



Tartufi, boom di stagione ma attenzione alle false provenienze dall'Est

RACCOLTO 2026. Piogge e clima favorevole rilanciano il prezioso fungo ipogeo diffuso in tutta l'Isola. Le zone vocate: Monti Sicani e Iblei

CARMEN GRECO

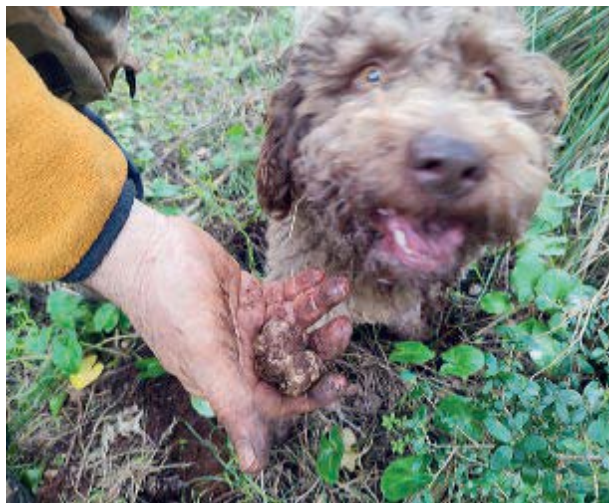
È un'ottima stagione per il tartufo siciliano. Le piogge degli ultimi mesi e condizioni climatiche finalmente favorevoli hanno restituito ai boschi dell'Isola un "raccolto" che mancava da tempo. Negli anni segnati dalla siccità, la possibilità di cavare questi preziosi funghi ipogei era stata quasi azzerata; oggi, invece, la terra torna a offrire con generosità uno dei suoi tesori più ricercati.

Lo abbiamo verificato sul campo, vanghetto alla mano, in provincia di Agrigento, guidati dal micologo esperto di tartufi Mario Prestifilippo, insieme ai suoi due inseparabili Lagotti romagnoli, Sonia e Rino, cani addestrati alla "cerca".

Una "caccia" silenziosa e rispettosa, fatta di pazienza, conoscenza del territorio e profondo rispetto per l'ambiente. La mattinata ha dato ottimi risultati: esemplari di Tuber Borchii e Tuber Puberulum, le varietà primaverili che si possono cavare fino a metà aprile.

Non tutti sanno che la Sicilia è terra di tartufi: crescono soltanto in aree vocate, dove la composizione chimica del terreno e l'equilibrio dell'ecosistema consentono al fungo di svilupparsi. «Oltre alle specie primaverili - spiega prestifilippo - si trova il Tuber Aestivum (dal 15 maggio al 15 agosto). Segue un periodo di fermo biologico, dal 15 agosto al 15 settembre - una pausa necessaria alla rigenerazione naturale, che però non tutti rispettano - e poi si riprende con le varietà di alta montagna come l'Uncinatum. Tra novembre e dicembre si raccolgono il Brumale e il Mesentericum, anche se quest'ultimo è meno diffuso nell'Isola. In sostanza, in Sicilia il calendario del tartufo copre quasi tutto l'anno».

Le zone vocate sono principalmente i Monti Sicani e i monti Iblei. Nel Trapanese: Salemi, Vita e Castellammare del Golfo; nell'Agrigentino: Menfi, Borgo Bonsignore e Burgio; nel Siracusano: Palazzolo Acreide, Buccheri, Buscemi, Sortino e Carletini; nel Palermitano: Carini; nel Messinese: Santa Lucia del Mela. Altrove è possibile imbattersi nel tartufo, ma solo in presenza di terreni con caratteristiche ben precise a partire dalla composizione che non deve essere "acida". La differenza, tuttavia, non la fa soltanto il suolo. La fa soprattutto il cavatore. Prestifilippo incarna la figura del cercatore rispettoso: utilizza attrezzi idonei, richiude accuratamente le buche dopo l'estrazione e lascia nel terreno gli esemplari troppo piccoli, consentendo al ciclo naturale di proseguire. Un comportamento che tutela la risorsa e garantisce un futuro alla tartuficoltura siciliana. Non tutti, purtroppo, seguono queste regole non scritte ma fondamentali. C'è chi rac-



A destra del titolo, Mario Prestifilippo, micologo esperto di tartufi, con i suoi Lagotti romagnoli, Rino e Sonia, durante la "cerca". Qui sopra un tartufo appena trovato e il "bottino" finale, con un gruzzoletto di Tuber Borchii

I PREZZI

Per la prima scelta (oltre i 30 grammi), si parla di circa 300 euro al chilogrammo. La seconda scelta (esemplari leggermente rovinati ma perfettamente commestibili) si attesta intorno ai 200 euro al chilo.

La terza scelta, pezzi piccoli o frammentati, oscilla tra 120 e 150 euro al chilogrammo. Al dettaglio, soprattutto in prossimità delle festività, i costi aumentano sensibilmente: se un chilo vale 300 euro, mezzo chilo può arrivare a 200, 250 grammi a 150, 125 grammi a 80 euro. Nelle fiere i prezzi lievitano ulteriormente e cresce il rischio di non comprare funghi locali



coglie indiscriminatamente, senza criterio, con mezza dozzina di cani e anche di notte, senza riguardo per l'habitat, compromettendo intere tartufaie. Il fermo biologico ignorato e le buche lasciate aperte sono ferite che il bosco paga nel tempo. E poi c'è il capitolo mercato. Dove acquistare e a quali prezzi? L'ideale sarebbe conoscere un cavatore di fiducia e trascorrere una mattinata con lui, per avere la certezza della provenienza. Soprattutto nelle stagioni difficili, il rischio di acquistare tartufi non locali è elevato. Oggi molti arrivano dall'Est Europa, in particolare da Romania e Slovenia.

Il prezzo varia in base a pezzatura e integrità. Per la prima scelta, oltre i 30 grammi, si parla di circa 300 euro al chilogrammo. La seconda scelta - esemplari leggermente rovinati ma perfettamente commestibili - si at-

testa intorno ai 200 euro al chilo. La terza scelta, pezzi piccoli o frammentati, oscilla tra 120 e 150 euro al chilogrammo. Al dettaglio, soprattutto in prossimità delle festività, i costi aumentano sensibilmente: se un chilo vale 300 euro, mezzo chilo può arrivare a 200, 250 grammi a 150, 125 grammi a 80 euro. Nelle fiere i prezzi lievitano ulteriormente e non mancano casi - in Sicilia come nel resto d'Italia - di tartufi importati anche da Albania, Grecia o Turchia venduti come prodotti locali, specie nei periodi di magra. Anche per questo la figura del cavatore corretto assume un valore che va oltre l'aspetto economico: è presidio di autenticità, custode del territorio e garante di una tradizione che, quando è rispettosa dell'ambiente, può continuare a essere una ricchezza per l'Isola e non solo per le tasche dei venditori.

CURIOSITÀ

Il riso che si usa per fare il sushi? È prodotto in Italia e nessuno lo sa

«Non tutti lo sanno, ma il sushi che si mangia in Italia e in tutta Europa è fatto con del riso coltivato nel nord Italia, un riso italiano». Parola di Davide Mantovani, dell'Ente nazionale Risi di Milano (l'ente che ha come compiti istituzionali la ricerca, la tutela e la promozione del riso italiano).

Se n'è parlato recentemente a Nicolosi all'Ipssat Rocco Chinnici, in un convegno sul riso italiano e le sue varietà.

«È il riso "Selenio" la varietà italiana tonda che viene maggiormente utilizzata in Italia e in tutta Europa per fare il riso da sushi - spiega Mantovani -. Chi fa sushi qui in Italia compra questa materia prima anche perché osterebbe tantissimo importarla dal Giappone e proprio



Davide Mantovani

in questo periodo il Giappone sta attraversando una grave crisi dal punto di vista dell'approvvigionamento: sta terminando le scorte di proprio riso e quindi sarà costretto nei prossimi anni anche ad importarlo».

Ma c'è di più: da quando ha iniziato ad affermarsi il mercato del sushi in Italia, i giapponesi hanno chiesto alle ditte sementiere italiane di iniziare a coltivare varietà "tonde". «Hanno preso quelle varietà che crescevano già in Giappone - racconta Mantovani - le hanno portate da noi, sono state adattate al nostro contesto pedoclimatico e oggi dopo circa 20-30 anni dai primi esperimenti abbiamo delle varietà italianissime che si coltivano in pianura padana e vengono esportate principalmente in Europa. In Giappone non ancora, ma sicuramente in tutta

“

IN SICILIA

La varietà "Selenio" è usata per la cucina giapponese

Europa il riso da sushi è italiano».

Oggi in Sicilia - patria degli arancini - il riso non si coltiva più a parte qualche rara eccellenza (Agribio Conti nella Piana di Catania), si potrebbe pensare alla coltivazione del riso?

«Secondo i nostri registri internazionali oggi si coltivano circa 60 ettari nella zona di Lentini e le varietà prodotte sono il Carnaroli e il Selenio, proprio la varietà di riso tondo da sushi. La coltivazione del riso è un po' complicata perché necessita di tutto un sistema di canalizzazioni e di gestione dell'acqua in risaia su campi che devono essere ben livellati, quindi non è propriamente una coltura simile agli altri cereali. In più, una volta raccolto, dev'essere essiccato e servono dei veri e propri impianti».