



Etica relativa ai tartufi

ricerca, consumo, conservazione, truffe correnti

A cura di Marco MORARA

ETICA

Il termine ETICA deriva dal greco (*Èthos*), e significa “Comportamento, Consuetudine”.

Cioè in base all'ETICA si possono distinguere , per semplificare, comportamenti umani “buoni” e “cattivi”.

Si può distinguere fra “etica della scienza” (es: pecora dolly, clonazione umana),

etica deontologica, relativa alle professioni (es.: comportamento del medico che deve salvare chiunque),

etica ecologica (necessità di trattare bene l'ambiente), ecc ecc.

Spesso c'è un confine sottile fra MORALE ed ETICA:

La prima rappresenta l'insieme dei valori che una comunità o una persona deve seguire, mentre la seconda è riferita maggiormente alle azioni che essi devono compiere per essere giusti e corretti.

Rispetto al diritto di una persona di seguire la propria etica, si osserva che in nome di ciò, in alcuni casi si può anche opporsi a leggi o regole, quando queste siano ingiuste o arbitrarie, con modalità incruente ma, nei casi più gravi, anche con la trasgressione palese.

Veniamo ora all'ETICA specifica

o se vogliamo, ai COMPORAMENTI ETICI,

che dovrebbero animare colui che va a tartufi.

Possiamo parlare per es.

di **ETICA AMBIENTALE** (che non a caso indico al primo posto),

di **ETICA SOCIALE**, che si manifesta in azioni svolte da componenti organizzate (Associazioni) ed influisce sui comportamenti collettivi ed in parte rientra nell'etica ambientale.

di **ETICA NEI CONFRONTI DELLE PERSONE**, siano esse altri tartufai o comunque coloro che in diverso modo sono interessati al mondo del tartufo

di **ETICA riguardante il rapporto con il proprio aiutante (IL CANE).**

La necessità di un'ETICA del tartufaio è indispensabile per una corretta gestione dei problemi, ed ha effetti positivi su tutto il discorso relativo alla ricerca dei tartufi, in quanto penso che più alta è la correttezza dei comportamenti, minori saranno i problemi di ogni tipo, dalle tensioni fra persone, alla salvaguardia e alla conservazione degli ambienti tartufigeni, al giusto guadagno di chi campa con i tartufi, al contributo per la ricerca scientifica, al successo della coltivazione del tartufo, alla soddisfazione di coloro che amano il tartufo come ottimo prodotto per la cucina.

La presenza di leggi in questo ambito è oggi più che mai indispensabile per indicare regole e modalità di comportamento affinché ci siano tartufi da raccogliere anche per i nostri figli e nipoti, essendo oggi la comunità dei tartufai formata da centinaia di migliaia di persone.

ETICA AMBIENTALE

ETICA SOCIALE

La cosa principale da capire e da far capire che le regole vanno rispettate, anche se a volte non perfette, non sono un fatto privato fra tartufaio e ambiente, o fra tartufaio e tartufaio, ma fra il tartufaio e la possibilità di continuare ad andare a tartufi, poiché se si distrugge tutto o se ci si fa concorrenza spietata con comportamenti fuorilegge, il gioco finirà presto.

Quindi chi va di notte, prevaricando i tartufai corretti, chi zappa tartufaie, chi non rispetta il calendario, chi vende tartufi avariati o immaturi, chi cerca di passar davanti all'altro alla faccia anche della correttezza e dell'educazione, crea danno a tutto il mondo del tartufo.

Come per altri aspetti del civile convivere, l'egoismo e l'arroganza contrastano ogni valore etico anche in questo ambito.

ETICA NEI CONFRONTI DELLE ALTRE PERSONE

In particolare succede che tartufai scorretti cerchino di appropriarsi di tartufi di altri, a volte persino estirpando piante tartufi gene con veri e propri furti.

Oppure chi sfrutta il lavoro altrui, fregandosene bellamente degli sforzi di altri per mantenere sano il territorio tartufigeno. Gli amici dell'Associazione di cui faccio parte hanno molto da dire su questo punto, in quanto sono anni ed anni che si sobbarcano lavori ambientali per la salvaguardia dei territori tartufigeni, per la pulizia delle tartufaie, per evitare l'abbattimento delle specie arboree simbiotiche produttive dei tartufi pregiati e molti altri aspetti di educazione e cultura dei territori vocati.

Ma anche gli atteggiamenti ostili o di indifferenza nei confronti degli altri tartufai non contribuiscono per niente ad una sana competizione.

Per non parlare dei vandalismi nei confronti di automezzi degli altri tartufai, una pratica odiosa e ingiustificabile, che riprenderò nel prossimo paragrafo.

C'è poi l'atteggiamento irrispettoso nei confronti dei colleghi: educazione vorrebbe che un tartufaio che si trovi davanti un altro, non lo sorpassi per andare a vedere le tartufaie successive, ma aspettib il suo turno o cambi direzione.

Infine, vantarsi smoderatamente dei propri ritrovamenti, postando sul web quantità esagerate di tartufi è innanzitutto una stupidaggine, perché induce all'invidia degli altri mentre sarebbe ben più conveniente farsi gli affari propri...

ETICA riguardante il CANE

Decenni fa il cane era considerato quasi sempre come uno “strumento di lavoro”, nient'altro che questo e il comportamento nei suoi confronti era quello di ottimizzare il ritrovamento di tartufo ad ogni costo.

Fame, botte e altre vessazioni erano più o meno “normali” agli occhi di molti, basta che servissero allo scopo.

Conosco innumerevoli episodi che rasentano la crudeltà, la schiavitù, senza alcun interesse ad un rapporto “umano” nei confronti dell'animale. Oggi per fortuna questi atteggiamenti sono drasticamente ridimensionati, anche se resistono ancora in alcune realtà isolate.

C'è invece molta più attenzione, amore per il proprio compagno di ricerca, a volte forse addirittura eccessiva.

Ma in generale si è capito che se il cane è contento, la sua cerca è più efficace e più redditizia.

Certo, a volte occorre sopportare atteggiamenti non proprio positivi della bestiola, che come ogni persona o animale, può avere dei giorni negativi, in cui è svogliato o semplicemente non ha voglia di cercare tartufi. Ma comunque che anche questo faccia parte del gioco e occorra accettarlo.

E, cosa più grave di tutte, in molte zone è più o meno diffusa la pratica delittuosa degli avvelenamenti, dello spargimento di sostanze letali per uccidere cani e limitare la concorrenza.

Sono sempre più frequenti i furti di cani da tartufi, che si dice vengano compiuti su commissione per trasferirli all'estero. E purtroppo c'è da dire che spesso le Autorità sono impotenti o anche piuttosto indifferenti a episodi del genere. E' indispensabile da parte di tutti denunciare ogni episodio ignobile di spargimento di esche avvelenate e letali, spronando con ogni mezzo le autorità ad intervenire!

Iniziativa per valorizzare il tartufo locale

IL GARANTE DELLA QUALITÀ

E' un'originale iniziativa si sta affermando con lo scopo di creare un rapporto di fiducia fra chi trova tartufi e i consumatori che li acquistano.

In pratica , un'Associazione, attraverso accordo con tartufai fidati, garantisce che i tartufi richiesti siano di qualità e di provenienza locale.

Questa "supervisione preventiva" mette al sicuro gli acquirenti da possibili tartufi scadenti e soprattutto da tartufi provenienti da non si sa dove ma spacciati per nostrani.

E' ovvio che questo meccanismo può funzionare se vi è una fiducia incondizionata sul cavatore, alla quale l'Associazione riconosce l'etica personale, ma anche alla capacità di chi gestisce l'operazione di conoscere perfettamente il tartufo ma anche della perfetta conoscenza dei propri soci che aderiscono.

Tutto ciò potrà fidelizzare sempre più strettamente il consumatore ai buoni tartufi locali anziché affidarsi a generiche assicurazioni commerciali, spesso assai difficili da verificare.

ETICA riguardante

il COMMERCIANTE di Tartufi

ed il RISTORATORE che li propone nel menù

Commercianti e Ristoratori acquistano i tartufi.

Dato il grande interesse di questo prodotto alimentare, spesso la richiesta è assai elevata e supera l'offerta.

Quindi, allo stesso modo che esistono Tartufai poco "etici" che raccolgono tartufi immaturi, "zappati" o no, si trovano Commercianti altrettanto poco "etici" che li acquistano, spesso in periodi vietati alla raccolta, quando le caratteristiche organolettiche sono assai scarse o nulle e a volte i carpofori risultano pure avariati e verminati.

Alcuni Ristoratori di dubbia onestà, o se vogliamo, "etica", propongono al cliente questi prodotti, addizionandoli di sostanze chimiche di sintesi che simulano gli aromi naturali e il danno di immagine cresce sempre più fra i consumatori che sarebbero disposti a farne uso culinario in seguito.

Aggiungo che questi "Aromi" se usati con disinvoltura ed in dosi elevate, possono essere assai pericolosi per molte persone.

Purtroppo l'Unione europea NON vieta l'uso di queste sostanze, con il solo (insufficiente) obbligo di indicare che si tratta semplicemente di "Aromi" e non di "Aromi di sintesi o artificiali".

UN ASPETTO PARTICOLARE RIGUARDA **LE TRUFFE**

che avvengono attorno al mondo dei tartufi, a volte semplici inganni fra persone, di cui una è più furba dell'altra, ma in altri casi dei veri e propri attentati alla salute e quindi reati delinquenziali.

Parliamo innanzitutto dal **FIORONE**, che oltre a rappresentare una truffa per chi lo propone alla vendita, è un gravissimo danno ambientale la sua raccolta, che impoverisce drasticamente le tartufaie.

II FIORONE del Tartufo Bianco Pregiato.



Molti frutti, vegetali o fungini, hanno nella stagione di crescita un primo periodo in cui compaiono e cominciano timidamente a maturare.
Fra questi anche dei Funghi e in particolare anche i Tartufi.

Queste fruttificazioni primaticce si chiamano "FIORONI".

Anche per il TARTUFO BIANCO PREGIATO,
(**TUBER MAGNATUM Pico**),

in molte zone, a partire da luglio fino a tutto settembre, in alcuni casi, si ha la produzione di FIORONE.

Si tratta di carpofori generalmente con la gleba biancastra avorio, con le venature appena accennate, spesso verminati e con un profumo acerbo e insignificante, invasi quasi subito da larve di insetti che depongono uova negli sporocarpi affinché le loro larve se ne nutrano.

Questi fioroni deperiscono, marciscono molto velocemente e non sono adatti al consumo. Anche quando hanno un debole profumo, non assomigliano lontanamente ai successivi carpofori ben maturi.

In una fase successiva, i fioroni o parte di essi assumono addirittura un colore bruno e una consistenza molliccia poiché stanno marcendo.

Sorge una domanda: **a cosa servono i “fioroni?”**

Chi ha un minimo di intelligenza riesce a capire che se in natura esistono, un motivo valido ci sarà.

Chi è stupido oppure ha altri interessi (per esempio economici) che non c'entrano niente con la salvaguardia degli ambienti tartufigeni e con la conservazione delle specie di tartufo, trova le seguenti scuse, per andare a raccoglierci, nonostante che i regolamenti siano fatti in modo da proibirne la raccolta.

I fioroni si possono raccogliere perché:

- 1 – Non servono a niente
 - 2 – Devo addestrare il cane
 - 3 – Me li comperano lo stesso.
 - 4 – Non me ne frega niente
- e altre idiozie simili

- 1– E' una comoda scusa, quasi nessuno ci crede, ma alcuni lo fanno lo stesso
- 2 – Altra scusa, interessata; se devi addestrare un cane, ci sono mille modi
- 3 – Purtroppo anche questo è vero, poiché ci sono commercianti altrettanto in malafede, che alimentano la richiesta.
- 4 – Tutto sommato, questi sono i deficienti più onesti, perché almeno non cercano scuse!

E' stato dimostrato, senza possibilità di dubbio, che i “fioroni” sono utilissimi per la propagazione delle spore e anche per la diffusione delle medesime attraverso le larve degli insetti, oltre che per altri animali che se ne cibano.

Pare addirittura che queste spore “primaticce” siano particolarmente attive nel formare nuove tartufoie.

ALCUNI ESEMPI di TRUFFE:

Capita che un tartufaio disonesto od un commerciante venda della merce si scarsa o nulla qualità, confidando sull'ingenuità di acquirenti sprovveduti o creduloni.

Uno successe al sottoscritto, molti anni fa; dovendo acquistare una grande quantità di tartufo per una cena sociale, io e un amico comperammo oltre un chilo di Tartufo bianco che all'apparenza era sodo e profumato ma che poi, una volta lavato, si dimostrò con pochissimo profumo ed immaturo, in quanto sulla superficie era stata messa una piccola quantità di aroma sintetico (bismetiltiometano), ma in quantità minima per cui non ci accorgemmo della truffa.

Un'altra truffa, molto pittoresca, fu preparata da un tartufaio del Montefeltro che riuscì a vendere, addirittura ad un negoziante, una PATATA, ben sporcata con dell'argilla dopo averla forata con una sottile punta da trapano, introducendo nei tanti forellini del Tartufo bianco profumatissimo, per cui pareva proprio un grosso e sodo tartufo!

L'incompetenza e la stupidità non ha limiti anche nel mondo dei tartufi: mi è capitato di trovare, sul web, la pubblicità a scopo di vendita di MIELE al tartufo, in cui l'etichetta diceva: MAGNATUM ALBIDUM PICO, in cui il tartufo in questione era il Bianchetto o Marzolo, spacciato (per i gonzi) da Bianco pregiato.

Vi sono poi fatti molto più seri, come per es la vendita di un bellissimo Tuber magnatum di oltre quattrocento grammi, maturo e profumatissimo, ma che il tartufaio aveva sfortunatamente spezzato in due a causa di una radice; per non farlo calare di prezzo, il delinquente unì le due parti con Cianacrilato (Loctite), sostanza tossica, mortale e solo per un caso l'acquirente se ne accorse, avvertendo l'odore caratteristico di mandorle amare mentre lo stava tagliando. Semplicemente si trattò di tentato omicidio.

Per molti anni ho eseguito perizie tecnico-scientifiche su tartufi o prodotti al tartufo, per conto di Aziende alimentari che utilizzavano i Tartufi, acquistandoli da intermediari o commercianti di tartufi o da altre Aziende di grossisti; spesso si trattava di quantità molto rilevanti, anche dell'ordine dei quintali di prodotto.

Il mio compito era quello di controllare che la specie di tartufo fosse quella dichiarata, che la qualità fosse accettabile e che i preparati non contenessero sostanze estranee. In seguito alle mie conclusioni, le Aziende in questione decidevano poi se acquistare o meno il prodotto e/o quanto pagarlo.

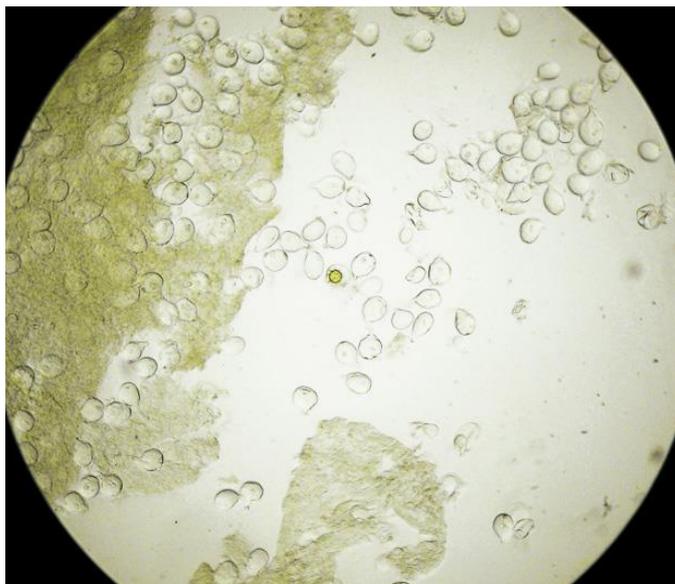
Nella maggior parte dei casi non si presentavano problemi, ma a volte mi sono succesi casi in cui il materiale non era conforme. Come quando, in una partita di tartufi freschi o surgelati, trovavo carpofori chiaramente immaturi, a vista e/o al controllo microscopico, o anche carpofori pieni di gallerie fatte da larve di vermi o dagli stessi vermi lì presenti.

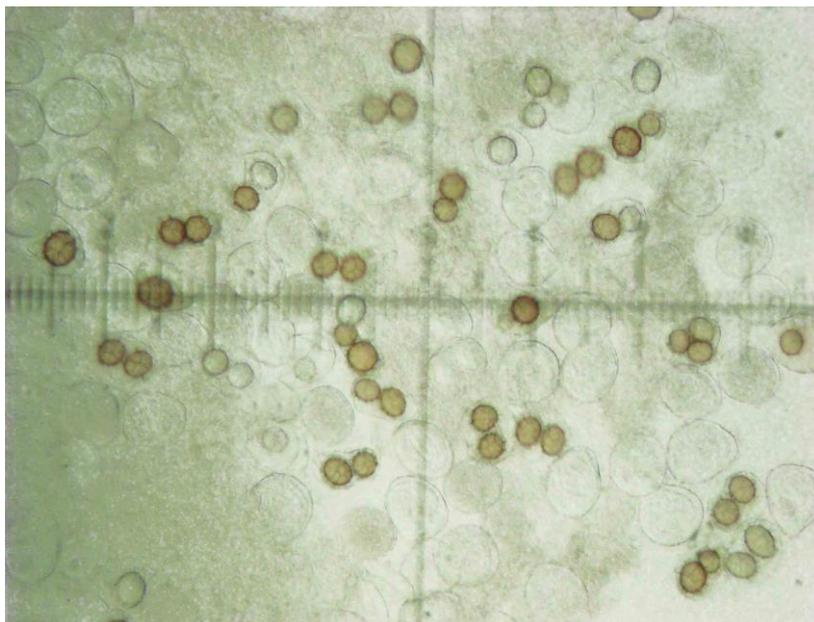
Ma uno per tutti, particolarmente grave, si presentò quando controllai del tritume di tartufo, destinato all'estero, in cui anziché avere i soli pezzetti di tartufo inferiori a 5 millimetri, come prescrive la legge, erano addizionati dei condensanti (illegali, ma comunque non pericolosi per la salute) ma anche dei coloranti (in particolare di colore NERO), alcuni dei quali vietati dalla legge perché cancerogeni.

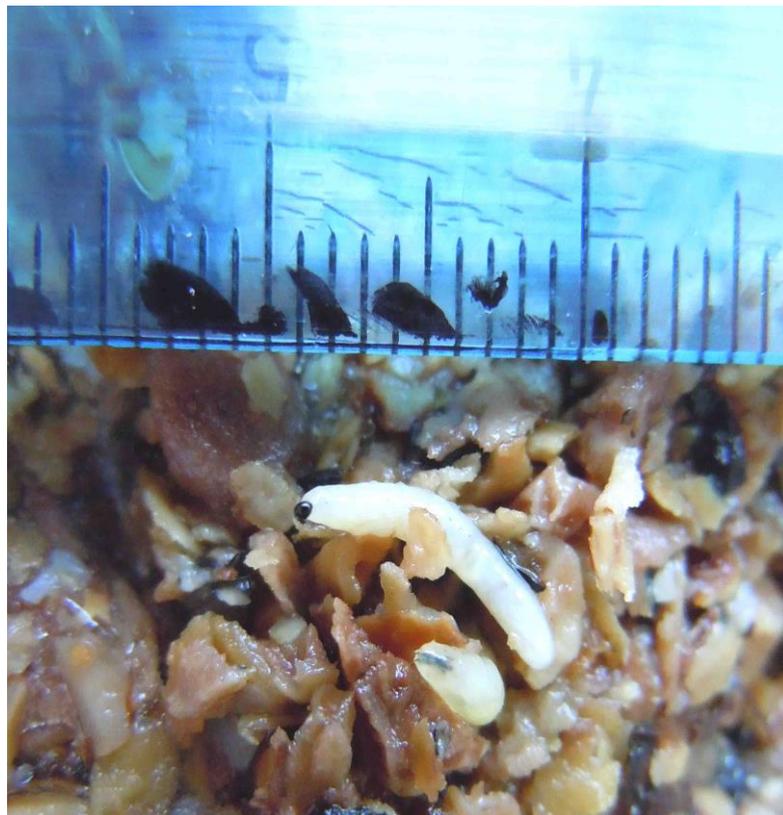
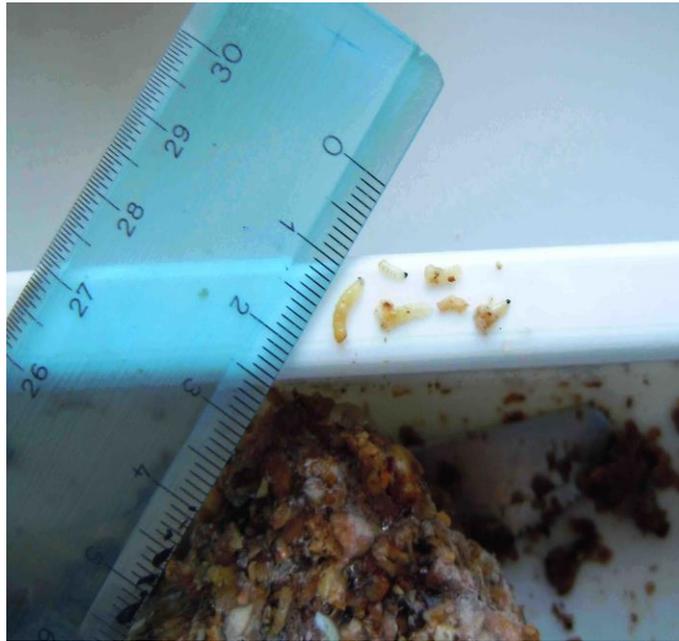
Il colorante era stato inserito massicciamente poiché le specie di cui si tentava la vendita (Tartufo nero estivo e Tartufo nero pregiato) erano quasi completamente immature e quindi il colore del tritume sarebbe risultato non sufficientemente scuro anche ad occhio nudo ... Anche in questo caso non si trattava di una semplice truffa economica, ma di un attentato alla salute.



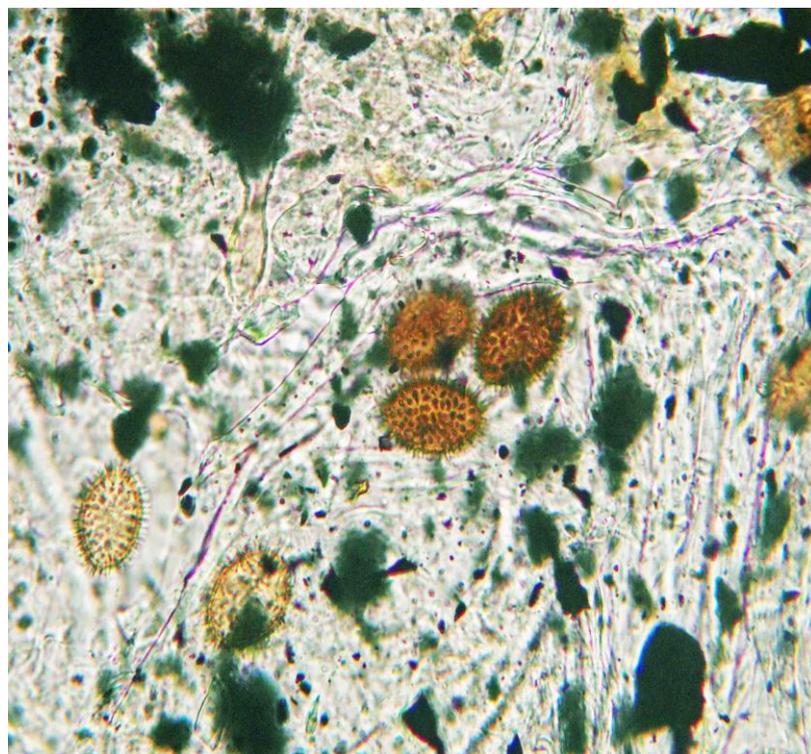
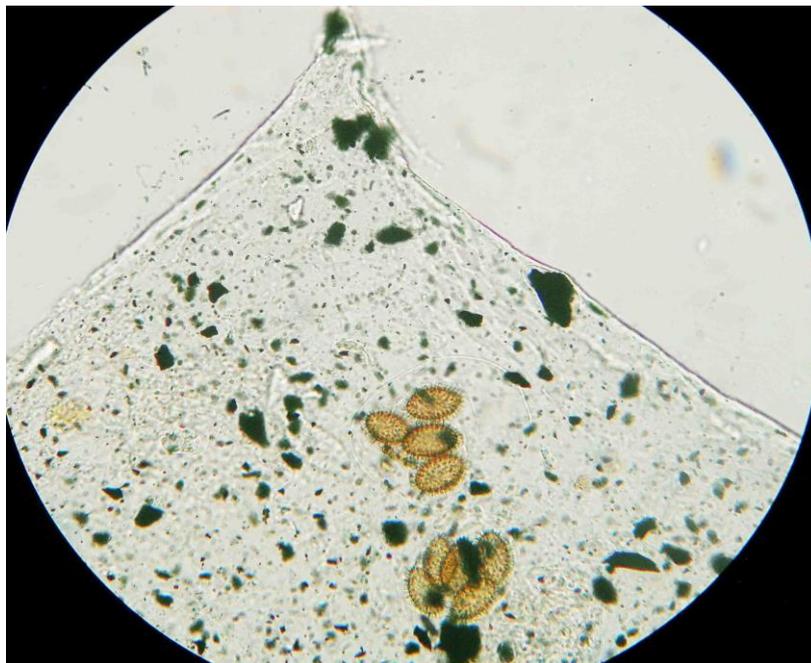














Compagnia Amira

IL PRODUI

➤ **Tuber magnatum Pico** * Tartufi extra bianchi *

Codice doganale europeo : 07 14 201000

fresco, intero, per il consumo umano

produzione

fabrication



<u>Caratteristiche tecniche</u> :	<u>Vantaggi delle caratteristiche tecniche</u>	STANDARD
descrizione	Categoria "Extra" 100% biologica. Fraiche. fragranza all'aglio selvatico	UNECE STANDARD FFV-53 Rispettare l' exigence ISO_22000 Controllo tecnico dei prodotti agricoli per l'esportazione da parte del Tunisian Trade Office (PTOM)
Composizione, materiale:	75% di acqua 9% di proteine 15% di carboidrati 1% di lipidi Protides - Vitamina A ed E Calcio - Ferro - Fosforo - Potassio - Sodio - Zolfo	
Posto da sviluppare	si sviluppa spontaneamente in tutto il sud,	
Dimensioni o dimensioni o dimensioni o peso, potenza, consumo :	Disposizioni riguardanti il dimensionamento La taglia è determinata dal peso del tartufofresco. Il peso minimo è: 20 g per la categoria "Extra";	
Colore del prodotto (o confezione) :	bianco giallastro Una tolleranza totale del 2% in peso di tartufo non soddisfa i requisiti della classe, ma sono ammessi quelli della Classe I. All'interno di questa tolleranza, non più dello 0,5% dei prodotti può avere le caratteristiche di qualità della Categoria II	
modulo :	arrotondato , più o meno regolare e lobato , non ha difetti, ad eccezione di lievi difetti superficiali e lievi difetti di aspetto, forma e colore	
conservazione, lo stoccaggio, manutenzione come imballare correttamente i tartufi per il trasporto aereo	I tartufi vengono raccolti con cura con attrezzi speciali per mantenere sani i tartufi.	
<u>Caratteristiche commerciali</u> :	<u>Vantaggi delle caratteristiche commerciali</u>	
Marca	Tuber magnatum Pico extra TAT	
Prezzo di vendita	in dettaglio: 200 €/kg (minimo 3 kg)	
Servizio / Garanzia :	Max 48 ore fino ad oggi di raccolta per via aerea.	
Mezzi di pagamento	Bonifico bancario o contanti	
Termini di pagamento		