



## Tartufo Bianco delle Crete Senesi, in arrivo due sistemi a tutela della qualità

Quasi una pepita d'oro tra le mani dei golosi. Il "Diamante bianco delle Crete Senesi", complici i prezzi saliti alle stelle - dai 3.000 ai 5.000 euro al chilo - secondo quanto affermato dal presidente dell'Associazione tartufai senesi, Valentino Berni, rischia di diventare un prodotto sempre più di nicchia. Rinunciare al tartufo bianco? Mai. Basta essere più accorti, leggere bene l'etichetta e magari imparare anche qualche segreto direttamente dai maestri tartufai.

La presenza del pregiato Tartufo Bianco delle Crete Senesi nei vasetti trasformati spesso infatti non è facilmente identificabile e questo può creare confusione nel consumatore che non ha la percezione immediata di aver acquistato un prodotto autentico. Dietro il termine "aromi" iscritto in etichetta si può infatti nascondere tutto e il contrario di tutto.

"Vogliamo che il consumatore di Tartufo Bianco delle Crete Senesi quando acquista un vasetto abbia la garanzia di trovarsi di fronte al prodotto autentico - ha commentato il sindaco di San Giovanni d'Asso Michele Boscagli in occasione della XXVII Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi (in programma anche sabato 17 e domenica 18 novembre)- e per questo motivo abbiamo scelto di presentare in occasione dell'inaugurazione dell'iniziativa, un progetto garante della qualità e della quantità del prodotto che affronta la questione sia dal punto di vista scientifico sia da quello tecnologico".

Il primo, il sistema PCR, ovvero la certificazione che dentro a quei vasetti c'è solo tartufo bianco pregiato, gode della supervisione del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena. "In questo modo - ha aggiunto Boscagli - gli acquirenti hanno la garanzia di trovarsi di fronte a un prodotto originale". Il secondo, di impronta più tecnologica, è quello che ha curato la QrQuality, azienda di Asciano (SI) che ha messo a punto un potente strumento di tutela del marchio e della qualità: il sistema QrQ™. Un metodo semplice come il gratta e vinci. Leggendo un "codice" impossibile da manomettere, l'acquirente può verificare direttamente l'originalità del prodotto acquistato.

"QrQ™ altro non è che una semplice etichetta contenente un codice sotto forma di qr code univoco protetto da superficie coprente come il "gratta e vinci" - ha spiegato Giorgio Romi di QrQuality - che però può essere facilmente letta con un qualsiasi smartphone. Grattando la copertura e inquadrando il qr code, si attiverà la connessione sicura con il server di certificazione il quale fornirà immediatamente sullo schermo la verifica sulla validità del sigillo QrQ™, la scheda prodotto che certifica l'originalità e altre informazioni personalizzate aggiuntive, annullando immediatamente il codice scaricato".

Per chi invece preferisce imparare le vecchie e sempre valide regole del mestiere di tartufaio o semplicemente curiosare tra gli stand, la visita alla Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi può rappresentare l'occasione per conoscere da vicino il prezioso tubero con degustazioni, la "cerca guidata" nell'area tartufigena del Mabbione con l'Associazione Tartufai Senesi, tour degustativi presso le aziende produttrici, gli aperitivi al "Museo del Tartufo" e tante botteghe aperte nelle vie del borgo.

E' importante sapere però che la caccia non si improvvisa. La scoperta di una tartufaia produttiva è un tesoro nascosto spesso tramandato di padre in figlio. Importanti pazienza e metodo e poi stabilire un rapporto di fiducia con il cane, con il quale si crea un forte legame, indissolubile, un amore reciproco che si traduce in una simbiosi perfetta. Ma come conservare il tubero una volta trovato? La tradizione vuole che il miglior metodo sia coprirlo con una pezza di lana inumidita e strizzata, metterlo in una scatoletta di legno, e conservarlo nell'ultimo comparto frigo.

Michela Di Carlo, 13/11/2012