

# Acqualagna al gran banchetto del super-tartufo

Ne produce i due terzi del totale nazionale  
Ma Alba è più famosa. Ecco le contromosse

di **Giorgia Rozza**

«Un fatturato di 10 milioni di euro pari a 150 quintali di tartufo bianco pregiato e quello che ha prodotto la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco nel 2010 ma se a queste cifre aggiungiamo il mercato del tartufo nero ci aggiriamo sui 40 milioni di euro, senza contare l'indotto collegato all'acquisto di altri prodotti enogastronomici, al turismo e alla ristorazione». A parlare è Andrea Pierotti, dal 2009 giovane sindaco della piccola Acqualagna, cittadina di 4.400 abitanti nell'entroterra delle Marche, regione, chissà perché, sempre un po' defilata dalle rotte del turismo di massa.

È dire che chi pensa al tartufo bianco di solito pensa alla ben più nota Alba.

**Ogni anno ne passano da qui 700 quintali. Il 70% per l'export**

La sfida tra le due cittadine forse non ha mai perché hanno background storici e culturali troppo diversi. Eppure, a poco a poco, senza ostacoli che non vada via Acqualagna la capitale commerciale del tartufo e non solo del bianco.

Continua il sindaco: «Qui questo gioiello lo celebriamo tra la fine di ottobre e novembre nel corso della Fiera Nazionale del Bianco pregiato che in questo 2011 è alla sua quarantaseiesima edizione, ma nel corso dell'anno organizziamo altre due importantissime mostre dedicate ai tartufi neri, la Fiera regionale del nero pregiato, che si tiene a febbraio, e la Fiera Regionale del Tartufo nero d'estate, detto anche scorzoni, che si tiene a luglio nella spettacolare scenaria della Riserva Naturale

della Gola del Furlo, a pochi chilometri dalla città». Da Acqualagna passano i due terzi dell'intera economia italiana legata a questi straordinari funghi ipogei perché il territorio dispone di tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno, a differenza di Alba o di altre realtà.

Quotidianamente i commercianti della cittadina marchigiana esportano i tartufi del loro territorio all'estero e in tutta Italia, Alba compresa. E lo facevano già quando Acqualagna non aveva ancora istituito alcuna fiera. Dei 600 o 700 quintali di tartufo che passano ogni anno dalla cittadina di Pierotti, circa il 70% è destinato all'export, soprattutto in Germania, nei Paesi Bassi, in Belgio, in Francia, negli Stati Uniti, in Russia, negli Emirati Arabi e anche Giappone. E la sfida di oggi, anche per i tartufi, è il mercato cinese.

A queste cifre da capogiro che procurano i tartufi freschi dobbiamo sommare quelle dell'industria della trasformazione delle tritole, pari a circa 10 milioni di euro, dei quali l'80% è destinato ai mercati stranieri. Viene allora da chiedersi perché Acqualagna sia meno nota di Alba. C'è forse qualche differenza organolettica tra i tartufi piemontesi e quelli marchigiani? Risponde ancora il sindaco: «No, il bianco pregiato è sempre il bianco pregiato ovunque si trovi. Magari cambia la forma, quelli di Alba sono più arrotondati perché crescono in terreni sabbiosi, i nostri hanno forma frastagliata perché crescono in terreni più duri. Acqualagna non è ancora sulla bocca di tutti gli estimatori di queste prelibatezze, anche per

**Esperto** A destra, il principe Filippo con il sindaco di Acqualagna Andrea Pierotti. La Casa Reale di Inghilterra ha chiesto una perizia sui terreni della tenuta di Sandringham perché non dava i frutti sperati. Sotto, l'asta del tartufo di Acqualagna



ché noi siamo più giovani in termini organizzativi e di promozione del territorio di quanto sia Alba. Quest'anno la cittadina delle Langhe celebra nella Fiera Nazionale i suoi preziosi frutti della terra per la ottantunesima volta, rifi per la quarantaseiesima. Ma ci stiamo attrezzando in termini di politiche di promozione del nostro territorio e dei suoi prodotti. Promoviamo il brand Acqualagna in numerose circostanze, con la nostra presenza alla IFI di Milano e con



## CHE COSA È

**Un fungo che vive sottoterra**

Fin dall'antichità sono state date le interpretazioni più fantasiose circa la natura del tartufo. Ancora oggi c'è un po' di confusione: c'è chi lo chiama tuber per via del suo nome scientifico ma si sbaglia. Il tartufo non è altro che un fungo del genere Tuber, un fungo ipogeo che cresce sottoterra. Proprio come i funghi che «vivono all'aria aperta» non possedendo un briciolo di clorofilla, i tartufi non possono vivere grazie al processo della fotosintesi clorofilliana ma devono realizzare un rapporto di mutuo scambio di elementi nutritivi tra il loro micelio e una pianta superiore. Chi chiarì la natura del tartufo nella prima metà dell'Ottocento fu il biologo e micologo milanese Carlo Vittadini che può essere senza dubbio considerato il padre dell'idnologia, la scienza che studia i tartufi (g.r.)

© FOTOCOOPERAZIONE REGIONALE

risale allo scorso 20 settembre quando abbiamo presentato a Milano, a Palazzo Mondadori, a un nutrito gruppo di testate giornalistiche, la nostra Fiera del Tartufo bianco, accompagnando le parole con un video che mostra le bellezze del territorio di Pesaro-Urbino e con una degustazione di piatti al tartufo». In ogni caso sembra che Acqualagna navighi con il vento in poppa se si pensa che l'anno scorso i visitatori sono stati circa 200mila, 100 gli espositori, 2600 le presenze straniere. Quest'anno ci saranno tante novità: un Mercato del Vino, una mostra dedicata alla storia del tartufo della città in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, la Notte del Tartufo Bianco, il 31 ottobre, quando gli stand rimarranno aperti fino a tarda notte, le cerche dei tartufi nei boschi accompagnati da esperti cavaatori con loro cani e il Salotto da Gustare, una sorta di teatro allestito come una cucina a vista dove chef stellati prepareranno ricette a base di tartufo. Quest'anno mostreranno le loro abilità culinarie nella giornata del 6 novembre, gli chef Massimo Bottura e Mauro Uliassi. Il primo emiliano il secondo marchigiano, sono entrambi patron rispettivamente dell'Osteria Francescana a Modena e del Ristorante Uliassi a Sengallia, locali premiati con due stelle della guida Michelin. Infine, accanto al Salotto da Gustare c'è il Palazzo del Gusto, un'antica dimora restaurata, dove si tengono degustazioni guidate e si propongono ai partecipanti le tappe gustive per assaggiare il meglio dell'enogastronomia marchigiana in un modo per rendere il cibo di qualità il volano dell'intera economia del turismo.