché l'impianto di nuove tartufaie.

Una misura da migliorare, secondo i tartuficoltori lucani, che richiedono maggiori controlli sul territorio, per evitare che cercatori occasionali provenienti da altre regioni vengano a raccogliere tartufi in Basilicata, e allo stesso tempo, una diversificazione nel rilascio dei tesserini. Come suggerisce da tempo Gennaro Mariconz, le Comunità Montane, in qualità di enti preposti per il rilascio dei tesserini, notevolmente incrementato negli ultimi anni, "dovrebbero rilasciare tesserini giornalieri o settimanali per i cercatori di fuori regione, in modo da limitarne l'affluenza e di conseguenza ridurre l'incidenza in un territorio piccolo come il nostro". (I. I.)

