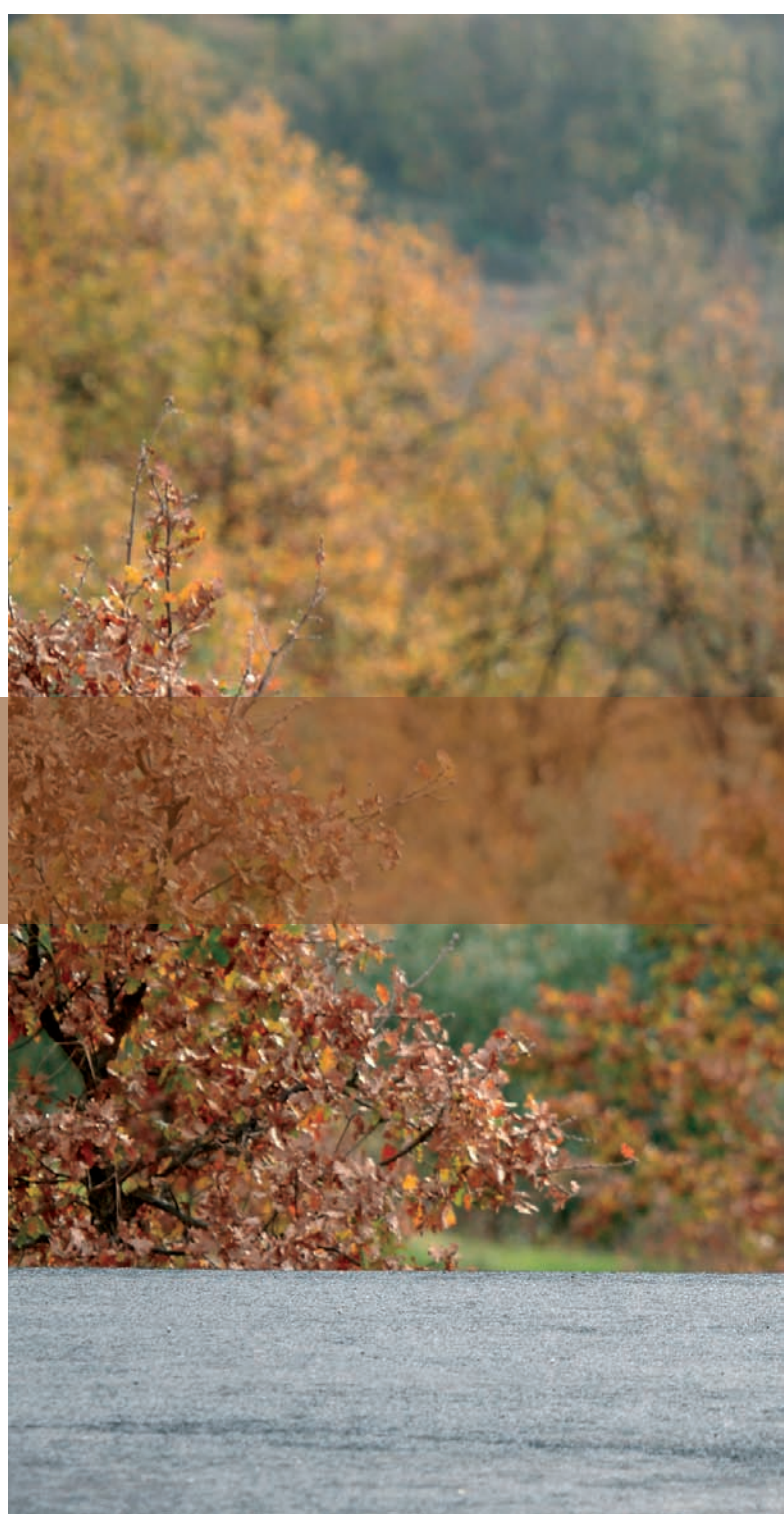




Vivai Azzato


Iranna De Meo
Foto di Leonardo Nella

A caccia di tartufi fin da piccolo. In giro per i boschi, il piccolo Cristiano ha imparato a trovare i prestigiosi tuberi, di cui è ricca la Basilicata. Una passione trasformata in professione. Nel 2006 la decisione di mettere su l'azienda agricola "Vivai Azzato", dopo una ventennale esperienza del papà Domenico, uno dei pionieri in Basilicata nella raccolta spontanea dei funghi ipogei. Oggi, è l'unica realtà al Sud Italia per la produzione di piante tartufigere certificate, dapprima coltivate in serra e poi seguite in tutte le fasi di crescita. L'azienda è situata a Satriano di Lucania, a 700 metri di altitudine. "Nell'anno 2001 - ha raccontato il giovane Cristiano Azzato - nasce l'idea di pro-



porre piantine tartufigere e incominciammo a sperimentare in una piccola serra le tecniche di micorizzazione". Ottenuti eccellenti risultati grazie anche alla collaborazione svolta da tecnici e ricercatori specializzati del settore, quattro anni fa avviò la produzione con 10 mila piantine. Inizia così la coltivazione con piante micorizzate con tartufo "Nero pregiato, Scorzone, Bianchetto e Moscato".

Oggi, l'azienda, che si estende su 20 mila mq, può contare su una commercializzazione di 7000 mila piantine vendute soprattutto sul mercato del Centro - Nord e una tartufigaia di 10 anni che produce dai 30 ai 40 chili l'anno. Particolare cura è rivolta soprat-



A SATRIANO DI LUCANIA L'UNICA REALTÀ DEL SUD ITALIA PER LA PRODUZIONE DI PIANTE TARTUFIGENE CERTIFICATE. 7000 MILA LE PIANTINE VENDUTE SOPRATTUTTO NEL CENTRO-NORD CON UNA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ RILASCIATA DALL'UNIVERSITÀ DI PERUGIA E UNA TARTUFAIA CHE PRODUCE DAI 30 AI 40 CHILI L'ANNO

tutto alla qualità dei materiali utilizzati: la selezione dei semenzali, la qualità dei tartufi e ai terreni rinvenuti nelle vicinanze di tartufo naturali. Si va alla ricerca spontanea di tartufi per micorizzarli. Ad accompagnarli nella ricerca, Lola, un esemplare di Springer Spaniel inglese. Come ogni bravo chef, ha preferito non svelare tutti i segreti del successo, frutto di esperienza mixato con la giusta dose di ricerca e sperimentazione.

Cosa contraddistingue però l'azienda? Sicuramente la filiera della tracciabilità. Infatti, tutte le piante prodotte e commercializzate sono accompagnate da certificato di micorizzazione e passaporto fitosanitario. Un prodotto gar antito, dunque, al 100%,

controllato in tutte le fasi, assicurando che le piantine siano bene micorizzate (le piantine tartufigene preparate con particolari operazioni vivaistiche i cui apici radicali vengono uniti in simbiosi con il tartufo).

Dopo essere state trapiantate in terreni idonei e coltivate con tecniche appropriate dopo qualche anno inizia la produzione di tartufi). La certificazione di qualità è rilasciata dall'Università degli studi di Perugia, dipartimento Biologia Applicata. Poche le ditte leader del settore che producono piante da tartufo debitamente certificate da strutture pubbliche esterne al produttore. Oltre alla produzione e commercializzazione, non manca l'assistenza ➤



tecnica ai clienti. Cristiano offre dall'abc sulla tartuficoltura, a cosa sapere e cosa fare per costruire un impianto: dalle analisi dei suoli, alla progettazione della tartufaia, al controllo post impianto.

Una sfida, quella del ventiquattrenne Cristiano, supportata dal papà Domenico e dall'esperienza di ricercatori universitari. Progetti futuri? "Produrre piantine con il tartufo bianco, ma certificate e micorrizzate". Per ora si sta sperimentando.

Non mancano le difficoltà, dovute soprattutto, come ha raccontato "per la mancanza di una cultura delle piantine. Inoltre,

negli anni passati ci sono state molte truffe in questo campo. Comunque, è una bella avventura e dopo anni di sforzo, ormai la gente inizia anche a capire l'importanza di acquistare piantine certificate. La mia è un'attività molto redditizia, costa poco e non c'è bisogno di molta manodopera. Riconvertire a tartufaia terreni marginali, scoscesi ed impervi, in cui la coltivazione di cereali è complicata e di bassa resa - ha consigliato - può rappresentare una fonte di reddito aggiunto per tanti imprenditori agricoli in affanno". L'emozione più grande? Qui, il ricordo di papà ➔

Looking for truffles since he was a child in the wonderful Lucanian woods, the little boy Cristiano learnt how to find the prestigious tubers, a passion that he turned into a job. In 2006, he decided to establish his farm, "Vivai Azzato", after twenty years of experience with his father, Domenico. It is today the only farm in the South of Italy which produces truffle-infected plants, at first grown in a greenhouse and then followed during all their growing phases. The company is located in Satriano di Lucania, at 700 m. above sea level. "During 2001 - the young Cristiano Azzato says - I had the idea of producing truffle-infected plants and we started to experiment with mycorrhiza techniques in a small greenhouse". Upon obtaining excellent results, thanks also to support from some technicians and researchers specialised in the area, four years ago he started his production with 10,000 seedlings. So began his cultivation of plants mycorrhized with truffles including "Nero pregiato, Scorzone, Bianchetto and Moscato". At present, the company, which covers 20,000 sq.m., can rely on the commercialisation of 7,000 seedlings, mainly sold on the Central-Northern market, and a 10-year-old truffle-ground which produces 30-40 kilos per year. Special care is given to the quality of the materials used: selection of seedlings, quality of truffles and of soils found near the natural truffle-grounds. They go looking for truffles to mycorrhize them. In their search, they are accompanied by an English Springer Spaniel. But why is his farm so distinguished? It certainly has to do with its traceability chain. In fact, each produced and commercialised plant comes with a mycorrhization certificate and a phytosanitary passport. Thus, it is a 100%-guaranteed product, checked at every phase. The quality certificate is issued by the Department of Applied Biology at the University of Perugia. Only a few leading companies in the sector produce truffle plants which are duly certified by external public structures. Apart from producing and commercialising, they also supply technical assistance to their clients: from the basics of truffle growing to what to know and what to do to set up cultivation. Future projects? "Producing seedlings with white truffles but certified and mycorrhized".

There are some difficulties mainly due "to the lack of a culture of seedlings. Converting steep and wild marginal grounds, where cereal growing is complicated and with a low yield, into truffle-grounds - he suggested - can become an added source of income for many farmers in trouble". He has a stake in an innovative agriculture, by conquering more and more demanding market niches through a faithful relationship. And his greatest satisfaction? Having been a finalist at *Oscara Green*, the national contest promoted by *Giovani Impresa Coldiretti* which awards young farm businessmen. Cristiano's entrepreneurial idea, awarded by a jury of national experts, obtained huge success among the political personalities who attended the event in Rome, first of all the Minister for Agriculture, Giancarlo Galan, who took the opportunity of lunch to understand the world of truffles better: "My dream is the creation of a totally Lucanian agro-food truffle chain, with the hope that food products obtained from the precious fungus can subsequently be exported". Innovation and passion: a combination which has made it possible to turn a dream into a reality.





OSCAR GREEN PREMIA L'AGRICOLTURA CHE GUARDA AL DOMANI

Consueto appuntamento con l'innovazione, la ricerca e la diversificazione. Ogni anno, Coldiretti Giovani Impresa, la realtà che opera all'interno della Coldiretti alla quale aderiscono i soci dai 18 ai 30 anni, premia le nuove idee in agricoltura, valorizzando quelle imprese "giovani" (non solo agronomicamente!) che si sono maggiormente distinte in progetti innovativi. Il concorso si propone di mettere al centro dell'attenzione e di connettere le realtà imprenditoriali più innovative e rigenerate, di creare una rete di conoscenze e di comunanza di visioni e valori, di mettere a disposizione modelli da imitare e replicare, adattandoli alla propria realtà territoriale. Sei oscar per sei categorie in concorso: Stile e cultura di impresa, Sviluppo locale, Energia per il futuro, Esportare il territorio, Oltre la filiera, Campagna amica. Un'occasione per raccontare al Paese le tante storie che caratterizzano l'agricoltura, quelle degli imprenditori che rischiano, si differen-

ziano, si reinventano, scommettono, fanno sistema, rispettano l'ambiente, valorizzano i territori e non temono sfide sempre più ambiziose. Storie dove l'impresa agricola è protagonista perché in grado di guardare al domani, forte di un progetto convincente per il sistema Italia. Alla quarta edizione, quella targata 2010, sono stati 18 i finalisti nelle diverse categorie. I premi sono divisi in sei categorie, concepite per riconoscere maggiore prestigio alle attività che hanno consentito il raggiungimento di obiettivi fondamentali per le imprese dei giovani agricoltori, come la multifunzionalità, la capacità di diversificazione nonché la contestuale estensione dell'ambito di azione della propria attività alla realtà dei consumatori, conquistandone la fiducia attraverso la garanzia dell'alta qualità dei prodotti. Quest'anno sarà possibile iscriversi al concorso fino al prossimo 30 marzo provvedendo alla compilazione dell'iscrizione sul sito web www.oscargreen.it (I. D. M.)

Domenico si accende: "Quando trovi un tartufo bianco - ha detto il signor Domenico, grande appassionato della natura. Scavi, scavi fino in fondo, molto delicatamente per evitare di romperlo. Il tartufo più grande trovato pesava 740 grammi ed era nero. Un vero trofeo...".

Ha puntato su un'agricoltura innovativa, conquistando con un rapporto fidelizzato nicchie di mercato sempre più esigenti. La soddisfazione più grande? "Essere giunto finalista all'Oscar Green - ha detto fiero del traguardo". Oscar Green è il concorso nazionale promosso da Giovani Impresa Coldiretti con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica che premia i giovani imprenditori agricoli che si sono messi in discussione decidendo di puntare sul rilancio del settore. Diciotto i finalisti nelle 6 categorie: "Stile e cultura d'impresa", "Esportare il territorio", "Campagna Amica", "Sviluppo Locale", "Sostieni il clima" e "Oltre la Filiera". L'azienda "Vivai Azzato" si è posizionata sul podio nella categoria "Stile e Cultura d'Impresa". L'idea imprenditoriale di Cristiano, premiata da una giuria di esperti nazionale, ha riscosso enorme successo tra le personalità politiche che hanno partecipato all'evento romano, in primis il Ministro dell'Agricoltura Giancarlo Galan che ha approfittato del pranzo per capire di più del mondo del tartufo. "Il mio sogno è quello di partire dall'enorme



potenziale inespresso che offre la Basilicata e creare una filiera agroalimentare tutta lucana del tartufo, con l'augurio di poter esportare, poi, in tutta Italia e non solo, i prodotti alimentari che si ricavano dalla lavorazione del prezioso fungo. Sicuramente per



A sinistra, il giovane Cristiano mostra con orgoglio l'attestato ricevuto al concorso "Oscar Green 2010"

offrire un prodotto qualitativamente migliore sul mercato, continueremo a sperimentare nuove tecniche e soddisfare le richieste". Innovazione e passione: un binomio che ha reso possibile trasformare un sogno in realtà. ●