



Tartuficoltura
ANGELLOZZI
Truffles



*Il No
agli aromatizzati
al tartufo*

Mauro Mario Mariani

ANGELLOZZI Tartuficoltura "Il No agli aromatizzati al tartufo"

di Mauro Mario Mariani



La scienza che studia i tartufi si chiama **idnologia** e deriva dal greco *ἵδνον*, *Hýdnon*, per me una vera Religione.

Era l'autunno del 2010 quando in occasione della mia partecipazione a *Cose dell'altro Geo*, programma pomeridiano condotto da Massimiliano Ossini su Rai3, per parlare di tartufo, ebbi il privilegio di conoscere Emidio Angellozzi e la sua famiglia. Mi piacque subito l'accoglienza ricevuta, come se fossi uno di loro. Di anno in anno le nostre frequentazioni si sono intensificate e hanno generato una bella amicizia, fatta di affetto ma soprattutto di stima. Ci accomuna l'**amore per la Nostra Terra** e il **rispetto dei prodotti naturali**, in primis quello tra i più rari doni che essa ci dà: **il tartufo!**



Sono un medico specialista in **Angiologia**. L'Angiologia è quella branca della medicina che si occupa delle patologie dei vasi (angiòs dal greco antico significa "vaso") sanguigni. Le patologie vascolari sono la prima causa di morte nel mondo occidentale, Italia compresa. Fumo, alcool ma soprattutto cattiva alimentazione hanno portato a questi risultati. Tra la cattiva alimentazione inserisco in prima linea lo smodato uso e abuso di prodotti industriali, artificiali. Oggi **le persone si stanno ammalando** non più soltanto per l'eccesso di grassi, zuccheri e proteine... ma anche e **soprattutto per la chimica folle e smodata presente nei prodotti industriali**.

Per tale ragione ho trasformato la mia attività da Angiologo in Mangiologo: il **Mangiologo** è colui che previene e cura attraverso il cibo. Questo in realtà è stato il ruolo del medico sin dall'antichità, infatti già presso gli antichi romani i medici erano chiamati **diaetetici**, in contrapposizione ai chirurghi, in quanto curavano i pazienti con l'alimentazione. Il termine "Diaetetico" prende origine da Dieta e si riferisce all'etimo greco "stile di vita", cioè all'insieme delle pratiche, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze e delle abilità con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una sintesi tra cultura, sociale e religione intorno al mangiare. L'Unesco, emanazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura, dal 1946 è l'Organizzazione che stabilisce il titolo di Patrimonio dell'Umanità a beni materiali e immateriali, e il 17 novembre 2010 proprio per questo ha designato la Dieta Mediterranea Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

Quello che mi ha colpito dal primo momento, per un 'mangiologo' come me sempre in lotta con le sostanze chimiche artificiali, inutili e dannose, presenti nei prodotti che portiamo a tavola, è che **Angellozzi Tartuficoltura** fosse già allora, e lo è ancora oggi, l'**unica azienda esistente ad aver rigorosamente rifiutato i prodotti 'finti' e 'ingannevoli'**, proponendo come dalla prima generazione, la vendita quasi esclusivamente allo **stato fresco**, condizione nella quale il tartufo **esprime al meglio la qualità**.

La scelta di Emidio di difendere i suoi prodotti nasce dall'amore per la terra, per la natura non violata che vive da quando era bambino. Ha difeso il suo territorio riuscendo ad unire la grande passione per il tartufo con quello che poi sarebbe divenuto lavoro e azienda di famiglia. Il **No agli aromatizzati al tartufo** ottenuti con aromi di sintesi (bismetiltiometano), è stata una scelta controcorrente ed esclusiva, che dà un valore aggiunto a questa azienda che nel tempo poi è riuscita anche a proporre un'offerta di prodotti **conservati** ma con solamente tre ingredienti: **tartufo, succo e sale**. Questo a dimostrazione che se si vuole, si può!



Il tartufo è merce rara e preziosa, averlo nel piatto comporta un prezzo non eccessivo ma sicuramente non economico, e resta un piatto irrinunciabile per i cultori del gusto. Quando troviamo piatti a base di tartufo a prezzi economici, significa che stiamo per mangiare un prodotto con "essenza di tartufo", attualmente utilizzata per aromatizzare salse, patè, oli ma anche per conferire un intenso profumo a tartufi scadenti.

"Essenza" andrebbe letta **"è-senza"...tartufo**. Motivo di quest'inganno è il fatto che l'odore caratteristico che sprigiona il tartufo da anni è stato riprodotto in laboratorio a poco prezzo, con il gusto conferito dagli aromi, molecole identiche a quelle naturali ma ottenute per **sintesi chimica**, e non da ingredienti naturali che, se ci sono, sono presenti in tracce e risultano di bassa qualità. Il **bismetiltiometano** è un composto chimico artificiale derivato dal petrolio e davvero troppi tartufi e prodotti derivati, per far sì che siano più apprezzati dal consumatore, vengono adiuvati oltre i limiti della decenza di questo composto. Ad oggi non ci sono motivi che possano destare preoccupazione per la nostra salute, non ci sono prove scientifiche nette e chiare sulla presunta nocività del bismetiltiometano dichiarata da alcuni, ma qualsiasi prodotto artificiale va ad innescare reazioni nel nostro intestino che, nel tempo, per uso e abuso, possono interferire il nostro benessere: è la somma che fa il totale!

Celebriamo Hýdnon come merita portando a tavola possibilmente un prodotto fresco e comunque mai con sostanze artificiali aggiunte, solo così riusciremo a coniugare i termini gusto e benessere, portando in tavola qualità e tanta bontà.

Mauro Mario Mariani



Mauro Mario Mariani, classe 1963, medico chirurgo, specialista in angiologia, si definisce mangiologo – www.mangiologo.it – considerata la sua attività professionale dedicata all'utilizzo della corretta alimentazione mediterranea come prevenzione e terapia.

Tra i massimi esperti in terapia chelante e stress ossidativo, è diplomato in omeopatia, omeotossicologia e discipline integrate ed è docente di Nutrizione Biologica.

Autore di numerose pubblicazioni scientifiche, Mariani porta avanti la sua mission sul comunicare salute con libri, docenze, stage formativi, seminari, incontri pubblici e programmi televisivi sui canali Rai tra cui Porta a Porta, Linea Verde, Cose dell'altro geo, E se Domani, Uno Mattina e Buongiorno Benessere, attualmente lo troviamo su Rai1 a Linea Bianca per il quinto anno in veste di nutrizionista della trasmissione.

Autore del libro "il Tao dell'Alimentazione" volume unico nel suo genere, compendio di consapevolezza dallo stimolante mix di letteratura e scienza, nel quale pagina dopo pagina, aforismi, citazioni, convivono con racconti, dati statistici, tabelle disciplinari e analisi numeriche.



Tartufo, succo e sale



ANGELLOZZI TARTUFICOLTURA rappresenta la continuità di una tradizione di quinta generazione di “cavatori” di tartufi. L'Angellozzi Tartuficoltura si è distinta da subito per la qualità e disponibilità di prodotto fresco delle tre varietà più pregiate:

Tartufo bianco *Tuber magnatum* Pico

Tartufo nero pregiato *Tuber melanosporum* Vittadini

Tartufo nero estivo *Tuber aestivum* Vittadini

L'azienda, sebbene quasi esclusivamente rivolta alla vendita del tartufo fresco, rispondendo alle diverse esigenze del mercato, ha creato una linea di prodotti surgelati e conservati.

I conservati Angellozzi Tartuficoltura, sono unici nel settore, poiché non contengono alcun aroma di sintesi, necessario per realizzare prodotti come: olio al tartufo, salse, burro, miele, sale.

I tartufi conservati Angellozzi Tartuficoltura, disponibili nei diversi aspetti (interi, a fette, tritume...) sono disponibili in vetro o in barattolo, essi subiscono il solo processo di sterilizzazione a 120° C, con tempi calcolati in funzione del diametro del tartufo stesso.

Quindi non sorprendetevi se le nostre etichette non contengono infiniti elenchi di ingredienti, tra cui “aromi”. Gli ingredienti dei tartufi conservati Angellozzi sono soltanto:

tartufo, succo e sale.

Tartuficoltura ANGELLOZZI Truffles

ITALY - Via Ponte Pugliese, 13 - 63093 Roccafluvione AP • tel +39 0736 365719 - fax +39 0736 365295
www.angellozzi.it • info@angellozzi.it

USA - 211 East 43rd Street, Suite # 710 (7th Floor) 10017 New York • M +1 (646) 266-4505
www.angellozzitruffles.us • info@angellozzitruffles.us

