

Il Tartufo Bianco non si trova (-90%), il clima pazzo fa schizzare prezzo oltre 4.500 euro al kg

written by Rivista di Agraria.org | 11 ottobre 2021

Il tartufo bianco non si trova e le sue quotazioni raggiungono **livelli record** pari anche al doppio di quelle delle annate più favorevoli registrate alla borsa del tartufo bianco di Aqualagna, la prima ad indicare i valori della nuova stagione. Oggi per acquisire un kg di tartufo bianco servono tra i 4.000 ed i 4.500 euro.



Rabitti Tartufi - www.rabitti.eu

L'andamento climatico degli ultimi mesi non ha certo favorito la maturazione del *Tuber magnatum* Pico, il più pregiato tra i tartufi, che nella provincia di Pisa, tra San Miniato e le zone limitrofe, è, o dovrebbe, assoluto protagonista in queste settimane. La stagione è in ritardo. E' quanto emerge da una analisi di Coldiretti sulla stagione di raccolta in provincia di Pisa, terra particolarmente vocata ai tartufi. "La stagione - commenta Fabrizio Filippi, Presidente Coldiretti Pisa, nonché Presidente Coldiretti Toscana - partirà più tardi per finire prima e questo avrà inevitabilmente una ripercussione sia sulle quantità raccolte, sia sul prezzo. Anche il tartufo segue il

meccanismo della domanda ed offerta. Le scarse piogge e la siccità non hanno favorito la naturale sviluppo e la maturazione con la stagione di raccolta che tradizionalmente inizia nella metà di settembre. Il prelibato e pregiato tartufo bianco si sta facendo attendere”.

A confermare l'andamento di una stagione anomala è il giovane tartufaio **Flavio Rabitti**, dell'omonima azienda di Suvereto specializzata nella raccolta e commercializzazione di tartufi neri e bianchi sia freschi che trasformati. Rabitti ha a disposizione circa 20 ettari di tartufaie naturali: *“in questo particolare momento è molto difficile trovare il tartufo bianco. La stagione non partirà prima della metà di novembre. – spiega l'esperto agricoltore – Al momento siamo ad un deficit di raccolta del 90% rispetto alla normalità”.*

A far innalzare il prezzo sono state le condizioni climatiche avverse segnate da un lungo periodo di assenza di precipitazioni perché' il *Tuber magnatum* Pico – precisa la Coldiretti – si sviluppa in terreni che devono restare freschi e umidi sia nelle fasi di sviluppo che in quella di maturazione. L'arrivo della pioggia, se non ci saranno manifestazioni violente, fa dunque sperare cercatori e appassionati che affollano le mostre, le sagre e le manifestazioni dedicate al tartufo che coinvolge tantissimi raccoglitori ufficiali che riforniscono negozi e ristoranti, per un business stimato attorno al mezzo miliardo di euro, tra fresco e trasformato.

La ricerca dei tartufi praticata già dai Sumeri – riferisce la Coldiretti – svolge una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta una importante integrazione di reddito per le comunità locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici come dimostrano le numerose occasioni di festeggiamento organizzate in suo onore.

Il tartufo – riferisce la Coldiretti – è un fungo che vive sotto terra ed è costituito in alta percentuale da acqua e da sali minerali assorbiti dal terreno tramite le radici dell'albero con cui vive in simbiosi. Nascendo e sviluppandosi vicino alle radici di alberi come il pino, il leccio, la sughera e la quercia – spiega la Coldiretti – il tartufo, deve le sue caratteristiche (colorazione, sapore e profumo) proprio dal tipo di albero presso il quale si è sviluppato. La forma, invece dipende dal tipo di terreno: se soffice il tartufo si presenterà più liscio, se compatto, diventerà nodoso e bitorzoluto per la difficoltà di farsi spazio. I tartufi sono noti per il loro forte potere afrodisiaco e in cucina – conclude la Coldiretti – il bianco (*Tuber Magnatum* Pico) va rigorosamente gustato a crudo su noti cibi come la fonduta, i tajarin al burro e i risotti e per quanto riguarda i vini va abbinato con i grandi vini rossi.

Fonte: Coldiretti

11/10/2021