



“Alla ricerca del diamante nero”

New farmers - Puntata del 31 gennaio 2018

“Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione Europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute. AGRI_2017_0170

Questo articolo rappresenta l'estratto originale dell'intervista relativa alla puntata “Alla ricerca del diamante nero”, pensato per dare la possibilità di leggerla oltre che guardarla.

Forse non tutti sanno che a Roccafluvione, in provincia di Ascoli Piceno, una manciata di km dal Monte Vettore, prossimi al mare, ci sono tra i maggiori produttori al mondo di tartufo nero pregiato. Quello che una volta era considerato un alimento per i nobili, oggi è alla portata di tutti grazie a specifiche tecniche colturali. Qui conosciamo la storia di Emidio che, insieme alla famiglia, porta avanti la vocazione di questo territorio dove il clima, mitigato dall'equidistanza tra mare e montagna, è perfetto per la produzione di questo prelibato micelio.

Emidio Angelozzi, 55 anni, è un cavatore di quinta generazione ed è stato avviato alla raccolta dal nonno Zenobio. Abbandonati gli studi, scelse fin da ragazzo di dedicarsi a questo mestiere, aiutato dal fratello Zenobio e dal papà Giuseppe. All'inizio la produzione era quasi esclusivamente spontanea ed abbondante; poi, con l'abbandono dei terreni agricoli, è venuta riducendosi ed oggi la tartuficoltura richiede precisi sistemi di produzione. L'azienda di Emidio occupa 16 collaboratori e si estende per un centinaio di ettari tra i territori di Roccafluvione, Venarotta e Palmiano, dove si produce tartufo bianco, nero pregiato e nero estivo.

“Questa dovrebbe essere una marcatu-
ra. Eccola”. **Sarebbe? Questa crepa
nel terreno?** “Questa crepa nel terreno
che è dovuta alla crescita del tartufo”.
**Cioè il tartufo crescendo solleva la
terra.** “Sì. Vediamo se c’è. Eccolo
qua”. **Ah eccolo.**

“La mia giornata comincia molto presto
al mattino, come un tempo, quando
andavamo a tartufi.

Mi alzo prestissimo, generalmente alle
4:00/4:30, ma la sera vado a dormire
presto: alle 9:00/9:30 sono già a letto.

Vedo le e-mails, quelle che vengono dall’altra parte del mondo dove sono svegli già da ore; poi appena
incomincia a far giorno esco a raccogliere, a volte per qualche ora, a seconda del grado di
maturazione, del periodo; quindi continuo, a volte, anche tutta la giornata.

Poi la sera ci si sente, si discute e si ragiona su tutto quello che è stato fatto durante il giorno o tutto
quello che deve essere fatto successivamente. Durante il giorno porto il telefono, a volte non; parlo,
e spesso, con i cani”.

Di cosa parli con i cani? “Parlo, racconto le mie giornate. Sembra che capiscano perché comunque
stanno ad ascoltare, non contraddicono mai”.

**Emidio, i tuoi antenati avevano capito il valore del tartufo come una vera e propria economia,
anche se all’inizio il tartufo era qualcosa di residuale per l’agricoltura, non aveva tanto valore.
Come è avvenuto questo?**



“I miei antenati hanno cominciato ad andare a cavar tartufi
con l’aiuto del maiale, la zappa o il pungolo: questierano gli
arnesi con i quali si aiutavano. Hanno incominciato ad
andare a tartufi, o meglio, a consumarli in principio, perché
arricchivano di sapore i piatti contadini. Hanno poi
cominciato a vendere nella vicina città di Ascoli Piceno, ai
nobili della città, ma non era una vendita, era in massima
parte un baratto”. **Poi l’aspetto che ha cambiato
l’economia del tartufo è arrivato con il dopoguerra, a
causa dello spopolamento delle terre e lo spostamento
verso la città, verso Ascoli. Che cosa è successo, che
cosa è cambiato?**

“I borghi sono stati abbandonati per andare a cercare
lavoro nel polo industriale di Ascoli, quindi il tartufo ha avuto
libero accesso a quei terreni che in principio erano
penalizzati; era presente solo nei pascoli cespugliati, nei
perimetri dei coltivi. Pian piano il tartufo invase (il tartufo,
da definizione, è un pò un pioniere), ed aumentò la
produzione in quegli anni in maniera esponenziale.

Intanto avveniva anche il miracolo economico: altre aziende sorgevano in Italia, incominciava il commercio all'interno ed anche all'estero; quindi il tartufo sempre più aumentava, ogni anno triplicava la quotazione. Il tartufo rappresentò un'economia non più integrativa ma alternativa.

Questo è un tartufo di prima scelta nella forma, perché è un po' irregolare, dipende dall'attacco del terreno, senno per tipologia di terreno ed ecotipo, li fa più o meno tutti rotondi. Invece, tutti questi piccoli lobi tra l'altro cadono e la forma delle fette non è regolare. Questo è di forma extra ma ha subito un attacco da un agente, e ritengo che sia la siccità, perché ha creato la screpolatura e poi la cicatrizzazione. Questo anche è un tartufo di primascelta perché la forma è più o meno piatta, anche se regolare". **Quindi più è regolare la forma, più la qualità è alta.**

Come è cambiato il modo di andare a cavare i tartufi?

"E' molto diverso. Quando ero bambino, un ragazzo, e comunque poi in seguito alla scelta che feci di essere cavatore, di continuare quella tradizione, si partiva addirittura la notte, si facevano fino a 20 ore di raccolta. Era faticosissimo. Si cambiavano i cani prima che facesse giorno e poi si continuava per tutto il giorno.



Oggi in coltura gestisci la raccolta come vuoi, non hai la competizione, puoi gestire il maltempo. In quel tempo si andava comunque, sia che avesse piovuto o nevicasse. Si andava perché si doveva prima che andasse qualcun altro; quindi era molto, molto difficile".

La provincia di Ascoli Piceno racchiude un ambiente naturale diversificato: si passa dal paesaggio montano a quello più dolce delle colline, fino alle superfici pianeggianti della costa. Si determina quindi un'agricoltura variegata: nella parte più interna cereali, castagne e tartufi, poi, verso la vallata, si trovano ulivi e vite, fino ai vivai sulla costa. La superficie a cereali è molto calata, a causa dei prezzi troppo bassi del settore; in espansione invece l'olivicoltura, una crescita in qualità per la viticoltura con il ricambio di vecchi vigneti a favore di nuove varietà ma, soprattutto, buoni livelli di espansione per la tartuficoltura.

Emidio, il tartufo a che livello del terreno si trova? "Si trova in superficie, quelli che sono molto superficiali sono i primi abbozzi che si creano; se le condizioni della meteorologia sono ottimali, quindi piogge frequenti, temperature non troppo elevate, vanno in porto. Quindi il livello va da 0 centimetri fino a 20,25,30 cm di terreno. Ecco, vedi? Un terreno molto soffice perché lavorato sia dal micelio del tartufo che da noi stessi. Innanzitutto lavora meglio il micelio se è soffice il terreno, poi la forma del tartufo è più regolare, più rotondeggiante e quindi ha maggior valore".



Tommaso Ciriaci, agronomo per Confagricoltura Ascoli Piceno e Fermo. Roccafluvione è una località importantissima per il tartufo che, nel tempo, ha dato anche qualche difficoltà, forse, all'agricoltura tradizionale.

Come hanno fatto a convivere questi due aspetti, e soprattutto, quali sono le caratteristiche di questo micelio?

“La tartuficoltura inizialmente non era considerata un'attività prettamente agricola: infatti ci si limitava a racco-

gliere il prodotto dalle tartufaie naturali che non erano altro che boschi abbandonati. Nel tempo ci si è resi conto, con l'esperienza, gli studi e la ricerca, che poteva essere assimilata ad un'attività agricola come tutte le altre. Da lì l'attività dei cavaatori, cioè di coloro che andavano araccogliere il tartufo e lo vendevano, si è trasformata in un'attività di veri e propri coltivatori che hanno impiantato delle vere e proprie tartufaie”. Questo perché si è scoperto che il tartufo, che è il corpo fruttifero di un fungo, viene fuori dall'interazione del fungo che vive nel terreno ed interagisce in maniera simbiotica con l'apparato radicale di alcune specie arboree. La pianta trasferisce al fungo gli zuccheri, mentre il fungo consente alla pianta di assorbire elementi nutritive, che altrimenti non riuscirebbe ad assorbire, ed amplia notevolmente la superficie del terreno che la pianta è in grado di esplorare. Quindi questa convivenza, che apporta un vantaggio reciproco, ha permesso poi di micorizzare, cioè riempire le radici di micelio di fungo, e coltivarlo in maniera artificiale”.

Per la realizzazione dell'impianto delle tartufaie, ci sono anche dei finanziamenti che vanno agli agricoltori?

“La regione Marche, in questi anni, attraverso il piano di sviluppo rurale, ha finanziato la realizzazione di nuove tartufaie e, in generale, l'ammodernamento delle aziende agricole; i finanziamenti quindi riguardano sia la tartufaia che le attrezzature necessarie per l'attività agricola, per la ristrutturazione di fabbricati da adibire a laboratori e punti vendita. La zona, quindi la città di Roccafluvione, ricade in quello che è definito cratere sismico. La regione Marche, per consentire la ripresa di questi territori, ha stanziato dei fondi aggiuntivi rispetto a quelli già destinati per il periodo di programmazione 2014 – 2020. E' un momento in cui forse è necessario per le aziende agricole della zona sfruttare le opportunità che la regione Marche dà perché potrebbe essere un motivo per ripartire con un nuovo slancio”.



Ogni quanto vanno potate queste querce? “Queste querce vanno potate una volta l’anno, nel periodo da dicembre a febbraio, quando la pianta è a riposo. Facendo una potatura aerea, tieni sotto controllo anche l’apparato radicale perché, più la pianta ha bisogno di acqua, più le radici vanno in profondità; più sprofondano le radici in profondità, più il micelio non riesce a lavorare. Il micelio lavora attaccato alla radice e, sprofondando le radici, il micelio non riesce più a crescere”.

Tu hai fatto una precisa scelta in azienda e hai deciso di commercializzare solo ed esclusivamente il tartufo fresco. “Il nostro business è per il 95% fresco, per il resto surgelato o conservato, ma abbiamo rifiutato i derivati sintetici, vale a dire quei prodotti oggi molto diffusi che nulla hanno a che fare con il tartufo, dove il tartufo dovrebbe essere presente al 3% e dove invece non lo è affatto”.
Cioè, di che cosa si tratta? Che prodotti sono? “Si tratta di una molecola chimica, il **bismetiltiometano**, che viene addizionato a dei prodotti o sull’olio all’1 %, sulle salse al 4 % e dà un odore vago di tartufo, ma la presenza del tartufo non c’è che in minima parte. I costi del prodotto sono bassissimi e direi che viene sfruttata l’immagine del tartufo”.

“I tartufi, una volta raccolti nella piantagione con il cane, vengono riportati in azienda e poi vengono effettuati i vari passaggi. Il primo passaggio è il lavaggio del tartufo, poi viene fatta la selezione, quindi viene raffilato, sezionato, preparato per le varie fasi successive. Quindi, il tartufo che è di consistenza viene posto in vendita, in base alle sue selezioni (Extra, Super Extra, selezione pezzo).



Il tartufo che invece è meno consistente viene sterilizzato e conserva-

to nei barattoloni con acqua e sale, solo acqua e sale, e poi viene messo a sterilizzare in autoclave. Poi vengono riaperti successivamente per metterli nei vasetti o nei barattolini, a seconda della richiesta del cliente; poi vengono etichettati e venduti al cliente finale”.

Come mai, Emidio, il tartufo costa così tanto? “Costa tanto. In particolare in anni come questo, con una siccità così prolungata, che è stata dannosissima per le tre produzioni (bianco, nero estivo ed uncinatum), costa almeno tre volte tanto il prezzo abituale”.
Quali sono i prezzi, mediamente, del nero pregiato ad esempio? Quanto va all’etto? “Il nero pregiato va 120 € all’etto, il bianco 450/500 € all’etto”.

Cosa stai facendo? “Io non sto facendo altro che rimuovere i difetti estetici del tartufo”.

Vedo che tu lo tocchi, lo premi. “Sì, vedo che non sia stato toccato da vermi o da mosche. **Senti la consistenza.** “Poi facciamo una cernita in base alla forma, quindi questo è un Super Extra, questo invece possiamo considerarlo Extra”.
Come faccio a capire quando un tartufo è buono? “Ecco, questo possiamo definirlo un ottimo tartufo perché ha il peridio, la parte esterna del tartufo, ben definita, scura, e l’interno, la cosiddetta polpa o gleba, che ha il contrasto con trame bianche e nere, ben definite, tipiche della varietà del nero pregiato”.

Emidio, ormai sono tanti anni che fai il cavatore, ma qual era per te l'emozione di fare questa cosa tanto da decidere di continuare questa attività che avevi imparato dal nonno, insomma dai tuoi parenti?

“Contrariamente alla volontà di mio padre che sosteneva dove vai, un domani senza un lavoro, senza una pensione, come si diceva a quel tempo, io lo feci davvero con la voglia di farlo, mi divertivo. Poi negli anni '80/90, quelle, secondo me, furono i migliori dal punto di vista economico per l'Italia ed i prezzi aumentavano sempre, cifre esorbitanti, forse riuscivo a raccogliere in un solo giorno quello che un operaio guadagnava in un mese. Quindi venne dopo anche la commercializzazione, venne tutto dopo; io senza lingue, senza conoscenze incominciai a girare il mondo. Tutto è venuto dopo”.

Che cosa significa per te Emidio essere un moderno e nuovo agricoltore? “Produrre la qualità, se vogliamo, naturale, biologica, come in passato, come gli antenati, servendosi delle tecnologie moderne senza invadere e senza modificare il territorio”.

Che cosa c'è nel profumo del tartufo? “Il profumo del tartufo? Riconosco il profumo del tartufomisto a diverse varietà. Le riconosco anche al tatto, sai? Eravamo abituati a toccarli di notte”.

Era forse più emozionante quando andavi a farlo da bambino che oggi?

“Sì, oggi è d'allevamento: l'uomo da cacciatore è diventato allevatore. La stessa cosa è avvenuta a noi con il tartufo”. **Quindi hai un po' di nostalgia?** “Totale, c'era più poesia”.



Oggi però tu inizi a fare anche la vendita online. Magari un tempo non ci avresti mai pensato, per raggiungere i tuoi clienti in tutto il mondo. “Sì, non lo avrei mai pensato, non avrei mai creduto. Io non appartengo alla tecnologia: la mia generazione, io ho 55 anni, non ha vissuto l'era dei telefonini e così la possibilità con internet, quella finestra affacciata sul mondo, di poter vendere il prodotto ovunque. Non lo credevo, non lo avrei immaginato”.

“Alessandro hai preparato quell'etichetta per l'America?” “Sì è pronta”. “Perché deve andare in stampa poi deve partire entro domani, quindi devo avere i tempi utili”.

Cosa ti auguri per i tuoi figli che non hanno provato l'emozione, la poesia che hai provato tu?

“Mi auguro che facciano questo lavoro come lo feci io, spinti dalla passione e non per guadagno. Sembra che sia già così”.

la Ricetta: “Spaghetti alla carbonara scomposta gentile e tartufo nero”

di **Tonino Scipioni**
Ristorante Donna Rosa
Roccafluvione
donnarosa.eu

Ingredienti **per 4 persone:**

- Spaghetti gr. 320
- Guanciale gr 150
- 4 tuorli e 2 uova intere
- Pecorino romano 25 gr
- Parmigiano gr 25
- Sale e pepe nero q.b.
- Tartufo nero pregiato 40 gr
- (versione con tartufo nero estivo 60 gr)



Il piatto che vi voglio presentare racchiude più o meno tutti i prodotti che il nostro territorio ci offre: la carbonara gentile scomposta. “Gentile” perché non usiamo solo il pecorino ma anche il parmigiano: questo perché vogliamo che l’aroma del tartufo sia comunque superiore a tutti gli altri. “Scomposta” perché non andiamo subito ad amalgamare l’uovo, ma questo farà da fondo al nido di pasta che poi dopo conterrà il guanciale ed il tartufo nero.

Tagliamo il guanciale alla julienne, che deve prima essere fatto sudare con dello strutto, del grasso di maiale che una volta utilizzavano i nostri contadini. Per una dose per una persona da 100 grammi di pasta, rompiamo un uovo intero ed un solo tuorlo. Aggiungiamo del parmigiano, del pecorino, del pepe macinato al momento e spolveriamo una piccola grattugiata di tartufo.

Amalgamiamo il tutto e mettiamo da parte. Una volta che la pasta è cotta, andiamo a risaltare la pasta nella padella dove avevamo precedentemente cotto il guanciale. A questo punto, una volta risaltata la pasta, siamo pronti per impiattare: prendiamo le uova che avevamo preparato in precedenza, le mettiamo nel fondo del piatto, facciamo un nido con la pasta che è stata risaltata nel grasso del guanciale; facciamo questo nido, lo andiamo a depositare sopra all’uovo e poi mettiamo il guanciale croccante ed una julienne di tartufo.

Preferisco la julienne perché mi piace sentire l’aroma del tartufo nel momento in cui viene morso, quel crunch dopo il quale esplode l’aroma del tartufo.

Buon appetito!