

ORO BIANCO, ORO NERO

di Cecilia Andrea Bacci

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Una grattugiata e via. Spesso lo degustiamo così: fresco, in scaglie per arricchire un piatto. Un etto di questo tartufo può costare anche 300 euro all'interno di un mercato che di euro ne vale 500 milioni l'anno. E poi ci sono i prodotti che ci accompagnano anche fuori stagione.

COMMERCIANTE 1

Crema al tartufo piuttosto che oli tartufati.

COMMERCIANTE 2

Salsa al tartufo estivo, condimento aromatizzato al tartufo bianco. Sono prodotti che naturalmente utilizziamo e vendiamo tutto l'anno ai nostri migliori clienti.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Clienti più che disposti ad aprire il portafoglio anche dall'altra parte dell'Oceano, negli Stati Uniti, dove il tartufo smuove 21 milioni di dollari l'anno.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Ma cosa compro? Un fungo dal profumo delizioso o una spruzzata di profumo su un fungo che nasce sottoterra? Sembra un gioco di parole ma la differenza è là e si gioca su un'ambiguità. Vedremo quale. Buonasera. Anteprima dedicata al più pregiato, è stato addirittura proposto patrimonio dell'Unesco, è il bianco, il tartufo bianco d'Alba, è il tuber magnatum pico. Ecco, il nome è aulico però potrebbe essere mortificato dalla spruzzata della variante sintetica di una molecola dal nome impronunciabile: bis(metiltilio)metano. Ecco, la nostra Cecilia Bacci è andata a mangiare una fettuccina col tartufo e le è rimasta un pochettino...

SIGNORE

Potrebbe esserci un qualche prodotto chimico che odora di tartufo ma di tartufo non averne neanche l'ombra.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

L'ombra non c'è, l'odore sì. La molecola della discordia si chiama bis(metiltilio)metano ed è la nota caratteristica del tuber magnatum pico, ovvero del tartufo bianco pregiato. Se ricostruito in laboratorio, assume questo aspetto.

LUIGI MONDELLO – PROFESSORE DI CHIMICA ANALITICA UNIVERSITÀ DI MESSINA

È un liquido incolore normalmente presente nell'aroma del tartufo pregiato, chiamato anche tartufo bianco.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Basta una goccia per evocarne l'odore. La sua versione di sintesi è una molecola natural identica. Ovvero copia in tutto e per tutto ciò che già esiste in natura. L'università di Messina ha lo ha studiato, il bis(metiltilio)metano, isolando molecole sintetiche e molecole naturali - di un tartufo. Ma l'aroma sintetico da dove proviene?

DANIELE NAVIGLIO - PROFESSORE DI CHIMICA ANALITICA UNIVERSITÀ FEDERICO II

È possibile ricavare dal petrolio delle unità base, e quindi delle molecole piccoline che possono servire per sintetizzare altre molecole.

CECILIA BACCI

Magari se qualcuno ne mette un po' troppo al cliente rimane sullo stomaco...

DANIELE NAVIGLIO - PROFESSORE DI CHIMICA ANALITICA UNIVERSITÀ FEDERICO II NAPOLI

Infatti. Questo composto va dosato.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Il problema è che si gioca-sull'ambiguità. Anche perché sono pochi i clienti che se ne accorgono. E se uno lo fa notare, il ristoratore cade dal pero.

CECILIA BACCI

Questa qua è salsa del barattolino?

CAMERIERE

Sì

CECILIA BACCI

Ma sai se ci sono dentro degli aromi? Perché ogni tanto mi rimangono un po' sullo stomaco

CAMERIERE

Vado a vedere. C'è scritto

CECILIA BACCI

Eh?

CAMERIERE

Aromi.

CECILIA BACCI

C'è scritto aromi. Vabbè. Questa burratina qua col tartufo ha proprio il tartufo sopra?

CAMERIERA

C'è la crema di tartufo.

CECILIA BACCI

La crema di tartufo?

CAMERIERA

Assolutamente non sintetica però è una crema in barattolo

CECILIA BACCI

Perché, di solito, se c'è scritto aroma e basta è sintetico. Se c'è scritto "naturale" è diverso.

CAMERIERA

Aromi c'è scritto.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

E dunque stiamo mangiando fettuccine all'aroma di sintesi. Ma sul menù non c'è scritto niente. E anche l'etichetta non è chiara. Se c'è scritto solo aroma senza

l'aggiunta dell'aggettivo naturale, allora vuol dire che stai mangiando una molecola sintetica riprodotta in laboratorio. In passato c'è chi si è battuto per riportare chiaramente in etichetta "aroma di sintesi" ma la normativa europea sull'etichettatura non lo prevede. Sulla sicurezza del bis(metiltio)metano, proveniente dal petrolio, si è espressa la JECFA, la commissione sugli additivi di FAO e OMS che nel 1999 parlava di "assenza di rischi per la salute". Ciò che potrebbe rimanere sullo stomaco sono i residui dei reagenti utilizzati durante la lavorazione.

MAURA PALMERY - PROFESSORESSA DI TOSSICOLOGIA UNIVERSITÀ LA SAPIENZA

Si chiamano residui perché si pensa che rimangano in una quantità talmente piccola da non poter dare tossicità. Però dipende anche dalla dose. Quanto abbiamo assunto?

GUIDO LIBERTI - CHEF

Sono le persone che sono rimaste scottate o oserei dire intossicate da salse tartufate artefatte e quindi capisco quando mi dicono "eh, il tartufo mi rimane pesante, non lo digerisco, il sapore è troppo forte". Quello non è tartufo.

MARIO APRILE – PRESIDENTE UNIONE ASSOCIAZIONI TARTUFAI PIEMONTE

Vieni giù, vieni giù. Dai che c'è lì, dai che c'è. Piano, brava, brava. Non voglio romperlo ma non riesco. Eh, hai visto?

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

E in fondo, se l'importante è la qualità, possiamo accettare di mangiare un tartufo buono anche se non è piemontese. D'altronde, e questo vale per tutta l'Italia, la produzione è lentamente diminuita negli anni e legarsi al territorio è una scelta che non avrebbe pagato. Anche per questo arrivano sulle nostre tavole i tartufi esteri.

ALESSANDRO BENVENUTI - COMMERCIANTE DI TARTUFO

I paesi sono svariati. La new entry è l'Iran. Paesi dell'Est, Turchia. Il tartufo cinese. Ormai il tartufo è globale. Quello buono e quello non buono.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

E la frode, talvolta, è dietro l'angolo.

STEFANO VACCARI – CAPO DIP. ISPettorato REPRESSIONE FRODI AGROALIMENTARI

Quella più pericolosa è quella del taglio del tartufo pregiato con tartufo cinese o tartufo africano. Molto spesso questi acquisti di tartufo cinese e tartufo africano avvengono anche attraverso internet e quindi con una difficoltà di tracciare colui che ha venduto per primo. A chi è arrivato, lo sappiamo.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Ma talvolta può portare i suoi vantaggi anche mischiare le varietà italiane.

STEFANO VACCARI – CAPO DIP. ISPettorato REPRESSIONE FRODI AGROALIMENTARI

Il caso classico è il tartufo bianco di Alba, quello più pregiato, il magnatum, che può essere tagliato con il tuber borchii che è una varietà, diciamo, meno pregiata e costa molto meno. Stessa cosa il tartufo nero e il tartufo scorzone. Come si riconoscono? Al microscopio è abbastanza facile. Nel vasetto, molto meno.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Siamo messi bene: tartufi che arrivano dall’Africa o dalla Cina. Ci spruzzi sopra una molecola che è derivata dal petrolio e poi magari ti torna su e non sai neanche bene il motivo. Abbiamo cercato di capirne di più scrivendo a Federchimica, cercando aziende che producevano aromi ma appena si è sparsa la notizia che stavamo cercando informazioni Federchimica ha scritto alle aziende e dice: attenzione, c’è Report in giro. Prima di rilasciare interviste coordinatevi con noi che vi diamo assistenza. Si sono coordinati talmente bene, si vede, che nessuno ha voluto più parlare con noi. Anzi. Addirittura un’azienda ci ha scritto: abbiamo avuto un’esperienza bruttissima con voi in passato, avete travisato i contenuti dell’intervista. Peccato che Report con questa azienda non abbia mai avuto nulla a che fare. Però se sono animati da così tanta ansia di trasparenza, e noi ci crediamo, perché non spingono Federchimica a pubblicare esattamente che tipo di aroma, con quale lavorazione fatta e quali scarti poi ci sono eventualmente. Perché se no poi il cibo ti ritorna su e non sai neanche il perché. E a proposito di cose che sono state mal digerite, ecco chi ha mal digerito l’inchiesta sulla Juventus di lunedì scorso.