

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino il 04.02.2015)

## Non c'è solo il tartufo nero di Bagnoli, l'Irpinia è la terra del tartufo bianco

Articolo di **Lara Tomasetta** (dal sito [www.orticalab.it](http://www.orticalab.it))

«Un bollino certificato per il tartufo bianco d'Irpinia»: parla **Angelo Limone**, maestro cavatore.



Il sito della Regione Campania riporta: «A seguito di indagini sul territorio da parte di autorevoli strutture universitarie è stata segnalata la presenza nell'avellinese, del *Tuber magnatum Pico*, il celebre e rinomato tartufo bianco».

Negli ultimi anni, infatti, l'attività legata a alla ricerca ed alla commercializzazione del tartufo bianco sembra essersi espansa anche nel nostro territorio che, a differenza di quanto tutti crediamo, non è soltanto terra di tartufo nero.

Pare, infatti, che l'Irpinia non abbia nulla da invidiare, come quantità e qualità, a zone universalmente riconosciute – pensiamo ad Alba in Piemonte – come la patria del tartufo bianco.

Parola di **Angelo Limone**, cuoco del Grand Hotel Irpinia e cavatore certificato da anni.

### Ciao Angelo ci racconti prima di tutto come si viene introdotti in questo mondo?

«Da cuoco la curiosità verso i prodotti del territorio è grande. Piano piano amici e parenti ti accompagnano nel territorio, ti spiegano i segreti e le tecniche da imparare. Poi per passione ci si documenta da soli per diventare sempre più bravi».

### Chi è il tartufaio, ci sveli qualche segreto?

«Il mestiere del tartufaio è un lavoro particolare che si snoda tra pericoli, intuizioni e conoscenza del territorio. Bisogna essere in grado di riconoscere i luoghi, le particolarità del terreno, le caratteristiche del fungo, le piante sotto le quali può nascere. Bisogna studiare e documentarsi. Esplorare zone nuove, essere intraprendenti ma anche rispettosi dei “confini ideali” che si stabiliscono tra cavaatori. Una delle tacite regole che esistono tra tartufai, ad esempio, è quella di lasciare la macchina sempre in vista in prossimità di un determinato territorio: né troppo vicina, né troppo lontana per consentire di essere riconosciuti, ma anche per non rivelare i luoghi della ricerca. E' un mercato sostanzioso che esiste ed ha le sue regole».

### Di che mercato parliamo qui in Irpinia?

«Per il tartufo nero di Bagnoli si parla di 80/100 € al kg, per il bianco le cifre sono diverse, si parla di 1500 € al kg».

### Come si svolge l'attività del tartufaio?

«Premetto che sia per il tartufo bianco che per il nero bisogna essere abilitati, ottenere cioè – attraverso il superamento di un esame – il tesserino che abilita alla “cerca ed alla commercializzazione del tartufo”. Per ogni stagione la Provincia emette i periodi ufficiali in cui è consentita la ricerca: per il tartufo nero quest’anno è dal 15 novembre al 15 aprile, per il bianco è stata dal 1 ottobre al 31 dicembre. La ricerca può avvenire esclusivamente dal periodo che va un’ora prima dell’alba e un’ora dopo il tramonto, in Campania è vietata la ricerca di notte. Il vero tartufaio è quello che non si vede e non si sente, quello che intravedi nel bosco e dopo un attimo sparisce. Ogni tartufaio è sempre accompagnato da un buon cane da tartufi, solitamente un cane Lagotto. Questi cani sono addestrati alla ricerca fin da piccoli e la loro azione è essenziale. Bisogna avere un rapporto molto stretto con l’animale. Nel mio caso si tratta di una vera affezione. Palu’, il mio lagotto di 3 anni, è ancora un po’ cucciolo, ma capisce bene quando fermarsi, come scavare senza rovinare il terreno ed in quali luoghi andare. Sono cani preziosi che, se acquistati già istruiti, possono arrivare a costare fino a 7.000 €».

### **Quanti sono attualmente in Irpinia i cavatori ufficiali?**

«Siamo circa 800. Ma il numero è certamente maggiore. E’ un vero e proprio mestiere che può fruttare molto sia ai veri cavatori che a tutto l’indotto collegato. Ci sono ancora diverse tartufaie vergini, che nascono magari in seguito a smottamenti o frane, lì la terra è fresca ed ottima per i tartufi bianchi».

### **Parliamo un po’ del tartufo bianco, questo prezioso sconosciuto...**

«In pochi sanno che in Irpinia c’è molto tartufo bianco, anche di grandi dimensioni. Sia io che Mirko (consulente chef del Maeba ndr.) ci battiamo affinché anche il tartufo bianco ottenga una sua certificazione qui in Irpinia. Purtroppo siamo ancora succubi di zone rinomate come Alba, ma l’Irpinia – per conformazione, temperatura e precipitazioni, è un terreno con un grande potenziale, ricco di tartufaie naturali. Troppo spesso sento dire di tartufi nostrani venduti ad Alba e magari spacciati come tartufi del luogo. Ci vogliono maggiori controlli da parte di Guardia di Finanza e Forestale anche in questo senso. I controlli sono necessari anche al momento della commercializzazione a terzi dove la filiera incontra intoppi o si possono verificare frodi alimentari: può succedere che un più banale tartufo nero sia spacciato come tartufo di Norcia, la cui quotazione è certamente più elevata».

### **Cosa potrebbe rappresentare una certificazione ufficiale, un bollino?**

«Sarebbe prima di tutto una regolamentazione che aiuterebbe a non deprezzare il prodotto in fase di commercializzazione, si eviterebbero frodi alimentari e si potrebbe creare qualcosa in più di un business. Alcuni terreni potrebbero essere acquistati e curati dai cavatori, i quali, recintandoli, farebbero in modo che lì dove sono nati i tartufi continuerebbero a nascere, proteggendo le celle. Gli stessi cavatori potrebbero dar vita ad un diverso tipo di business legato al prodotto, aprendo agriturismi, istituendo visite didattiche sulla ricerca del tartufo e così via.. Tutti coloro i quali – esperti e meno esperti – si sono avventurati alla ricerca del tartufo bianco hanno trovato qualcosa. Nessuno è rimasto a bocca asciutta, poi la bravura ha determinato la grandezza dei prodotti trovati. Esistono tante variabili che incidono sulla nascita del tartufo bianco: le lune, la temperatura, le gelate che fanno salire i tartufi più in alto, la compattezza del terreno. E’ un universo più grande di quello che pensiamo, una grande risorsa per la nostra terra ancora tutta da esaltare».