



Speciale di approfondimento

Coltivare una passione

Alla scoperta di un pregiato fungo nascosto e della possibilità di coltivarlo.

Testi e immagini: Arianna Alghisio.

Il tartufo e la sua storia

Il tartufo è un fungo che cresce completamente sotto terra, in simbiosi con alcune piante, a cui cede acqua e sali minerali per avere in cambio sostanze nutritive.

In natura ne esistono ben 60 specie di cui solo una decina commestibili, che crescono in vari periodi dell'anno. Il profumo che emana a maturazione, anche se non è percepibile per il nostro olfatto, serve ad attirare gli animali in modo che il frutto venga mangiato e le spore sparse in altri terreni. È una sentinella ambientale, perché non prospera in terreni inquinati.

Secondo gli storici sono 3000 anni che l'uomo lo consuma, tant'è che già al tempo degli egizi si trovano riferimenti al suo uso; per molto tempo però non è stato considerato un fungo, ma un tubero simile alla patata. Presente sulle tavole di re e regine un tempo, ha fiere dedicate in Francia, nel Monferrato e anche in Vallese. Trovarne uno bianco di notevoli dimensioni equivale a una piccola vincita al lotto, i prezzi infatti dipendono da qualità, stagione e dimensione. Per la sua ricerca



Uno dei pannelli informativi dell'azienda agricola a Bonvillars. (Cortesia di Isabelle Ravet)

non basta un occhio attento, ci vuole l'olfatto sviluppato e allenato di quello che nel Monferrato viene chiamato "tabui": un cane da tartufo.

Cani da tartufo: passione e amicizia

Se per crescere il tartufo ha bisogno di unirsi in simbiosi alle radici di una pianta, per essere trovato di simbiosi se ne crea un'altra, tra cercatore e cane. Un tempo venivano utilizzate molto anche le scrofe per la ricerca, in alcuni paesi come in Italia questa pratica è ormai vietata in quanto rovinano molto il terreno nella ricerca. Tornando ai nostri "tabui", le razze privilegiate per la ricerca sono il lagotto, lo spinone e il bracco, ma qualsiasi cane con un fiuto molto sviluppato e la predisposizione può diventare un buon cercatore.

Come si fa ad allenare un cane a cercare tartufi? Bisogna iniziare molto presto, addirittura quando i cuccioli vengono allattati dalla mamma, a cui si strofina sul pelo il fungo, in modo che i cuccioli si abituino all'odore. Quando sono in grado di camminare, si comincia a dargli piccoli contenitori con dentro pezzetti di tartufo nero per capire quali siano i cuccioli predisposti e interessati alla ricerca. Successivamente si esce sul campo. Io ho avuto la fortuna di vedere due lagotti all'opera, per loro è un gioco molto divertente e sono velocissimi a individuare i tartufi sottoterra. L'unico neo? Bisogna essere veloci ad arrivare dove stanno scavando, altrimenti oltre che cercarli se li mangiano pure!

Tartufi in Svizzera

Anche su suolo svizzero crescono spontaneamente alcune qualità di tartufi neri nei boschi. Nel Mendrisiotto, per esempio, esiste l'Associazione della Svizzera italiana del tartufo, e anche nel Canton Vaud, nelle zone a suolo calcareo se ne trovano diversi; ed è qui che è sorta l'associazione "Association Première Région Truffière de Suisse" (APRTS) che nel 2016 ha inaugurato la prima fattoria didattica europea del tartufo, dedicata alla ricerca scientifica e alla divulgazione a Bonvillars con un occhio attento all'offerta turistica. Qui, su un'estensione di 6'000 mq, sono state messe a dimora 150 piante tartufigene, raggruppando tutte le specie che producono tartufi a livello europeo. L'obiettivo? Mostrare la diversità delle varie specie di tartufi europei, testare nuove tecniche, offrire informazioni su coltivazione, ricerca e cucina di questo prezioso fungo. Grazie a tutto il materiale che mi fornisce Isabelle Ravet, Project manager della filiera del tartufo in Canton Vaud, possiamo entrare un po' più nello specifico di questo progetto.

Le opportunità della coltivazione di tartufi

Originariamente il tartufo era qualcosa che poteva essere ricercato solo in natura, ora invece grazie alle tecniche che si sono sempre più perfezionate, è possibile acquistare piante che hanno sulle radici le micorrize di alcune qualità di tartufo e che, se piantate nel terreno adatto, nel giro di cinque/sette anni cominciano a produrre. Già nel 1800 alcuni agricoltori si erano accorti che piantando ghiande e semi di alberi che produceva-

no tartufi si potevano ottenere nuove produzioni, ma la micorrizzazione è una tecnica molto più recente, che permette inoltre di scegliere la qualità che si vuole piantare tenendo conto del tipo di terreno, il clima e la disponibilità di acqua.

Per quanto riguarda il processo, le spore maschili e femminili del tartufo vengono introdotte nel terreno intorno alla pianta, dove germinando formano le ife fungine che andranno a legarsi alle radici della pianta stessa. La micorrizzazione controllata in laboratorio con analisi microscopiche e biomolecolari permette di capire se effettivamente la simbiosi è andata a buon fine, e se sono presenti sulle radici anche funghi “concorrenti” che potrebbero diminuire la produzione.

Alla fattoria didattica di Bonvillars, per esempio, le caratteristiche pedologiche ottimali del suolo hanno permesso di coltivare varie specie e di portare avanti studi per migliorarne la coltivazione. Così si è scelto un tipo di irrigazione goccia a goccia, si sta valutando l'impatto del cambiamento climatico sulle coltivazioni, implementando la micorrizzazione controllata, e si è introdotta la possibilità di piantare sotto gli alberi leguminose che arricchiscano il terreno. Grazie a questo approccio rigoroso e scientifico, oramai le tartufaie sono presenti con successo sul territorio, con una copertura di 25 ettari totali distribuiti in 20 diverse tartufaie. L'APRTS ha a questo proposito creato nel 2014 una associazione (GIVT) appositamente per gli agricoltori, in modo da facilitare la coltivazione e i contributi per cominciare una nuova piantagione.

Un ettaro in condizioni ottimali può produrre fino a 40 kg di tartufo. Inoltre, visto che il tartufo cresce solo in ambienti non inquinati, queste coltivazioni permettono di preservare il terreno da sostanze inquinanti e aumentare la copertura vegetale perenne che favorisce anche la nidificazione di vari uccelli.

Anche a Bad Ragaz, l'azienda Ragazer Truffel nel 2015 ha deciso di affiancare, alla produzione casearia e di



Una giornata alla ricerca di tartufi in Piemonte.

allevamento, una tartufaia: piantando 600 piantine di nero di Borgogna, una varietà che cresce durante quasi tutto l'anno. Proprio grazie a questo progetto, hanno partecipato all'AgroPreis 2024.

Opportunità collegate

Ma le possibilità economiche fornite da questa coltivazione non si fermano qui. Isabelle Ravet infatti coordina l'attività di ben quattro associazioni legate al tartufo. Questo prodotto di eccellenza è molto richiesto sia per consumo privato che nella ristorazione e sta diventando un'opportunità per tutta la regione. Corsi di cucina ad esso collegati, degustazioni e offerte gastronomiche, possibilità di fare escursioni guidate per cercarlo, tour della fattoria e a fine ottobre il mercato, contribuiscono a un'offerta turistica variata e promettente.

Il mercato del tartufo che si svolge a Bonvillars, l'ultima settimana di ottobre dal 2009, attira migliaia di visitatori; quest'anno si è stimato che siano stati venduti ben 100 kg di tartufi e una decina consumati sul posto. Se considerate che normalmente su un piatto di pasta se ne mettono dai 5 ai 10 grammi, è presto fatto il conto di quante porzioni sono state servite.

La possibilità quindi di creare sinergie con vari attori presenti sul territorio è un motore trainante di questo progetto.

Come si conserva

Il tartufo si può conservare fino a una decina di giorni fresco nella parte bassa del frigo, ben imballato nella carta da cucina per impedire che perda la sua umidità ma anche che non ci siano ristagni di acqua. In linea di





Due lagotti si riposano dopo la ricerca.

massima se comincia ad ammorbidirsi è ora di consumarlo in fretta. Nonostante la carta da cucina e un contenitore ermetico, non si scappa, preparatevi ad avere un frigo aromatizzato finché lo terrete lì.

Un altro sistema è metterlo nell'olio per un paio di giorni, in modo da rilasciarne l'aroma, senza superare i 3 giorni, altrimenti può iniziare la fermentazione.

Alcuni infine lo surgelano a fettine in contenitori ermetici, anche se questo metodo porta a una perdita di profumo e di consistenza.

Qualche consiglio per cucinarlo

E ora mi sembra doveroso, dopo averne parlato tanto, provare a cucinare qualcosa con il tartufo; per l'occasione sono andata a spulciare i consigli riportati dal Centro Nazionale di studi sul tartufo di Alba (Monferrato), patria del *Tuber magnatum*, o tartufo bianco.

Proprio questo viene usato principalmente a crudo a sottili lamelle preparate con l'apposito tagliatartufi per valorizzare il suo profumo intenso. Abbinamenti preferiti: tartare, uovo fritto, tagliatelle in bianco e fondue.

Le varie qualità di tartufo nero invece hanno un utilizzo più diversificato: tritato insieme ai porcini è delizioso sui crostini di pane, pestato nel mortaio con sale e pepe dà un sapore unico alla pasta oppure può essere tagliato a lamelle e cotto insieme agli arrostiti.

Per ultimo un consiglio particolare per palati coraggiosi: aggiungete qualche goccia di olio di tartufo al gelato alla vaniglia, verrà fuori un dolce particolare con cui potrete stupire gli amanti di questo fungo.

Ora non mi resta che augurare buona degustazione a tutti e buona coltivazione a chi decidesse di lanciarsi in quest'avventura nella Svizzera italiana.

Prezzi dei tartufi neri coltivati in Canton Vaud	Prima scelta	Seconda scelta
Scorzzone estivo <i>Tuber Uncinatum</i>	70 chf / 100gr (grandezza tartufo: 20-100 gr)	60 chf / 100 gr (grandezza tartufo: 10-100 gr)
Tartufo Nero <i>Tuber Melanosporum</i>	120 chf / 100 gr (grandezza tartufo: 20-100 gr)	
Tartufo Nero <i>Tuber Brumales</i>	100 chf / 100 gr (grandezza tartufo: 10-50 gr)	
Tartufo Nero <i>Tuber Mesentericum</i>	80 chf / 100 gr (grandezza tartufo: 15-50 gr)	