

STORY-LEARNING

C'è più gusto (e meno lavoro) a investire nel tartufo

A fronte di poche migliaia di euro di interventi sul campo, la resa di un appezzamento di 25 ettari varia dai 100 ai 200mila euro. Con tempi di ritorno decisamente contenuti: appena un anno

di Marco Gemelli

A ben vedere, è un paradosso che suona quasi come un duplice omaggio alla filosofia naturalistica: in un mondo che fa della pianificazione e della standardizzazione dei processi uno dei fattori cruciali del successo di un'impresa, il business del tartufo rimane - almeno in Italia - uno dei pochi campi in cui l'intervento dell'uomo, per quanto importante, alla fine deve cedere il passo alla volontà di Madre Natura, perché dà il meglio di sé quando non viene coltivato. Quel "gioiellino" bianco o nero che nasce sotto terra, che in base alle annate può arrivare a valere ben oltre i 4.000 euro al chilo ha un mercato tutto suo, con quotazioni che dal 1890 sono specificate in appositi borsini.

La "Borsa" del Tartufo

Al netto di pezzature "importanti" che portano il prezzo verso l'alto, il punto di partenza per stabilire il costo del tartufo è il classico equilibrio tra domanda e offerta. Trattandosi di un prodotto le cui rese sono soggette a moltissime

variabili da un capo all'altro d'Italia, è piuttosto facile che da un anno all'altro le quotazioni di tartufo subiscano oscillazioni importanti. In effetti, bastano un paio di settimane di pioggia o di sole per far sì che il prezzo al chilo del tartufo schizzino alle stelle o - al contrario - lo rendano decisamente accessibile. Ogni zona vocata del nostro Paese ha il suo borsino online, siti specializzati che riportano le quotazioni

OGNI ZONA VOCATA NEL NOSTRO PAESE HA IL SUO BORSINO ONLINE CON LE QUOTAZIONI AGGIORNATE. MA I PREZZI OSCILLANO A SECONDA DELLA CARATURA

(al cercatore, non al consumatore) tarandosi spesso su una pezzatura standard di 20 grammi. E dire che negli anni del dopoguerra, in alcune regioni i tartufi di dimensione inferiore a una palla da tennis venivano dati in pasto ai maiali. Era invece il 1890, quando la Giunta di Acqualagna (PU) - che si autodefinisce la "capitale del tartufo", facendo storcere il naso ad Alba o San Miniato - deliberò l'acquisto di una bilancia per la pesa pubblica dei tartufi dandola poi in consegna a un pubblico pesatore. Oggi Acqualagna ha messo in rete la borsa del tartufo, e il suo esempio è stato seguito da tutte le città vocate: esistono il



borsino dell'Atam (Associazione Trifulau Astigiani e Monferrini), quello di Alba, di Asti e così via. Quest'anno, il tartufo bianco di Alba è stato quotato 2500 euro/kg mentre il nero pregiato di Acqualagna viaggia intorno ai 500 euro/kg. L'Istat dal canto suo, a fine dicembre, indicava per il bianco di Piemonte prezzi da 1000 a 1500 euro/kg per pezzature medio piccole (da 10 a 40 grammi) e da 1500 a 2000 euro/kg per pezzature da 50 a 100 grammi.

Una polizza sull'ambiente

Il tartufo può essere a pieno titolo considerato una sorta di "polizza assicurativa" per boschi e foreste. È solo grazie a investimenti mirati di manutenzione e salvaguardia dell'habitat dove crescono i tartufi, infatti, che è possibile aumentare le probabilità di avere un buon ritorno economico dalla ricerca dei tartufi. In altre parole, il tartufo è motore di un'economia più complessa. Nel nostro Paese - primo produttore ed esportatore al mondo del tartufo bianco pregiato per quanto riguarda la qualità e quantità e dove è possibile raccogliere tutte le specie di tartufo impiegate in gastronomia - circa il 95% dei tartufi proviene da tartufoaie

FUNGO O TUBERO? QUESTO È IL DILEMMA

Sembra un tubero, eppure è un fungo. Il tartufo, il cui nome scientifico è *tuber micheli*, è genere di fungo dell'ordine dei *pezizales* della famiglia delle tubarecce. Pulito, il tartufo bianco si presenta alla vista di colore giallino con

tonalità tendenti al verde, con superficie liscia e dimensioni da un'arachide a un pompelmo. L'interno è invece marrone sbiadito con sfumature rossastre e sottili venature più chiare. Va consumato rigorosamente fresco, e i "grandi classici" lo

vedono accompagnare pasta fresca come i tagliolini, l'uovo fritto, tartare di carne o patate: bastano pochi grammi per impreziosire una portata. Da degustare rigorosamente crudo, in linea di principio va lamellato con l'apposito tagliatartufi.



naturali mentre la coltivazione è relegata a un ruolo marginale. «Nel caso del **tartufo** bianco – spiega **Cristiano Savini**, quarta generazione di una famiglia di tartufai toscani – questa percentuale sale al 100%: non esiste un metro quadro di terra dove sia coltivato il *Tuber magnatum* pico». Il pregiato fungo ipogeo, che appartiene all'ordine delle tuberacee ma non è un tubero, trova nei boschi italiani una serie di fattori che lo rendono tra i più apprezzati nel mondo, e al tempo stesso rifugge ogni tentativo di coltivazione. In diverse zone vocate – a partire da quelle storiche del Piemonte (Alba, Cuneo, Asti), della Toscana (San Miniato, San Giovanni d'Asso, le Crete senesi) o delle Marche (Acqualagna e Monti Sibillini) – gli imprenditori che hanno provato a “forzare” la coltivazione non solo non hanno ottenuto risultati significativi, ma hanno visto peggiorare le condizioni di partenza delle tartufoie naturali. «La strada è un'altra – conferma **Savini**, che nel 2007 trovò un **tartufo** da un chilo e mezzo, un record mondiale – e passa per un'opera di sensibilizzazione sulla cultura del prodotto. Senza chi investe nella cultura del prodotto anche i

boschi ne risentirebbero: il **tartufo** bianco è diventato stimolo alla salvaguardia, alla cura e al ripristino dell'intero ecosistema specie in caso di frane, acquazzoni o gelate. Dove cresce il **tartufo** l'ambiente è sano: pensiamo alle Crete Senesi, dove la qualità è aumentata proprio grazie alla maggiore attenzione. I proprietari dei terreni e le aziende di **tartufi** hanno maturato la consapevolezza di avere in mano un tesoro: prima le grandi famiglie italiane guardavano con interesse alle aree vitate e sacrificavano le zone tartufigene alla produzione vinicola, ora la tendenza si è invertita».

I conti del **tartufo**

A conti fatti, per ogni euro speso in manutenzione ordinaria – pulizia delle erbe infestanti, degli argini dei fiumi e degli scannafossi, rimozione degli alberi caduti e così via – il ritorno economico può aumentare del 50%, mentre opere come tagli indiscriminati o spostamento



del corso dei fiumi possono avere ripercussioni fatali sulle zone tartufigene. A fronte di poche migliaia di euro di interventi su una superficie di 25 ettari, ad esempio, l'incremento della resa può oscillare tra i 100 e i 200mila euro. I tempi di ritorno, per questo genere di investimento, iniziano già dopo un anno. Certo, non è tutto così semplice: una tartufoia di 25 ettari dev'essere recintata, come misura sia contro gli ungulati che i tartufai non autorizzati, e ciò può costare fino a 100mila euro. Ecco perché in alcune regioni dove altrimenti il bosco sarebbe solo una spesa, esistono forti incentivi a investire in questo settore.

A livello nazionale, poi, è stata recentemente introdotta una tassazione al 5%.

IN ALCUNE REGIONI SONO PREVISTI FORTI INCENTIVI PER INVESTIRE NEL SETTORE. E LA TASSAZIONE DEI PROFITTI È AGEVOLATA AL 5%

Un affare... di Stato

Mentre in Francia esiste ancora una rete di moltissimi piccoli tartufai (con mercati giornalieri nelle città più vocate), in Italia il business è nelle mani di gruppi imprenditoriali più o meno grandi che “spostano” i tartufai anche a 50 km dalle zone abituali, alla ricerca di aree meno conosciute. In fondo, se nel nostro Paese il Piemonte ha fatto da capofila, seguito da Marche e Toscana, negli ultimi anni si sono affermate zone come la Lombardia sud-orientale, l'Emilia Romagna, l'Umbria e il Veneto. Il **tartufo** è spuntato anche in Molise (Larino e Spinete), Abruzzo (Aletela e Quadri), Basilicata, nell'interno del Lazio e a ridosso dell'Appennino, così come in Irpinia, nel Salernitano e in Calabria. Al punto che oggi dal bianco al nero pregiato, dal bianchetto allo scorzone fino all'uncinato, pressoché ogni regione d'Italia è in grado di mettere in tavola **tartufo** locale.

