



Coltivare i tartufi? Si può, e lo insegniamo anche agli australiani

dall'articolo di Ilaria Vesentini, pubblicato su food24.ilsole24ore.com del 6 Giugno 2016

È da oltre un secolo e mezzo che la famiglia Angelozzi porta avanti la tradizione della raccolta e della vendita del tartufo nel Piceno. Iniziò a metà Ottocento l'antenato Giuseppe, andando a caccia del prezioso tubero nero pregiato per barattarlo con altri beni di prima necessità, utili a mandare avanti l'economia domestica. Oggi la Angelozzi Tartuficoltura di Roccafluvione, nell'Ascolano, è una piccola realtà imprenditoriale con tartufaie di coltivazione che si spingono a nord fino a Venarotta e Palmiano e poi sconfinano tra l'Adriatico e l'Appennino per 120 ettari arrivando in Abruzzo e in Umbria.

Export fino all'Asia

Una impresa familiare di nicchia radicata in un paesino di 2mila anime ma che esporta in tutto il mondo, dagli Stati Uniti all'Asia, il 97% del prodotto, 4-5 tonnellate di tartufo a seconda dell'annata, con 13 dipendenti e un fatturato di 6 milioni di euro.

«C'è un dogma che ci ha sempre accompagnato in tutta la nostra lunga storia ed è la salva-

guardia e la valorizzazione della qualità del territorio e del prodotto. Ha radici antiche la nostra battaglia contro gli aromi sintetici che oggi sono utilizzati nel 99% del tartufo commercializzato, aromi che sono i primi concorrenti del prodotto al naturale» sottolinea Emidio Angelozzi, quinta generazione di cavatori tra nero estivo, nero pregiato e tartufo bianco di Acqualagna e pioniere della tartuficoltura nel Piceno.

«Quello che manca in Italia è la cultura: la cultura del prodotto fresco naturale – rimarca – e la cultura della gestione del territorio. Il tartufo ha bisogno di un habitat particolare, con terreni calcarei sabbiosi boschivi ma soleggati e quindi puliti dagli arbusti. Le condizioni climatiche e pedologiche determinano la qualità».

L'eccellenza del tubero affonda dunque nella terra delle colline del Centro Italia. E se poi non trova adeguato riconoscimento sul mercato – nonostante prezzi che per le pezzature più grandi passano dai 500 euro al chilogrammo del nero estivo ai 3mila per il “magnatum” di Acqualagna – è per la concorrenza sleale dei derivati sintetici aromatizzanti, «che costano pochissimo e limitano il consumo del prodotto fresco», ribadisce l'imprenditore.

Sistema di coltivazione da scuola

Di fronte al declino inesorabile della produzione spontanea dei terreni battuti dalla sua famiglia per generazioni, Emidio Angelozzi è riuscito però a ricreare in coltura i migliori ecotipi di tartufi selezionati negli anni di raccolta libera (con l'aiuto dell'olfatto prima dei maiali e poi dei cani) , con un rivoluzionario sistema a sestri di impianto quadrato di 4,5 metri per lato, intervalato da arbusti di cisto, che sta facendo scuola in tutto il mondo. «Arrivano qui a Roccafluvione per studiare le nostre tecniche decine di imprese di tartuficoltura, dalla Spagna, dall'Albania, dalla Romania, dalla Francia, dall'Australia», racconta il cavatore. Il know-how italiano fa la differenza anche in un tubero.

