



Parte V

LA TARTUFICOLTURA

I tartufi non possono essere coltivati, ma possono esserlo le piante forestali con cui vivono in simbiosi, intendendo con questo termine l'unione del micelio di *Tuber* con i peli radicali delle piante stesse. Questa unione viene denominata *micorriza* e, su questo principio, si basa la moderna scienza che va sotto il nome di *tartuficoltura*. Le piante micorrizzate vengono affidate al terreno in ambiente adatto per la vita e la fruttificazione del tartufo e, dopo una decina d'anni, se le cose sono fatte a regola d'arte, si può verificare la fruttificazione, cioè la produzione di quei tartufi destinati alla nostra alimentazione.

Da tutto questo, se si considera anche che la raccolta viene ugualmente effettuata con l'ausilio del cane che intercetta il tartufo maturo, si comprende benissimo che non si tratta di una vera e propria coltivazione. A conferma di questo si ricordi, ed è forse cosa ovvia, che le tartufigene mai vengono concimate o trattate con pesticidi, che finirebbero solo per distruggere questo rapporto spontaneo e naturale di convivenza tra pianta e fungo.

Nei vivai specializzati si producono dunque le cosiddette piante tartufigene, partendo da micelio di *Tuber* e da piante tipiche dei nostri boschi, cercando di provocare il fenomeno della *micorriza* su piantine giovanissime di un anno o due, successivamente messe a dimora nei terreni vocati alla produzione del tartufo. Con questo sistema si sono ottenuti in questi ultimi decenni risultati eccezionali, con produzioni notevoli nel campo del nero (*Tuber melanosporum* e *Tuber aestivum*). Per il bianco i risultati sono ancora molto lontani, tuttavia la ricerca è sempre più attiva e approfondita nell'intento di affinare tecniche e conoscenze di questa specie che tra tutte è la più delicata. Gli unici risultati al mondo di produzione di corpi fruttiferi di *Tuber magnatum* provengono dalla provincia di Arezzo, da una tartufaia della zona di Sansepolcro e da un impianto sperimentale a Viamaggio di Badia Tedalda. Nel primo caso si tratta della tartufaia di Bruno Vecchi, un tartuficoltore esperto, realizzata con pioppo bianco, nel secondo caso si tratta di un impianto realizzato una quindicina di anni fa con piante di tiglio. Non è quindi da escludere che in futuro si possa contare su produzioni interessanti, come avviene del resto per i tartufi neri.

IL MERCATO

Il tartufo nei mercati nazionali ed esteri viene commercializzato a prezzi che a volte raggiungono cifre da capogiro. La spiegazione sta nel fatto che ci si trova di fronte ad un prodotto ricercato e spontaneo, difficilmente coltivabile in grandi quantità. Se a tutto questo aggiungiamo la valenza erotica che credenze popolari o note scientifiche gli attribuiscono, il tartufo diviene anche eccellente, benefico e prezioso "messaggero d'amore" nella sua qualità di afrodisiaco naturale. È quindi un prodotto richiesto non solo dai buongustai, ma anche da chi è attratto in egual misura dall'aroma e dalle sue ricercate virtù.

Più di tutti gli altri cibi, il tartufo vive una vita parallela, è affascinante e misterioso perché compie il suo ciclo vitale nel buio della terra, viene raccolto in assoluto segreto, è celato come un prezioso amuleto dentro le tasche dei tartufai e, non di rado, è commercializzato clandestinamente a prezzi elevati fino ad arrivare sulla tavola del ristorante dove viene servito con grande parsimonia.

Per tutti questi motivi non ci sembra irrispettoso fare un parallelo tra il mercato del tartufo e quello della droga. Negli ultimi anni, tuttavia, sono stati fatti passi avanti per tentare di regolare il commercio clandestino del prezioso tubero con risultati che per il momento sono solo incoraggianti. Un esempio è rappresentato dalle tante mostre che nel periodo di produzione vengono organizzate nelle località dove il tartufo è conosciuto, raccolto e apprezzato.

I tartufi commercializzati nella regione di provenienza non sono destinati esclusivamente al consumo interno, anzi vengono esportati, soprattutto nei paesi più sviluppati, e denominati semplicemente Tartufo d'Alba o di Acqualagna il bianco, Tartufo di Norcia il nero. Tutto questo è possibile perché *Tuber magnatum* è un prodotto che non permette distinzioni di qualità a seconda del luogo di provenienza, tanto che ricerche scientifiche accurate hanno dimostrato una omogeneità eccezionale fra quelli raccolti al Nord, al Centro e al Sud d'Italia.

Il tartufo è dunque un prodotto di elevato valore commerciale e gastronomico; per questo non poteva sfuggire al tentativo di sofisticazione, un rischio sempre in agguato.

Da tempo l'industria chimica si è preoccupata di produrre un surrogato di sintesi (bis-metil-tiometano) con il quale è possibile trasmettere ai cibi un profumo che, ad un primo impatto, può assomigliare a quello del tartufo bianco. I cosiddetti prodotti tartufati



Tartufaia coltivata

(salse, oli, composti etc.) che oggi vanno tanto di moda e che si trovano in molti supermercati, vengono quasi esclusivamente realizzati utilizzando questa essenza sintetica che aromatizza indelebilmente tutte le sostanze grasse.

Il prodotto "tartufato" non ha purtroppo niente a che vedere con il tartufo, ma è solo una frode alimentare tollerata dalle vigenti normative in materia di alimentazione che, anche solo per questa ragione, andrebbero riviste per permettere al tartufo bianco di poter continuare a suscitare il fascino, a pieno titolo, quando è impiegato nella gastronomia d'élite.

Augusto Tocci

Selviturismo Sanpatignano - Badia Tedalda - AR
www.selviturismo.it