



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

*dall'articolo di Ilaria Vesentini, pubblicato su [food24.ilsole24ore.com](http://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 cavaatori 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 territori. Il tartufo ha bisogno di un habitat particolare, con terreni calcarei sabbiosi boschivi ma soleggiati 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.

