

Iniziata la raccolta, ad Alba la Fiera dal 10 ottobre

Tartufi 2014, l'invincibile annata

Ottima qualità e prezzi in discesa



FOTO MURIALDO/MURATORE

ROBERTO FIORI
ALBA

Non sarà forse contemplato nel calendario cinese, ma se il cielo l'assiste con ancora qualche pioggia autunnale il 2014 potrà essere catalogato come «l'anno del tartufo bianco». A parlare con ottimismo della stagione di raccolta che in Piemonte è iniziata alla mezzanotte di oggi, sono i cercatori di tutta Italia (nel solo Piemonte, sono più di quattromila), che già in piena estate avevano iniziato a sfregarsi le mani osservando la pioggia cadere dal cielo con un'abbondanza inconsueta. E non hanno perso il sorriso neppure durante queste ultime settimane, poiché i temporali non sono mancati e la siccità proprio non s'è vista. Perché è proprio la secchezza del terreno il nemico principale del tuber magnatum pico.

Dunque, dopo un 2012 classificato come pessimo per i pochi prodotti trovati sottoterra e per i prezzi saliti tre stelle (due anni fa le quotazioni non erano quasi mai scese sotto i 500 euro etto), per il tartufo bianco e per i suoi estimatori ci sono tutte le condizioni per replicare l'ottimo 2013, quando il borsino è rimasto stabile intorno ai 250-300 euro l'etto, mentre per una grattata al ristorante «bastavano» 25 euro. Una cifra molto più bassa rispetto al recente passato e soprattutto più in sintonia con i portafogli degli italiani svuotati dalla crisi.

Ad Alba, dove i primi esem-

200
euro all'etto
Quotazione molto più bassa quest'anno rispetto al passato quando si raggiungevano i 500 euro

400
milioni di euro
Il giro d'affari attorno alla vendita di tartufi freschi conservati o trasformati. La cifra non tiene conto dell'indotto

plari sono già apparsi stamattina nelle vetrine delle boutique enogastronomiche, si parte da 200 euro l'etto: un prezzo quasi da saldi di fine stagione. E non ci sono solo la crisi e le prospettive di un raccolto abbondante a tenere basse le quotazioni. «Fino a qualche anno fa - spiegano i commercianti - si parlava quasi esclusivamente di tartufo bianco d'Alba e i prezzi riflettevano anche questa esclusività. Poi il mercato italiano si è allargato a regioni come la Toscana, l'Umbria e le Marche, che hanno iniziato a far conoscere e valorizzare i loro prodotti

con proposte più accessibili».

Ora la concorrenza arriva addirittura dall'Istria, dove per attrarre i turisti quest'anno, durante le «Giornate del tartufo», si prepara una frittata gigante con 2014 uova e 10 chili di tuber magnatum pico: non esattamente un esempio di «nouvelle cuisine», ma senza dubbio un messaggio efficace per chi cerca prelibatezze a prezzi abbordabili.

In ogni caso, il mercato è florido. Oggi in Italia, il giro d'affari intorno al tartufo è stimato complessivamente in 400 milioni di euro per il fresco, conservato o trasformato, senza contare tutto l'indotto che genera. Alba continua a mantenere il ruolo di «capitale» che da tempo si è conquistata sul campo grazie al connubio tra eccellente enogastronomia e promozione vincente. La Fiera internazionale del tartufo, giunta all'84 edizione, prenderà il via il 10 ottobre e proseguirà fino al 16 novembre, con un programma sempre più intenso e variegato.

Ma in Piemonte, per chi vuole concedersi il più profumato dei piaceri gastronomici, c'è solo l'imbarazzo della scelta: sono ben 20 le fiere del tartufo grandi e piccole che andranno in scena in autunno. In tutte vige un patto di trasparenza con il consumatore, garantito dalla presenza sul posto di una commissione di qualità che guida a un acquisto sicuro e consapevole.

Il Centro nazionale studi

«La pioggia dell'estate ci ha dato la perfezione»

«Le condizioni climatiche, finora, sono state da manuale: le piogge sparse e abbondanti per tutta l'estate hanno garantito ai terreni la giusta umidità nelle fasi di germinazione e di maturazione, offrendo così un primo raccolto decisamente migliore rispetto alla media degli ultimi anni». A dirlo è Mauro Carbone, direttore del Centro nazionale studi tartufo che ha sede ad Alba. «Il più grande ostacolo alla nascita del tartufo - spiega Carbone - è la siccità estiva. Fortunatamente questo pericolo è stato ampiamente scongiurato e ciò inciderà positivamente sulla quantità, sulla qualità e quindi anche sul costo del Tuber magnatum Pico».



Ma, al di là del clima, è vero che anche il mercato del tartufo bianco sta cambiando pelle e si sta globalizzando? «Senza dubbio, l'offerta di tartufo è sempre più globale: basta osservare quanto sia facile trovare prodotti anche di qualità, in arrivo non solo dall'Italia. Ma questo non ci deve spaventare. Anche perché, se pensiamo di essere gli unici a poter vendere tartufi, abbiamo già perso in partenza».

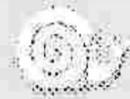
La ricetta è un'altra. «Quello che devono fare le Langhe e il Piemonte in generale è difendere la posizione di mercato: abbiamo conquistato la fascia alta e dobbiamo mantenerla. Se qualcuno si affaccia proponendo una frittata con duemila uova e dieci chili di tartufo, noi dobbiamo continuare a invitare i migliori chef internazionali per garantire la qualità e l'esclusività del nostro prodotto, in abbinamento con i grandi vini di un territorio che è stato promosso anche dall'Unesco».

[R. F.]

Agricoltura

Sostiene
Slow Food

LAURA CIACCI



I contadini sfameranno il mondo

Sono circa 500 milioni le aziende agricole familiari: fondamentali nei Paesi in via di sviluppo, ma con un ruolo di primo piano anche nei Paesi più ricchi.

Nei Paesi poveri si lotta contro la fame, ma chi produce il cibo «vero» per sfamare il mondo? Non certo il sistema di produzione e distribuzione industriale del cibo, che invita a produrre di più pur sapendo che il 30% del cibo finisce in discarica. Il mondo viene sfamato, dati alla mano, dall'agricoltura familiare e contadina, che garantisce cibo ad ogni essere umano sulla terra. L'Onu ha lanciato nel 2012 la «Sfida fame zero» in 5 obiettivi strettamente interconnessi: zero bambini con deficit di sviluppo sotto i 2 anni; 100% di cibo adeguato, sempre; sostenibilità di tutti i sistemi alimentari; 100% della produttività e del reddito dei piccoli agricoltori; zero perdite o sprechi di cibo. Nei Paesi ricchi, le aziende familiari sono i contadini presso i quali cerchiamo con piacere prodotti buoni, puliti e giusti. Esse giocano un ruolo fondamentale anche nella protezione della biodiversità: a fronte della perdita del 65% della superficie arabile del pianeta, i piccoli produttori difendono tipologie di alimenti che altrimenti sarebbero ormai estinte. Tutto questo nonostante le normative attuali: non esiste infatti una legge che riconosca il valore e il ruolo dell'agricoltura contadina e le consenta di inserirsi in un mercato che è invece conforme alla grande scala. La proposta di legge per l'agricoltura contadina, attualmente in iter, va sostenuta.

Il 2014 è l'Anno Internazionale per l'Agricoltura Familiare e Slow Food dedica il Salone del Gusto e Terra Madre 2014 (Torino, 23-27 ottobre) a questa scelta produttiva e ai prodotti a rischio di scomparsa, quelli dell'Arca del Gusto.

Italia & Europa

ACURA DI Marco Zatterin

Russia/1

Aiuti all'ortofrutta

■ Corsa alla tutela europea contro gli effetti delle sanzioni imposte alla Russia. L'Italia ha inviato a Bruxelles richieste per 458.864 euro attraverso le organizzazioni di produttori ortofrutticoli. Nel periodo compreso il 18 agosto e il 3 settembre, i paesi dell'Ue hanno recapitato domande di sostegno per 167,5 milioni. Domani scade il termine entro cui Bruxelles deve disporre dei dati per poter dare il via ai pagamenti.



Russia/2

Sanzioni

■ Le sanzioni imposte a Mosca hanno colpito del 37% dell'export di patate europee con conseguenze negative indirette che colpiscono anche sui produttori italiani. Secondo l'Unapa (Unione nazionale delle associazioni dei produttori di patate), il caso è tanto più pericoloso perché gli investimenti sono aumentati in tempi recenti del 5% e si prevede uno dei raccolti più importanti da anni. Ci sono le premesse per un certo squilibrio tra domanda e offerta.

Bilancio

Pagamenti in ritardo

■ C'è un buco nel bilancio europeo. La Commissione denuncia che, nella contabilità del 2014, manca un miliardo destinato a far fronte ai pagamenti dei fondi per lo sviluppo del mondo rurale decisi nel quadro della la Politica agricola comune. Il problema non è tanto il possibile non versamento dei denari, quanto il rispetto dei 45 giorni di tempo previsti per pagare le fatture. Nel 2015 potrebbe andare peggio. Tutta colpa dei tagli imposti decisi per il 2014-2020.

Igp

Italia leader

■ E' un trionfo. Con la pesca Bivona l'Italia conferma l'indiscusso primato in Europa per numero di certificazioni. I marchi Dop e Igp italiani sono saliti a quota 264, ampliando il vantaggio su Francia (207) e Spagna (162). Secondo la Cia, i prodotti italiani certificati hanno un fatturato che si avvicina ai 13 miliardi l'anno, di cui il 35% è venduto all'estero. Necessario, l'investimento sui prodotti minori visto che il 97% degli affari ruota su pochi prodotti più famosi.