

3 Aprile 2017

E l'ex operaia divenne coltivatrice di tartufi

A San Giovanni Bianco, Eufemia Maiorano ha avviato la produzione di tre specie: l'Uncinato, l'Estivo e il Nero pregiato. In estate dovrebbero arrivare i primi raccolti





Eufemia Maiorano

Fino a quattro anni fa era operaia in un'azienda tessile. Dopo la chiusura dello stabilimento, la cassa integrazione e la mobilità, si è reinventata come contadina. Eufemia Maiorano, classe 1961, oggi è titolare dell'azienda agricola "La sella" a San Giovanni Bianco, nella frazione San Pietro d'Orzio, un piccolo villaggio agricolo un tempo autonomo e collocato su un'altura. Accanto alla produzione di zafferano, la neoimprenditrice ha affiancato quella del tartufo. "Ero fuori dal mercato del lavoro, la terra mi ha dato un'opportunità e l'ho colta al volo - spiega Eufemia -. I due impieghi sono agli antipodi, non si possono paragonare e i sacrifici nella nuova professione non mancano, sono passata dallo stare sempre rinchiusa in fabbrica al lavorare fuori, anche quando piove e fa freddo".

Le piantine seminate, nella primavera del 2012, sono 130. E in estate il suo Satana, un incrocio tra un cocker e uno
Appartengono alle varietà Uncinato, Estivo e Nero pregiato e si differenziano per la



Il primo, che si ritrova nel terreno già in primavera, ha un profumo delicato, con note

di nocciola, porcino e grana. Si può gustare sia cotto sia crudo in svariati piatti.

Segue la raccolta dell'Estivo, o Scorzone, che può raggiungere dimensioni notevoli e ricorda l'aroma del malto: viene perlopiù impiegato per realizzare salse e nella produzione di insaccati. Il prezzo di entrambi è sui 250 euro al chilo, molto più "economici" rispetto al Nero pregiato, che si trova in inverno, possiede un gusto dolce e, spolverizzato, impreziosisce qualunque preparazione. Il suo valore può superare i 600 euro al chilo.

Il prezzo di mercato varia anche a seconda della pezzatura, della forma e della qualità organolettica. Il tartufo non va confuso con i tuberi: è un fungo sotterraneo e simbiote. Ogni prodotto è associato a una pianta che lo farà crescere, spesso un albero micorizzato. Nella tartufaia bergamasca, che si estende su seimila metri quadri, sono il nocciolo e il carpino bianco. Il tartufo si sviluppa in un tempo minore, sui sei-sette anni rispetto ai venti-venticinque del tiglio. “Il primo passo da compiere è far analizzare il terreno, deve essere calcareo, umido, vicino a corsi d’acqua, poi armarsi di pazienza – spiega Eufemia Maiorano -. Le spese di gestione annuali sono basse: sono necessarie la cura, l’irrigazione e la potatura delle piante, poi la produzione può essere costante anche per trent’anni”.

I tartufi della Sella saranno destinati alla vendita diretta. Info al 393 1543560.