

# Tartufo: annata buona ma non tanto

*Prezzo medio rilevato  
178 euro l'etto  
(nel 2009 era 214),  
raccolta ridotta del 18%: si  
stimano 18-19 quintali  
di bianco  
e 30 tonnellate di nero  
a 35-40 euro l'etto  
per il più pregiato.*



**L**a rilevazione dei prezzi è esatta. Quella della produzione è una stima che somma ai valori precisi rilevati sui principali mercati (Asti, Nizza Monferrato, Alba, Moncalvo e Murisengo) quelli provenienti da altri mercati e da “nascoste” contrattazioni fuori mercato, che costituiscono il grosso degli scambi. Essendo questi ultimi dati forniti da operatori qualificati che controllano quotidianamente il polso di tutte le piazze nostrane, si può affermare di essere molto vicini alla realtà quando si indica in 18-19 quintali il quantitativo di *Tuber Magnatum Pico* estratto in Piemonte. Quindi il calo rispetto ai 12 mesi precedenti è valutato sul 18%. Quanto ai tartufi provenienti da altre regioni, molto presenti sui nostri mercati soprattutto nei periodi di fiere, non sarebbe corretto abbozza-

re stime. Se non altro per l'impossibilità di tradurre in numeri visite a domicilio di commercianti forestieri alla nostra clientela all'ingrosso. Senza contare, poi, gli acquisti diretti da parte dei nostri operatori fuori regione.

Il rendiconto dei prezzi e degli scambi del nostro pregiato tartufo bianco sono pubblicati settimanalmente, tra fine settembre e metà gennaio, sul sito del Consorzio operatori turistici Asti e Monferrato ([www.terredasti.it](http://www.terredasti.it)) curato da chi scrive, con il supporto grafico dell'architetto Alberto Pelissetti, cui va non poca parte del successo che questo Borsino telematico ha riscosso in meno di quattro mesi to-

talizzando oltre 3 mila contatti, in buona parte dall'estero.

Vediamo, a partire dai prezzi, com'è andata una stagione complessivamente valutata “chiaro-scura”. La parte “chiaro” è proprio quella delle quotazioni, che nei periodi di alta stagione hanno avuto una media di 178 euro l'etto contro i 214 euro del 2009. Il dato si riferisce a pezzature di buona qualità non oltre i 50 grammi scambiate tra operatori primari, ovvero tartufai e commercianti. Da un prezzo all'ingrosso di 178 euro, il *Magnatum Pico* è costato mediamente al consumatore finale 300 euro l'etto, esattamente 30 euro in meno nei confronti della passata stagione.

I 300 euro consigliati dal Borsino tematico hanno avuto un riscontro preciso al momento di pagare il conto nel ristorante. Tranne qualche eccezione in locali pluri-stellati dove una sfogliatina è costata da 4 a 5 euro al grammo, la soglia dei 300 euro non è stata sforata, lasciando intendere che il sensibile calo dei prezzi sia stato un fatto totalmente positivo. Ciò è vero soltanto in parte. Non a caso, ribaltando la legge di mercato che vuole prezzi in salita quando la produzione scende, nei tre mesi di fine 2010 si è verificato l'esatto opposto. Ma non solo, e qui sta l'altra novità: pur con prezzi in discesa, sem-

pre molto alti in valore assoluto, la clientela dei ristoranti ha ridotto le ordinazioni ed i ristoratori hanno acquistato soltanto all'arrivo di prenotazioni certe. Più o meno così è andata anche nelle gastronomie. Due riscontri, questi, che fanno il paio con chi sostiene, e sono in tanti, che in tempi di economia stagnante e di disponibilità ridotte, il tartufo sia ancora troppo caro e che la sua fascia di consumatori sia destinata a ridursi ancora, almeno fino al ritorno di tempi migliori. Se il tartufo è caro al dettaglio, lo è anche all'ingrosso, o meglio al prezzo di partenza, che i tartufai ridurranno quando il mercato farà ancora più fatica ad assorbire il loro preziosissimo diamante grigio.

Sul prezzo finale, poi, si toccano un insieme di costi e di interessi opposti sui quali mi riservo di intervenire prima dell'inizio della prossima stagione su queste pagine, con la speranza di riuscire a spiegare quanto uno dei prodotti più esclusivi dell'alta cucina sia anche quello sul quale ristoratori e loro clienti debbano prestare particolari attenzioni e acquisire informazioni corrette e di prima mano.

Quanto alla produzione in Piemonte, si è detto di un -18%, ovvero 18-19 quintali, che erano stati (parliamo sempre di stime) 22 nel 2009 e 25 quintali nel 2008. Quali le cause? Quelle conosciute sono legate al clima, molto ondivago da quasi un trentennio e nel 2010 caratterizzato da troppa pioggia in primavera, poca in estate e troppa a fine ottobre, giusto quando i terreni si preparano alla terza e ultima buttata. Ciò ha causato estrazioni buone in alcune zone come il Sud Astigiano e la fascia confinante con l'Alessandrino, contro estrazioni modeste a nord, su entrambi



(foto Murialdo)

i versanti, i cui terreni sono più argillosi.

Altra causa certa è il mutamento degli ecosistemi collinari dove colture come i prati stabili, che davano un apporto fondamentale a terreni dimora di piante madri, sono state ridotte di troppo. Non va dimenticato anche il maldestro comportamento di troppi tartufai improvvisati, che invadono i terreni sovente danneggiandoli, e il progressivo taglio delle piante, scarsamente sovvenzionate da contributi regionali, 12 euro ciascuna nel 2009. Probabilmente c'è dell'altro, ma qui si sconfinerebbe in un settore sul quale la scienza sta ancora indagando.

Volgendo lo sguardo a livello nazionale, la composizione dei terreni e il clima hanno inciso negativamente anche dal Ferrarese in su, mentre il resto del Centro, scendendo fino al Molise, ha avuto una produzione mediamente superiore alle passate. Sia di bianco che di nero. Già, il nero. Al centro-sud, indubbiamente sostenuti da terreni più adatti, i cavatori hanno fatto vola su *Scorzone*,

*Melanosporum*, *Moscatum* e altre varietà.

In Piemonte, per gli stessi motivi sopra accennati, in certi momenti non è stato facile reperirlo sui mercati e durante la stagione ha avuto prezzi assai variabili: lo *scorzone* ad esempio è rapidamente salito sui mercati dai 4-5 euro di settembre ai 25-30 euro l'etto del mese successivo. Anche il più pregiato *Melanosporum* si è fatto attendere, piazzandosi sui 35-40 euro l'etto da metà dicembre in poi. Nell'insieme, e procediamo sempre a stime, si calcola che la sua produzione piemontese sia stata 15 volte superiore a quella del bianco, ovvero 30 tonnellate.

I tartufi neri piemontesi sono protagonisti di un cambiamento sia culturale che culturale. Geneticamente più "robusto" del bianco, il nero cresce con maggior facilità e sono in molti i proprietari di terreni a valutarne la resa, ma soprattutto i consumatori evoluti e gli chef più attenti alle risorse del territorio lo stanno riportando agli antichi splendori. □

# Stagione lunga e tentazioni campanilistiche

*Il mondo piemontese del tartufo cambia parecchio: la stagione del Bianco parte soltanto da metà ottobre e nascono iniziative separate di promozione.*

**N**ovità nel mondo piemontese dei tartufi. Ci sarà una modifica grossa al calendario, perché la data di inizio raccolta che da anni è fissata al 15 settembre sarà probabilmente spostata in avanti di un mese. Altra novità sta già emergendo nella complicata questione della denominazione. Sono questioni di ampio dibattito, visto che il tartufo è prodotto ricco e trainante, che non soltanto non ha bisogno di promozione, ma anzi promuove il territorio di produzione e di vendita.

La questione delle date è di competenza della Regione che per molto tempo ha visto la delega attribuita all'assessorato alla montagna, passata infine all'agricoltura e ora assegnata all'assessorato all'ambiente, dove se ne occupa come dirigente il dottor Roberto Vaglio, che in passato fu appunto l'assessore competente alla montagna. Storicamente la rivendicazione di cavare il tartufo bianco a metà settembre pro-

veniva dal territorio del Monferrato (alessandrino e astigiano), il più ricco fornitore delle trifole, mentre le aree albesi (Langhe e Roero) propendevano per attendere il mese di ottobre. I cambiamenti climatici non c'entrano molto, ma si conferma così a riconoscere come stagione ufficiale del tartufo bianco soltanto tre mesi (da metà ottobre in avanti) con una conclusione in gennaio resa variabile dal momento delle gelate nel terreno.

La preoccupazione prevalente è di non favorire il "contrabbando" dei tartufi provenienti da altre regioni, che in Piemonte si considerano genericamente, sempre di qualità inferiore. Così non è in verità per tutte le provenienze, comunque l'iniziativa della Regione è finalizzata ad una maggior trasparenza commerciale. Non sarà facile convincere i tanti consumatori che già a fine agosto sono ansiosi di assaggiare il novello tartufo bianco e spesso subiscono la truffa di prodotti scadenti di provenienza esterna. L'ansia della "primizia" è cattiva consigliere, in tutti i campi agricoli.

Come conseguenza della contrazione della stagione, potrebbe registrarsi una riduzione delle occasioni fieristiche dedicate al tartufo bianco. Alle origini c'era la fiera nazionale di Alba e alcune giornate in altri territori, soprattutto Moncalvo e Murisengo entrambi nel Monferrato. Poi si è scatenata la rincorsa: nel 2010 sono state 36 le località piemontesi che

hanno organizzato fiere, alcune delle quali hanno richiesto il riconoscimento di "nazionale", per cui ad Alba, la pioniera, non è restato che qualificarsi internazionale.

Ora la Regione sembra propensa ad un criterio selettivo, ma anche in questo caso, il libero mercato non sarà facile da incanalare, così come nessuno riuscirà ad impedire al ristoratore o al commerciante di servire una trifula prima della stagione ufficiale.

Altro tema di contesa molto vivace è tra i tartufai che operano in tartufaie controllate, cioè terreni di propria disponibilità, recintati e vietati ai liberi cercatori. La competenza per la concessione delle relative autorizzazioni è delle Province, che cercano di tutelare anche il "diritto" naturale dei liberi trifolau, che mal sopportano la crescita dei recinti, che sottraggono loro terreni preziosi.

La questione diventerà ancora più complessa, se – come pare – si svilupperanno le tartufaie coltivate di Nero, altrettanto recintate ed escluse ai liberi cavaatori. È interpretabile come il contrasto tra la figura tradizionale e romantica del trifolau libero cercatore, contrapposto ad una figura più moderna di imprenditore agricolo che compie investimenti e gestisce con cura il territorio, favorendone la salute oltre che la produttività. Altro elemento a favore delle tartufaie controllate è che spesso sono gestite da gruppi o consorzi, rompendo quel-

la tradizione di esasperato individualismo, che in Piemonte piace ancora molto ma è sicuramente un segno del passato.

L'altro grosso elemento di novità è l'emergenza di nuove forme di denominazione. Finora era imperativamente usata la dicitura Tartufo Bianco d'Alba, non perché lo prevede una legge o una norma qualsiasi, ma per derivazione naturale del grande prestigio mondiale acquisito da Alba, che da quasi un secolo ha inventato una "fiera del tartufo bianco di Alba". Le leggi fanno riferimento soltanto alla terminologia Tartufo Bianco, riferita al nome scientifico *Magnatum Pico*.

Non erano mancate in passato, anche in forma polemica, rivendicazioni della denominazione Tartufo Bianco del Monferrato, l'area geografica da cui si ricava la maggior parte di questa tipologia di fungo sotterraneo. Ma sostanzialmente non ci furono mai iniziative concrete, poiché la notorietà di Alba come marchiatura del tartufo bianco consentiva di spuntare buoni prezzi e la convenienza soffocava l'orgoglio campanilistico.

La novità è emersa dal Roero, che per iniziativa dell'Enoteca Regionale di Canale, ma senza il consenso degli albesi, ha "inventato" e registrato la denominazione "*Rocche del Roero*", come sottospecificazione del Tartufo Bianco d'Alba. È stato presentato con una qualifica complessa: "*l'ultimo dell'annata il primo dell'anno*". Infatti la campagna di comunicazione è stata lanciata subito dopo le feste di fine d'anno, ricordando che "*è nelle Rocche del Roero che, in gennaio, il tartufo Bianco d'Alba trova le condizioni ideali per chiudere la sua stagione*".

Insomma una discussa iniziativa di marketing territoriale, per stimolare un turismo ga-



(foto Giorgio Bava)

stronomico di elite in settimane che generalmente sono di bassissima stagione. Non soltanto, ma i Roerini in febbraio hanno replicato la campagna di immagine "*Rocche del Roero*" attribuita ora al Tartufo Nero pregiato, il *Melanosporum*.

L'iniziativa del Roero farà strada? Certamente sarà uno stimolo alle altre aree tartufigene del Piemonte, ma non sembra una buona cosa, perché la marchiatura unitaria "d'Alba" era riconosciuta universalmente dal mercato. Ora delle due l'una: o i Roerini rinuncer-

ranno oppure sarà lotta continua e senza confini.

In ogni caso ci sarà ulteriore esigenza di comunicazione sul tartufo del Piemonte, sulle varie opportunità di gustarlo attraversando una stagione che diventa quasi annuale, iniziando a fine maggio con lo *scorzone*, che passa in autunno il testimone al Bianco e successivamente al Nero pregiato. Questo per altro si conserva più e meglio del Bianco, per cui l'unico periodo di assenza della trifula piemontese potrebbe essere costituito da poche settimane primaverili. □

# Il “Nero” va in montagna

Salvatore Marchese

nei lussureggianti boschi circostanti Cavalese.

“In effetti – confida pacatamente – a ragion veduta si possono amalgamare parecchie cose. Tuttavia è indispensabile seguire giudiziosamente un filo logico che abbia ragione di essere. Dopo lo scrupoloso studio dell’insieme, la messa in scena deve essere spiegata serenamente, con pazienza, senza annoiare, a chi si mette a tavola. Per valutare la sostanza dei nostri intenti dobbiamo capire, senza presunzione alcuna, che abbiamo il dovere di comunicare per rendere tutto più piacevole. Per quanto riguarda le virtù del tartufo nero, guai a darle per scontate. Non tutti hanno chiare le differenze con il bianco. Credo che il compito di educare il senso del gusto ci competa, tutto sommato”. □



Alessandro Gilmozzi.

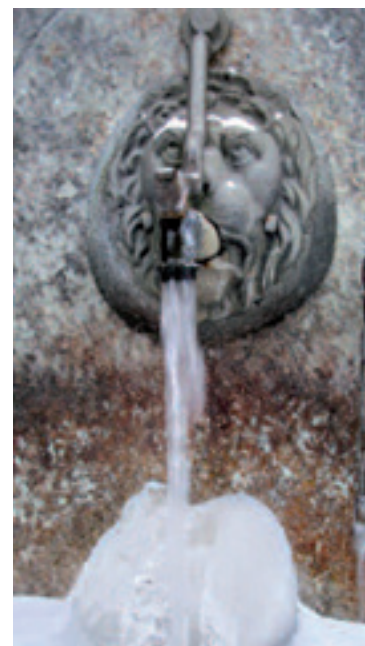
**A**lessandro Gilmozzi, 46 anni, è il titolare e lo chef del ristorante *El Molin* di Cavalese, in Val di Fiemme ([www.elmolin.info](http://www.elmolin.info)). Il locale, aperto quattro lustri or sono e ricavato in un antico edificio, è giustamente considerato tra i migliori del Trentino. Soprattutto in epoca recente, egli ha accentuato il proprio interesse per una filosofia creativa tesa ad armonizzare i presupposti della specifica cultura del territorio con le più interessanti prospettive del mercato, indipendentemente dalla natura e dalla provenienza degli ingredienti. Questo atteggiamento, di fatto, richiede sì intuizione, ma soprattutto esige uno studio rigoroso della struttura chimica e delle materie prime utilizzate.

“I particolarissimi pregi del tartufo nero – spiega Alessandro – ho avuto l’opportunità di apprezzarli la prima volta grazie all’insegnamento di Alain Ducasse. Certo, il famoso *Tuber melanosporum* era impiegato dal celebre maestro nelle più classiche elaborazioni del-

la cucina francese, particolarmente con le carni e i diversi tipi di *pâte*. Dopo aver preso un minimo di confidenza con il virtuoso fungo ipogeo – aggiunge lo chef trentino – mi sono reso conto delle molteplici possibilità del suo impiego. Certo, in un primo momento ho faticato abbastanza per imporlo all’attenzione dei miei interlocutori, evidentemente non preparati. Tutto, poi, è cambiato. In carta, infatti, nella stagione propizia inserisco sempre volentieri almeno tre piatti al tartufo nero. Con piena soddisfazione mia e dei miei ospiti, i quali sono sovente turisti provenienti sia dalle regioni d’Italia le più disparate, sia da altri paesi europei”.

Ho avuto più occasioni di poter apprezzare la bontà dell’applicazione e la curiosità intellettuale di Alessandro. Una delle ricette che mi ha entusiasmato maggiormente è la crema di melone di montagna e caprino, una tavolozza di infinite sensazioni gustative che comprendeva non meno di una trentina di erbe e fiori raccolti

Il tema dell’acqua e delle memorie della vita e delle tradizioni alpine ha caratterizzato l’edizione 2011 di **Les MontagnArts**, due giorni (5-6 marzo) di incontri, mostre e proiezioni video a Belluno (CN) per rendere omaggio alle storie delle nostre montagne. Info: [www.liberlab.it](http://www.liberlab.it)



# Tartufo Piemonte atto secondo

Nella presentazione pubblica ad Alba, il libro "L'altro tartufo del Piemonte" è stato considerato il momento di avvio della inedita stagione del Nero.

Bella serata di presentazione ufficiale del libro di Sagittario *L'altro tartufo del Piemonte*, il 25 febbraio ad Alba nella sala convegni della Biblioteca Comunale dedicata a Beppe Fenoglio. Gran pubblico e soprattutto competente, con tanti trifulau e sindaci delle Langhe.

La sensazione finale, diffusa tra i partecipanti era di essere stati testimoni di un momento di svolta e di crescita delle storiche vicende del tartufo in Piemonte. Merito degli organizzatori (il Centro nazionale studi sul tartufo e l'Ente fiera internazionale tartufo bianco d'Alba) e della Regione Piemonte, che nella serata hanno dichiarato cose importanti, capaci di dare un segnale preciso sugli sviluppi del comparto.



Giacomo Oddero.

Infatti del tartufo Nero Piemonte e delle sue potenzialità si era già parlato nell'ultimo anno, ma mancavano dichiarazioni importanti, che ora sono state pronunciate. Ha iniziato Antonio De Giacomi, presidente dell'Ente fiera: "Questo libro è l'inizio di un progetto cui

ci dedicheremo". "Un trattato completo di cui dobbiamo essere grati all'editore e agli autori" ha aggiunto Giacomo Oddero, presidente del Centro Studi, per il quale è stato opportuno individuare le diversità e le specificità dei due tartufi del Piemonte sia sotto gli aspetti culturali e ambientali, sia dal punto di vista della competenza gastronomica.

Ha concluso Alberto Cirio, assessore al turismo della Regione Piemonte, confessando di essere stato contrario inizialmente all'ipotesi di un lancio promozionale del Nero Piemonte e di essersi ora convinto, leggendo il libro, che l'idea è buona e va sviluppata. "È naturale – ha continuato Cirio – che nessuna azione sul Nero deve disturbare l'immagine del territorio del Bianco d'Alba, ma possiamo pensare ad iniziative diversificate".

Quando un libro viene accolto così, il suo editore può essere soddisfatto e cresce l'orgoglio di un Piemonte capace di rinnovarsi e di ragionare in modo interdisciplinare. □

## "L'altro tartufo del Piemonte" - PRENOTAZIONE COPIE € 29,00 + spese di spedizione (€ 1,28 da 1 a 2 copie; € 4,50 da 3 a 7 copie; € 8,00 da 8 a 40 copie)

Il sottoscritto (nome e cognome) .....

Indirizzo .....

Città ..... CAP ..... Prov. ....

ordina n. \_\_\_ copia/e del libro "L'altro tartufo del Piemonte" da spedire all'indirizzo sopraindicato

**Pagamento anticipato con bonifico bancario**

Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia Agliano Terme; IBAN: IT84Q0608547220000000021793  
causale: acquisto libro "L'altro tartufo del Piemonte"

**Pagamento anticipato su c/c postale 10607141** intestato Sagittario editore

causale: acquisto libro "L'altro tartufo del Piemonte"

N.B.: Si precisa che i dati sopra dichiarati verranno utilizzati solo al fine delle comunicazioni riguardanti le edizioni della casa editrice Sagittario ai sensi del D.Lgs 196/03

**DA COMPILARE E INVIARE A: Sagittario editore, fax 0141 954193, email: info@baroloeco.it**

**NOVITÀ**

**Il manuale completo  
sulla nuova stagione  
del Tartufo NERO PIEMONTE.**

**Tutto quanto è necessario conoscere  
per la buona pratica di coltivazione protetta  
del NERO PIEMONTE.**

**I tecnici insegnano a coltivarlo  
e i cuochi a cucinarlo.**

***La storia e i miti  
del tartufo in Piemonte***

***Le citazioni letterarie***

***Le informazioni  
sul mercato***

***110 ricette firmate  
da cuochi professionisti  
del Piemonte e di altre regioni***

***Note professionali  
per l'uso di cucina***



Formato cm. 17x24; 320 pagine

**Sagittario editore srl - tel. 0141.954278 - email: [info@baroloeco.it](mailto:info@baroloeco.it)**