

IL TARTUFO TRASPARENTE ED I VENDITORI DI PROFUMO

Come si distrugge un'importante risorsa. Il punto della situazione e un' accusa.

Il tartufo in Italia è un bene prezioso non soltanto per il suo straordinario aroma e i piatti che sa rendere sublimi ma soprattutto perché è forse il prodotto che meglio coniuga il miglioramento dell'ambiente con l'interesse economico. E', infatti, una voce pesante della nostra bilancia dei pagamenti - ne siamo i più forti produttori ed esportatori del mondo - e nel contempo è un assoluto protagonista del riassetto territoriale di gran parte della Penisola. Praticamente in ogni regione si operano grandi rimboschimenti con piante "micorrizzate" col tartufo, ovvero con alberelli "abbinati" in laboratorio con la "pianta tartufo" in modo che si sviluppino insieme con vantaggio reciproco: entrambi cresceranno più sani e, dopo qualche anno dall'impianto, si otterrà un bosco in salute con in più profumati tartufi da raccogliere. Se l'inarrivabile tartufo bianco (*Tuber magnatum*) è prodotto esclusivo della natura d'Italia, il tartufo nero di Norcia (*Tuber melanosporum*), celeberrimo in Francia e nel mondo come Truffe du Périgord e col soprannome di Diamant Noir protagonista assoluto delle più famose leccornie a base di foie gras e di piatti internazionali nei menù dei più esclusivi ristoranti del mondo, è in gran parte raccolto in Italia: i Francesi, compresi quelli del Périgord, ne importano dall'Italia persino l'acqua da cottura in bottiglia. Ma allora non c'è proprio di che lamentarsi? E invece i soliti furbi stanno buttando al vento una risorsa insostituibile, sono riusciti ad inventare le truffe (i francesi hanno forse scelto il nome più indicato per il prezioso tubero) più incredibili sia nel commercio del tartufo sia in quello delle piante simbionti. Cominciamo da queste ultime. Persino i grandi quotidiani nazionali ospitano da due o tre anni alcuni allucinanti messaggi pubblicitari di questo tenore: `Tartufi sul balcone di casa "Arricchitevi coltivando tartufi in giardino" e simili amenità. Non è difficile inventare che le proprie piante sono "attrezzate" per produrre tartufi se ci sono gli ingenui che ci credono, ma la realtà è ben diversa: intanto è in malafede chi afferma possibile la nascita del tartufo sul balcone di casa o in qualsiasi giardino, perché i *Tuber* sono invece coltivabili solo ed esclusivamente su terreni già di per sé vocati alla loro crescita spontanea. Poi un impianto di tartuficoltura, piccolo o grande che sia, professionale o amatoriale, pretende (l'analisi e la sterilizzazione del terreno, la scelta di piante prodotte e testate da aziende specializzate e serie, legate alle Università o a Centri di ricerca pubblici, l'impianto seguito da specialisti. Il peggio è che queste false piante tartufigene sono proposte a prezzi pressoché decupli rispetto a quelle autentiche! Veniamo invece al commercio dei tartufi. Qualche anno fa alcuni buontemponi sono riusciti a produrre l'aroma di tartufo mediante sintesi chimica ; la sostanza ottenuta - un idrocarburo (1) - è tossica, ma ha caratteri organotettici più stabili rispetto al vero tartufo o ai suoi estratti naturali, per cui si adatta a comporre preparati (oli, burri, formaggi, creme, salse ...) che "sanno" di tartufo e che possono ingannare chi non ha il naso ed il palato abbastanza esercitati. La truffa è favorita dal fatto che la legge italiana consente assurdamente di utilizzare sulle etichette la dicitura "aroma di tartufo" anche

se il prodotto usato proviene da sintesi chimica (purché ci sia identità di molecola). Ma, anche se la legge lo consente, è vera e propria truffa, perché il pubblico è logicamente convinto che su una bottiglietta con la scritta olio al tartufo ci sia dentro effettivamente tartufo. Questo fatto è purtroppo gravissimo per molte ragioni. Innanzitutto la salute della tartufaia dipende in prevalenza dal metodo di raccolta: se il tartufo è cotto maturo con l'ausilio del cane, come prevede la legge, il micelio (la "pianta" tartufo) non viene esposto e danneggiato e il corpo fruttifero (quello che noi chiamiamo tartufo) è estratto in perfette condizioni da ogni punto di vista. Se invece si zappa il terreno cercando gli esemplari acerbi (e privi di profumo) ma più pesanti, si distrugge la tartufaia. Questi esemplari acerbi vengono "siringati" con l'aroma di sintesi e opportunamente lavorati: costano meno e rendono di più al commerciante senza scrupoli. Inoltre, zappando la tartufaia, si tirano su anche le primizie, mature ma pressoché sempre larvate, che avrebbero la funzione di diffondere le spore e che non sarebbero commestibili per la presenza dei vermi... ma tanto i vermi nelle salse e creme al tartufo non si vedono. E così la tartufaia muore. Da un paio di decenni i truffatori si sono ulteriormente perfezionati: comprano in Nordafrica e in Asia dei funghi ipogei simili ai tartufi ma privi di profumo, li pagano anche solo 800-1000 lire al chilo, ti "siringano" con l'aroma di sintesi, fan loro un tantino di maquillage e poi ti vendono in vasetto a un paio di milioni al chilo. Intanto i compratori che ci gratificavano con valuta pregiata, americani e giapponesi soprattutto, poco esercitati per distinguere il buon tartufo dalle imitazioni, cominciano a non comprare più il nostro prezioso prodotto autentico preferendo l'olio e le creme col falso aroma. Così non hanno neppure la fatica di pulirlo e affettarlo. E' davvero incredibile, proprio noi italiani, depositari principali di questo preziosissimo dono detta natura, siamo anche i diffusori, in tutto il mondo, sia di prodotti lavorati con l'aroma di sintesi, sia di tartufi africani ed asiatici (appartenenti, come già detto, a specie inodori e insapori) aromatizzati con la stessa porcheria chimica. E' evidente che l'aroma di sintesi, al contrario dei preziosi Tuber, non è un dono detta natura, ma è riproducibile senza limiti anche a Tokio o New York. Questo vuoi dire che le aziende italiane specializzate non dimostrano assolutamente lungimiranza: oggi straguardano con una attività di dubbia liceità (ma certo ingannevole e scorretta verso il consumatore), nello stesso momento si stanno scavando la fossa da sole. Stupisce ancor più la cecità di intere comunità: abbondano le fiere del tartufo, manifestazioni doverose per promuovere una chicca gastronomica vertice del nostro Paese, ma negli stand si vendono molti più prodotti con l'aroma di sintesi che tartufi veri! Eppure nelle zone vocate alla tartuficoltura i Tuber danno lavoro non solo ai tartufai, ma a negozi, operatori turistici, artigiani, tecnici, operai forestati, eccetera. Perché comportarsi in modo da perdere un'offerta esclusiva detta natura? Non sarebbe opportuno che gli organizzatori di queste fiere condizionassero l'assegnazione degli stand alla sola presenza, in esposizione e in vendita, di tartufi autentici e di prodotti a base di tartufi autentici?