



IL FENOMENO

Tartufi, un tesoro
pure per la Puglia
dalla Murgia
parte la raccolta

ANNA PURICELLA

OCCORRENTE: un tesserino di idoneità valido per cinque anni, un vanghetto con una lama non superiore ai 15 centimetri. Due cani, e un'età superiore ai 14 anni. Sono le regole che consentono di raccogliere

tartufi anche in Puglia, disciplinate da una legge regionale del marzo 2015.

A PAGINA IX

Il tartufo che non ti aspetti un tesoro anche per la Puglia

Nel parco della Murgia previsti anche i patentini. Cercatori già all'opera sul Gargano e nel Salento. I tipi e i sapori. Gli esperti: "Scoperta recente"

ANNA PURICELLA

Occorrente: un tesserino di idoneità valido per cinque anni, un vanghetto con una lama non superiore ai 15 centimetri. Due cani, e un'età superiore ai 14 anni. Sono le regole che consentono di raccogliere tartufi anche in Puglia, disciplinate da una legge regionale del marzo 2015. Perché qui i tartufi ci sono. Nella zona del parco nazionale dell'Alta Murgia, soprattutto, ma anche sul Gargano e in Salento. «Fino a due anni e mezzo fa nessuno ne conosceva l'esistenza – commenta Carlo Sacco, presidente dell'associazione Tartufo dell'Alta Murgia – Anzi, fino a qualche decennio fa venivano dal Piemonte, dal Lazio e dall'Umbria per depredare il nostro territorio». Le regole sono state imposte di re-

cente, per tentare di normare un settore che potrebbe rivelare un lato inedito della Puglia. Magari la qualità non è paragonabile ai più noti tuberi di Alba, ma la regione può difendersi. Il più pregiato, il tartufo bianco, è molto raro. «Ma il bianchetto è diffuso – commenta Sacco – con un buon cane se ne possono trovare anche un paio di chili in tre-quattro ore di esplorazione». Sarebbe il limite massimo consentito dalla legge (limite che si riduce a mezzo chilo per il tartufo bianco), e che si traduce in un paio di migliaia di euro.

Il bianchetto, infatti, è quotato tra gli 800 e i mille euro al chilo, ma anche le altre varietà pugliesi hanno un certo valore: il nero, che in Puglia si raccoglie dal 15 novembre al 15 marzo, arriva a poco meno di mille euro al chilo; lo "scorzone", da rintracciare nei mesi estivi, si fer-

ma intorno ai 200 euro al cliente finale. Le fasce di prezzo trovano poi un corrispettivo quando si parla di gusto. «A detta del presidente nazionale della Federazione tartufai italiani – dice Sacco – il nostro prodotto migliore è proprio il bianchetto. Potrebbe giocarsela con altri funghi ipogei più rinomati, perché cresce in una zona unica: viene coltivato in terreni adiacenti a uliveti».

I tartufi si coltivano, infatti. Esiste per legge la raccolta libera nei boschi e nelle aree che non sono di proprietà privata, ma la stessa legge prevede e sostiene la nascita di tartufoie, delimitate da cartelli ben visibili, scritti rigorosamente in stampatello, lettere nere su fondo bianco, mentre la raccolta nelle aree protette è soggetta a un calendario regionale e alle autorizzazioni concesse per tempo. L'ente Parco dell'Alta Murgia quest'an-

no ne ha rilasciate più di 60, e sono già "fioccate le prime sanzioni amministrative". «Quasi tutte superano le centinaia di euro – afferma Giuliano Palomba, comandante del Corpo forestale dello Stato – tra le più pesanti quella della raccolta senza autorizzazione, in periodo di divieto o in zona non consentita. Qui si rischiano da 500 a 2500 euro di multa». Tornando al palato, invece, tutto sta – per puntare al lancio del brand del "tartufo di Puglia" – all'inventiva degli chef: «Lo abbiamo portato in alcuni ristoranti della Lombardia e del Lazio – ricorda Sacco – e l'associazione italiana dei pizzaioli professionisti ha ideato una pizza al tartufo murgiano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per cercarli basta avere più di 14 anni, due cani, un tesserino e un vanghetto con una lama di non oltre 15 centimetri