

## **TRUFFLE LAND**

*di Lucina Paternesi*

*Collaborazione Cristiana Mastronicola - Celeste Gonano*

*Immagini di Alessandro Sarno, Carlos Dias, Andrea Lilli, Giovanni De Faveri e Davide Fonda*

*Ricerca immagini di Paola Gottardi e Silvia Scognamiglio*

*Montaggio di Francesca Pasqua*

## **ANTONIO PETROCELLI – ATTORE E SCRITTORE**

È il gioco, il grande gioco. Quando c'era la caccia al tesoro, da piccoli, correre per cercare freneticamente qualcosa di introvabile. Questa forza ludica si è trasferita nella ricerca del tartufo. E sapere che da qualche parte sotto un albero, tra le radici, tra un cespuglio, c'è un tartufo, sapere che è nascosto, che ti aspetta, quella è la forza e la potenza della ricerca

## **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Tutto questo è andar per tartufi, patrimonio cultura immateriale dell'Unesco dal 2021

## **NATALE ROMAGNOLO – GIUDICE ANALISI SENSORIALE DI TARTUFO**

Glielo dico a bassa voce. Il tartufo ha dei poteri afrodisiaci

## **ANTONIO PETROCELLI – ATTORE E SCRITTORE**

È un gesto antico, sentire l'odore della terra, la fantasia lavora. Come lo troverò, quanto sarà grande... Sei tu, l'animale, la terra, il cielo

## **FEDERICA BASILI – COMMERCIANTE**

Il tartufo di Acqualagna ha un aroma molto intenso, è proprio il nostro terreno in associazione alla pianta che dà un profumo molto inebriante. Qui si sentono i sapori e gli aromi di altri tempi

## **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Lungo la gola del Furlo, in provincia di Pesaro Urbino, un paesino di 4000 anime e un tesserino da tartufaio per ogni famiglia da generazioni. Una tradizione consolidata che si celebra con la fiera internazionale del tartufo bianco. Mancano i disciplinari, e pregiati tuberi bianchi, grazie a una legge vecchia di 40 anni fa, anche se sono raccolti in Toscana o Umbria, o in altre regioni, sono venduti con il nome commerciale di tartufo bianco di Acqualagna o tartufo bianco d'Alba. Ma come si distinguono?

## **PIERLUIGI GRASSI – SINDACO DI ACQUALAGNA (PU)**

Gran parte del prodotto è locale e questo lo si nota anche per la conformazione, rispetto a tartufi più lisci come per esempio quelli di Alba. Senti?

## **TIZIANO CIARUFFOLI – COMMERCIANTE**

Un tuber magnatum pico sarebbe patata col bozzo, la patata col bozzo son queste, perché da noi c'è molta terra brecciosa, quindi il tartufo cresce in mezzo ai sassi

## **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Da quest'anno la fiera è diventata internazionale. Espositori, show cooking e una mostra mercato che richiama visitatori da tutta Italia

## **GIANCARLO MAGALLI**

Sono cittadino onorario, vengo qua da 30 anni, voglio vede' che non me fanno pure i prezzi buoni

**LUCINA PATERNESI**

E che sta comprando?

**GIANCARLO MAGALLI**

E indovina, le ciliegie! Il tartufo bello... questo è bellissimo... è come i gioielli, tu te ne intendi di gioielli? No

**LUCINA PATERNESI**

Più di tartufi

**GIANCARLO MAGALLI**

Uno pensa, che ne so... che un brillante da tre carati costi come tre da uno, no! Quello da tre carati costa molto di più, perché è più raro e più bello, e lo stesso è per i tartufi

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Con molto meno marketing rispetto a Piemonte e Toscana, il piccolo comune marchigiano è un'eccellenza e vanta un territorio che produce tutti e 9 i tipi di tartufo commercializzabili in Italia. Ma i prezzi qui sono più bassi che altrove

**LUCINA PATERNESI**

Questo costa al chilo?

**FEDERICA BASILI – I NOBILI DI ACQUALAGNA**

300

**TIZIANO CIARUFFOLI – TIZIANO TARTUFI**

Siamo sui 330 euro. Io dico sempre son brutti, ma son buoni

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

Queste ultime domeniche costano mille euro di meno al chilo

**LUCINA PATERNESI**

Quindi conviene comprarlo adesso?

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

La stagione si è spostata completamente di un mese. A ottobre non c'era un tartufo, abbiamo fatto le sagre, abbiamo fatto fatica a trovare i tartufi

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

A causa del cambiamento climatico, i tartufi giungono a maturazione più tardi e il mercato è soggetto a carenze improvvise. In questi casi, la soluzione è una sola, cercarlo altrove

**LUCINA PATERNESI**

Quando i tartufi, invece, ce n'erano meno, anche qui arrivavano da fuori?

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

Noi siamo un centro di commercializzazione europeo

**LUCINA PATERNESI**

E da dove arrivano?

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

Arrivano dalla Bulgaria, dalla Romania, dalla Grecia, dalla Croazia, dalla Serbia, dalla Slovenia da 30 anni

**LUCINA PATERNESI**

E si capisce la differenza tra un tartufo estero e uno italiano?

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

Ma si capisce... difficilmente.

**LUCINA PATERNESI**

Lei che è un esperto

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

Io che sono un esperto faccio grandissima difficoltà. Non c'è differenza, la verità è una sola

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Dunque non sempre il consumatore sa cosa sta acquistando e, soprattutto mangiando. La tracciabilità del tartufo è tutta sulla carta, la definisce sempre la legge del 1985

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

La legge è stata fatta quando tartufi ce n'era in Italia, adesso ci sono tartufi in tutta Europa

**LUCINA PATERNESI**

Però c'è un problema di tracciabilità della filiera

**GIANCARLO MARINI – MARINI TARTUFI**

La tracciabilità è obbligatoria quando si acquistano tartufi esteri, vengono comprati con la tracciabilità a fattura estera e la legge prevede quando vendi i tartufi tu metti nella fattura la provenienza

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

La norma prevede soltanto l'indicazione generica di una zona geografica di raccolta. Fatta la legge, trovato l'inganno. Basta avere una tartufaia controllata oppure coltivata attraverso una propria azienda agricola e il tartufo acquistato all'estero, se pur con regolare fattura che ne specifica l'origine, è molto più semplice per i furbi far risultare che è stato raccolto sui propri terreni. Il sistema ce lo racconta direttamente un operatore del settore della Fiera d'Alba in Piemonte

**VENDITORE FIERA DI ALBA**

Sa come faccio io? io il tartufo ce lo devo avere piemontese, devo trovare un escamotage di legge, Io ho un'azienda agricola che affitta delle tartufaie e si autofattura il prodotto che prende

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Grazie a questo escamotage, tutto il tartufo acquistato da fuori diventa raccolto nella propria tartufaia privata. In questo modo è anche possibile "ripulire" non solo il tartufo che viene dall'estero, ma anche quello acquistato in nero da altri cavaatori

**VENDITORE FIERA DI ALBA**

Il tartufaio non mi fa fattura, se non cinque o sei al massimo, ho un'azienda agricola che vende alla mia srl ma è un'azienda agricola che dice di avere i tartufi ma in realtà non li ha.

## **STUDIO**

I tartufi mancano perché da una parte aumenta la richiesta, dall'altra, invece, il prodotto scarseggia per via del cambiamento climatico, l'innalzamento delle temperature, perché le aree di raccolta sono più povere. Però, insomma, per creare le condizioni perché un tartufo cresca ci vuole una magia. Intanto ci vogliono secoli per creare condizioni giuste del terreno, mesi perché nasca la simbiosi tra la pianta, le radici della quale, in prossimità della quale cresce il tartufo che non è nient'altro che un fungo che completa il suo ciclo di vita tutto sottoterra. Insomma, servono soprattutto le condizioni giuste. Animali del bosco, soprattutto i cinghiali, che sono ghiotti di tartufo perché riconoscono nell'aroma lo stesso odore dei loro organi di riproduzione, li mangiano e poi fanno i bisogni spargendo le spore nel bosco. Poi ci vogliono mesi e il clima giusto perché crescano. Ma anche la ricerca e la cavatura del tartufo è un'arte: l'Italia è l'unico Paese al mondo in cui questa tradizione viene riconosciuta come un patrimonio culturale immateriale dell'umanità. E intorno è nato un fiorente commercio. Nel mondo sono cento le specie di tartufi, ma in Italia sono commerciabili solamente nove: c'è il nero pregiato, lo scorzone, il bianchetto, ma quelli più pregiati sono i bianchi. E anche se vengono raccolti in varie regioni, pensiamo in Piemonte, nelle Marche, Toscana, Umbria, ma anche Abruzzo, Molise, Lazio e Calabria, ovunque tu lo raccolga, il bianco è per legge o bianco d'Alba o di Acqualagna. Ecco, è una legge che è lì da 40 anni. E però è quella che alimenta l'economia delle fiere e delle regioni dove ci sono queste fiere. Quindi, a prescindere dal fatto che il tartufo ci sia, le fiere devono andare avanti. E qua è fiorito un commercio del tartufo dall'estero. Ed è facile poi farlo sembrare italiano, perché deve essere venduto solo Made in Italy. Insomma, chi lo commercia in genere ha delle aziende agricole autofattura, oppure lo può anche vendere in nero, perché qui le maglie sono larghe. A fronte di un pagamento una tantum di cento euro, puoi vendere fino a 7mila euro di tartufo. La nostra Lucina Paternesi.

## **LUCINA PATERNESI**

Col suo F24 poi deve presentare a fine anno le ricevute che fanno la somma di 7mila euro?

## **PAOLO CARRETTO – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE TRIFULAU ASTIGIANI E MONFERRINI**

No assolutamente no, io le tengo tutte in caso, come si dice di... di controllo

## **LUCINA PATERNESI**

Di controllo... però non le deve consegnare

## **PAOLO CARRETTO – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE TRIFULAU ASTIGIANI E MONFERRINI**

Non le devo consegnare a nessuno

## **LUCINA PATERNESI**

È un'autocertificazione?

## **PAOLO CARRETTO – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE TRIFULAU ASTIGIANI E MONFERRINI**

È un'autocertificazione che fa il venditore con la mia firma

**LUCINA PATERNESI**

Ma li fanno i controlli?

**PAOLO CARRETTO – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE TRIFULAU ASTIGIANI E MONFERRINI**

La percentuale di controlli che vengono fatti a livello italiano mi sembra che sia del 2% quindi...

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Se nessuno controlla, vendere a nero o ripulire il tartufo estero è un gioco da ragazzi: basta avere il tesserino da tartufaio da un lato e un'azienda agricola che si autofattura il prodotto dall'altra

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Ma perché c'è sempre un po' di reticenza a dire che i tartufi vengono dall'estero?

**GIANCARLO MARINI – COMMERCIANTE**

E perché?

**LUCINA PATERNESI**

E perché? Tutto il tartufo che noi troveremo ad Alba, alla fiera, viene tutto da lì?

**GIANCARLO MARINI – COMMERCIANTE**

No, certamente non viene tutto da lì, la loro produzione non è sufficiente, ma sanno selezionare bene. Entrano ad Alba i migliori tartufi, non tutti

**LUCINA PATERNESI**

Ve lo chiedono da Alba?

**FEDERICA BASILI – COMMERCIANTE**

Soprattutto, soprattutto

**LUCINA PATERNESI**

Lo vendete?

**FEDERICA BASILI – COMMERCIANTE**

Portiamo su tutto ad Alba quello che, ecco, riusciamo a trovare

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Anche per questo, Alba, con 30mila abitanti è diventata la patria mondiale del tartufo

**ANTONIO DEGIACOMI – PRESIDENTE DEL CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

Nel '700 veniva usato anche come strumento diplomatico, mandato alla corte di Vienna, poi è chiaro che è stata molto enfatizzata dal fatto di essere stati la prima fiera del tartufo nel 1929

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Che oggi è diventata fiera mondiale, con centomila visitatori l'anno, tutti i weekend da ottobre fino all'8 dicembre. Patria dei trifulau che solo in Piemonte hanno la licenza di uscire col cane anche in piena notte con le torce, la fiera internazionale del tartufo di Alba ha elevato il pregiato tubero a protagonista indiscusso. Qui non si viene solo per

assaggiare e acquistare, ma per lasciarsi affascinare dal manierismo che circonda questo mondo

**ANTHONY SEBASTIANO TONA – COMMERCIANTE**

Questo oggi è il pezzo più bello raccolto in questi giorni, è un tartufo di circa un etto e 80

**LUCINA PATERNESI**

A parte perché è gigante, costa molto di più

**ANTHONY SEBASTIANO TONA – SEBASTIANO TARTUFI**

Non è caro, ma è costoso perché la qualità non è mai cara...

**ANTONIO DE GIACOMI – PRESIDENTE DEL CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

I giudici mi hanno detto che oggi hanno visto e annusato 1400 tartufi di varie dimensioni, 19 kg più un 11 chili dalla parte dei commercianti

**LUCINA PATERNESI**

Quaranta chili di tartufo al giorno. Da dove arriva?

**ANTONIO DE GIACOMI – PRESIDENTE DEL CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

Arriva dal Piemonte

**LUCINA PATERNESI**

Solo da Piemonte. Non arriva da fuori?

**ANTONIO DE GIACOMI – PRESIDENTE DEL CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

Noi come centro studi, non è che facciamo il lavoro della Guardia di finanza. Noi facciamo una valutazione di qualità

**NATALE ROMAGNOLO – GIUDICE ANALISI SENSORIALE DI TARTUFO**

Siamo un po' i sommelier del tartufo, all'inizio della giornata prima che avvenga l'apertura della fiera, noi controlliamo uno a uno tutti i tartufi

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

È proprio questa la peculiarità della fiera di Alba: la presenza di una giuria. Esperti annusatori e assaggiatori, sono loro i garanti della qualità del tartufo venduto in fiera

**NATALE ROMAGNOLO – GIUDICE ANALISI SENSORIALE DI TARTUFO**

Ullalà è stata una buona settimana, eh! Questo come vede è il classico fazzolettone del trifolau, si possono utilizzare tre sensi per valutare il tartufo: uno intanto li guarda, dal colore già si può intuire se il tartufo è fresco. Li tocchiamo con delicatezza per non ovviamente rovinarli. Quando il tartufo è fresco, è consistente. Lo annusiamo in tutte le sue parti. Questo è un tartufo delicato. Se poi io lo scaldo un po', senta come si esalta e questo è lo stesso effetto che si ottiene di quando si taglia sul cibo caldo e grasso

**LUCINA PATERNESI**

Quanto può valere questo che ha in mano lei?

## **NATALE ROMAGNOLO – GIUDICE ANALISI SENSORIALE DI TARTUFO**

Sono 94 grammi, io vedo che si aggirano sui 400 euro

### **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Cento euro in più, in media, rispetto alla fiera di Acqualagna. Naso, occhi e mani che toccano ogni singolo tartufo in un cerimoniale che va avanti da anni. Ogni tartufo viene venduto nel proprio sacchettino, è riconoscibile e tracciato grazie a un codice seriale abbinato. Quelli non adatti alla vendita perché non superano il giudizio di qualità della giuria o perché troppo piccoli vengono scartati e requisiti fino a fine giornata

### **LUCINA PATERNESI**

Come fate a certificare che questi sono tutti raccolti qui in Piemonte, che non vengano da fuori

## **NATALE ROMAGNOLO – GIUDICE ANALISI SENSORIALE DI TARTUFO**

Il tartufo bianco d'Alba è un marchio e ha delle caratteristiche, devo dire olfattive, degli aromi, tipici del Piemonte ovviamente

### **LUCINA PATERNESI**

Cioè lei saprebbe riconoscere pure se fosse estero?

## **NATALE ROMAGNOLO – GIUDICE ANALISI SENSORIALE DI TARTUFO**

Beh ma quello è molto più facile. Siamo stati allenati a usare il nostro naso... i cani per trovarlo e noi per valutarlo

### **LUCINA PATERNESI**

Perché il tartufo, che è così importante qui ad Alba e nel Piemonte, non ha un disciplinare?

## **MAURO CARBONE – DIRETTORE CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

Perché non è prodotto, ma è raccolto

### **LUCINA PATERNESI**

Però ci darebbe maggiori garanzie sull'effettiva origine e provenienza

## **MAURO CARBONE – DIRETTORE CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

I tartufi però son quella cosa lì, quindi la normativa sostanzialmente si adegua alla realtà e non il contrario

### **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Proprio per questo motivo, lo scorso settembre, il consiglio comunale aveva proposto di allargare in Fiera la vendita di tartufi raccolti in altri territori italiani e persino stranieri con il limite di un chilo di prodotto ogni fine settimana. La proposta è finita in bagarre politica e non se ne è fatto più niente

### **LUCINA PATERNESI**

Lei può mettere la mano sul fuoco che tutti i tartufi venduti qui sono del Piemonte?

## **MAURO CARBONE – DIRETTORE CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

Sono assolutamente certo che tutti sono certificati come tali

### **LUCINA PATERNESI**

Però certificati come tali non significa che poi effettivamente lo siano...

**MAURO CARBONE – DIRETTORE CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO**

Se vogliamo immaginare che ci sia una truffa...

**VENDITORE FIERA DI ALBA**

Lei pensa che tutti i tartufi che vengono esposti con l'effigie Italia, Piemonte... siano effettivamente di Italia, Piemonte, Toscana e quant'altro?

**LUCINA PATERNESI**

No?

**VENDITORE FIERA DI ALBA**

Glielo dico io, no.

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

E la conferma arriva proprio da uno degli operatori che vende ad Alba. Qui in fiera di tartufo piemontese sembra essercene ben poco, perché si chiama appunto tartufo bianco d'Alba, ma solo per legge, perché può essere raccolto nelle Marche come in Umbria o Toscana, oppure all'estero. La fiera non solo è fondamentale per i commercianti di tartufi, ma per tutto l'indotto della Regione

**VENDITORE FIERA DI ALBA**

La fiera tiene su mezzo Piemonte, tu considera che il più alto consumo di vini ce l'abbiamo durante il periodo della fiera. Lei, quando entra là, c'è una giuria internazionale in mezzo e attorno ci sono i commercianti e in mezzo quelli che dovrebbero essere dei tartufai, cioè dicono che li vanno a raccogliere loro, ma in realtà quelli non sanno manco cosa sono i tartufi. I figli di, gli amici... provi a chiedere i livelli di parentela lì dentro

**LUCINA PATERNESI**

E questi li ha raccolti tutti lei?

**VENDITORE**

Io e mio figlio

**LUCINA PATERNESI**

Questi li ha raccolti lei?

**VENDITORE**

Siamo io e i miei fratelli

**VENDITORE**

Le piante nostre abbiamo, mio padre fa questo di mestiere

**VENDITORE FIERA DI ALBA**

Se qualcuno parla all'interno della fiera, lo sbattono fuori. Qui si parla di livelli quasi mafiosi Io so di commercianti che anni fa alzarono il becco, mandarono controlli, mandarono asl, visite fiscali...

**TRIFOLAU**

È tutto un bluff la fiera, è tutta una fregatura. Ti garantisco, io lo so, io ho fatto 20 anni la fiera poi mi sono tolto



**LUCINA PATERNESI**

Perché?

**TRIFOLAU**

Là dentro non ce n'è uno di tartufaio, son tutti finti, quel tavolo centrale di tartufai

**LUCINA PATERNESI**

Sì

**TRIFOLAU**

Non ce n'è uno che fa il tartufaio

**LUCINA PATERNESI**

Cioè i cavatori?

**TRIFOLAU**

Non ce n'è un cavatore là. Ti ci potresti mettere anche tu là, prendi il tesserino ti metti là... Io sono commerciante ti do un chilo di tartufo e ti dico costa 300, tu vendilo a 350. Croazia, Romania, Bulgaria... di Alba non ce n'è 100 grammi. Io ti faccio vedere che tartufi abbiamo qui, son grossi così

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

In effetti, se ogni giorno di fiera girano quaranta chili di tartufo, significa che alla fine qui in totale circolano oltre 700 chili di tartufo, nonostante fino ad ottobre inoltrato le temperature siano state alte, condizione climatica sfavorevole per lo sviluppo del tartufo bianco. E, come ci mostra questo cavatore che ormai non viene più alla fiera di Alba, solo a inizio dicembre la produzione è partita, ma i tartufi sono ancora piccoli

**TRIFULAU**

Io c'ho roba piccola, ma è roba giusta

**LUCINA PATERNESI**

Ad Alba non glielo fanno vendere piccolino così

**TRIFULAU**

No. Perché loro vogliono vendere tutta la roba grossa. Tre settimane fa, era zero assoluto

**LUCINA PATERNESI**

Perché non si trovavano?

**TRIFULAU**

Non ce n'era, non ce n'era. La fiera è una fiera mondiale. Facciamo una fiera quando il tartufo non c'è

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

E allora da dove viene tutto il tartufo che si trova alla fiera di Alba? Forse anche da qui, un'azienda dal nome italiano, ma di proprietà iraniana

**COMMERCIANTE IRANIANO**

La nostra società qui, siamo da 10 anni che lavoriamo

**LUCINA PATERNESI**

E anche in Piemonte te lo comprano?

**COMMERCIAANTE IRANIANO**

Ah, hai voglia!

**LUCINA PATERNESI**

Ma come il tartufo di Alba

**COMMERCIAANTE IRANIANO**

Va bene, ma bianco di Alba è famoso, non nero di Alba!

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Da dieci anni ha stabilito la sua azienda alle porte di Torino. Lavora con tutti, ogni giorno chiude contratti con i più famosi commercianti italiani, vende per lo più uncinato e nero

**COMMERCIAANTE IRANIANO**

Noi vendiamo quasi cento tonnellate all'anno. Adesso abbiamo sia fresco che congelato, anche essiccato, anche liofilizzato

**LUCINA PATERNESI**

Scusami ma tutto questo viene da... mi hanno detto Iran, giusto?

**COMMERCIAANTE IRANIANO**

Noi compriamo dall'Iran, sì, poi viene qui e noi lavoriamo sopra

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Tutti comprano da lui, che a sua volta importa dall'Iran, ma tracciare la provenienza iraniana del tartufo è praticamente impossibile. Oltre che dall'Iran, i commercianti italiani si riforniscono anche dalla Grecia

**TARTUFAIO GRECO**

Il mio prodotto a chi veniva in un'azienda in Italia sapevo che loro facevano finta che il tartufo era di Alba, invece era dalla Grecia

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Giocare con le etichette per modificare la provenienza non è l'unico trucchetto utilizzato in fiera

**TRIFULAU**

Io se vuoi ti vendo una patata come il tartufo e te la camuffo che tu la compri e non compri questo. Vuoi scommettere?

**LUCINA PATERNESI**

E come fai?

**TRIFULAU**

Non erano tutti belli gialli con la sabbia gialla attaccata?

**LUCINA PATERNESI**

Sì eh

**TRIFULAU**

E sai cos'è quella sabbia gialla lì?

**LUCINA PATERNESI**

Eh

**TRIFULAU**

Sabbia e zafferano

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

In effetti c'è chi per farli apparire più belli ha deciso di fare la skin care ai tartufi, come ci mostra questo esperto commerciante. Basta pulirlo dalla terra e poi ricoprirlo di sabbia gialla per dargli subito un aspetto più regale. E se ancora poco maturo, basta qualche goccia di bismetiltiometano, l'aroma di tartufo che però non è altro che una molecola chimica derivata dal petrolio, usata per oli, burro, salse in barattolo, ma anche per rinfrescare l'odore del tartufo che svanisce dopo pochi giorni dalla raccolta e che, invece, deve sopportare lunghi viaggi da paesi lontani

**TRIFULAU**

Loro te la mettono a bagno nell'essenza, essendo tubero ti prende un profumo che dici sì sì è profumato. Ehhh... allora questa è la verità ad Alba non te l'han detto, ti han detto che era di Alba

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

L'essenza, cioè l'aroma chimico a base di bismetaltimetano viene infilata anche dentro ai barattolini di salse al tartufo che compriamo nei supermercati, ma che tipo che tartufi ci finiscono?

**COMMERCIANTE IRANIANO**

Questo da lavorazione, congelato. Da lavorazione abbiamo tante categorie, questo è liofilizzato è bellissimo, questo liofilizzato, non essiccato. Chi fa produzione usa solo questo

**LUCINA PATERNESI**

In tutta Italia?

**COMMERCIANTE IRANIANO**

In Italia sì certo, anche tutta la Francia, tutta la Spagna, anche la Germania

**LUCINA PATERNESI**

E devi poi scrivere...

**COMMERCIANTE IRANIANO**

Origine Iran, io scrivo per forza nella fattura. Chi vuole avere prodotto made in Italy comprano da me o trovano qualche maniera per aggirare la fattura e mettono made in Italy altrimenti scrivono product in Italy. Urbani, Valnerini, non so... Giuliano, Jimmy...

**LUCINA PATERNESI**

Tutti comprano da te?

**COMMERCIANTE IRANIANO**

Giuliano è mio carissimo amico

**LUCINA PATERNESI**

Noi abbiamo conosciuto un suo caro amico, iraniano

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Eh lui marzo aprile, 50, 30, 40 chili a settimana me l'ha dati sì

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Tutti comprano da lui, l'Iraniano. Soprattutto chi fa le salse al tartufo. Ma solo qualcuno è trasparente e lo ammette. Come Giuliano che dal cuore dell'Umbria, a Pietralunga in provincia di Perugia, ha aperto una rete di negozi in tutta Italia e vende il fresco a tutto il mondo, America e Asia comprese. Giuliano ha anche una sua tartufaia riservata che mette a disposizione dei cavaatori

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Noi abbiamo 31 ettari, tutti possono venire a tartufare nelle mie zone

**LUCINA PATERNESI**

Quindi in controtendenza, c'è questa guerra a chiudere le terre in tutta Italia voi ce ne avete una riservata, tabellata, che non chiudete

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Certo. Mi sento un tartufaio, quindi bisogna anda' a tartufi sulla ricerca libera il più possibile

**LUCINA PATERNESI**

E quindi può essere che qualche cavatore viene qua, lei paga la concessione

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Vengono, vengono tutte le mattine

**LUCINA PATERNESI**

E i tartufi se li prendono

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Se li prendono e fanno bene, la vita è questa. Diciamo su 'ste zone siamo come, con le dovute proporzioni, come se fossimo in Texas, sotto c'è la ricchezza che va raccolta e non è che ce la potemo accaparra' in quattro o cinque

Birba, aspetta! Birbaaa!

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Assieme alle fidate compagne Lola e Birba, Giuliano ha iniziato da cavatore 40 anni fa, oggi produce 5mila barattolini l'anno in questo stabilimento da 10mila metri quadrati.

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Questo è il mio ufficio dove io tocco personalmente tutti i tartufi che arrivano. Questa è Romania

**LUCINA PATERNESI**

Romania?

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Sì. Nero pregiato provenienza Italia, nero pregiato provenienza Spagna, tartufo uncinato tuber uncinatum provenienza Romania, tuber uncinatum provenienza Italia

**LUCINA PATERNESI**

Ma perché dobbiamo comprarli in Romania?

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

In molti periodi dell'autunno non abbiamo produzione sufficiente con quella qualità e con quella pezzatura. Io c'ho ogni settimana un 20-30% d'Italia e un 60-70% di Romania

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Oltre a commercializzare in tutto il mondo il tartufo fresco, qui si lavorano i trasformati: tartufo nero, intero, a lamelle, salse, macinato, ma anche olio aromatizzato e l'acqua di tartufo. Non si butta via niente

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Questa è spettacolare. Senti un po' di sale... ma l'aroma al tartufo? Lo senti?

**LUCINA PATERNESI**

Sento l'oliva...

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Però la senti che bella ricetta?

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

40mila chili di tartufi l'anno e un fatturato da oltre 21 milioni di euro, più della metà viene dai prodotti trasformati. La ricetta di Giuliano è top secret, funghi, olio e qualche ingrediente segreto

**LUCINA PATERNESI**

Però un'unica costante

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

L'aroma

**LUCINA PATERNESI**

Artificiale

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Ce l'abbiamo anche senza

**LUCINA PATERNESI**

Io non so quale è quale

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Appunto

**LUCINA PATERNESI**

Eh già lo sento. Questa è quella naturale. Sa di funghi non sa di tartufo

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Il punto fondamentale è questo

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Il punto è proprio questo: l'aroma di tartufo è artificiale, perché in natura è praticamente impossibile riprodurlo. Il profumo del tartufo svanisce in pochi giorni, anche poche ore se non conservato in maniera idonea

**LUCINA PATERNESI**

E nessuno compra quella naturale

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

No, è l'unico modo per creare, ricettare... perché queste ricette che mi sta svolendo così facilmente io c'ho faticato anni e anni. Il tartufo è tartufo, basta. Le salse al tartufo e i condimenti al tartufo fanno parte di un altro pianeta

**LUCINA PATERNESI**

Lei ce lo scrive

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

E certo, aroma, aroma

**LUCINA PATERNESI**

Che vuol dire aroma sintetico

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Aroma e basta. Sai quanti clienti chiedono togli la parolina? Lasciare l'aroma e togliere la parola

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Ed eccolo l'aroma sintetico bismetiltiometano, estratto dalla benzina

**GIULIANO MARTINELLI – AMMINISTRATORE UNICO GIULIANO TARTUFI SPA**

Così chiaramente è un pochino forte ma la punta...

**LUCINA PATERNESI**

È proprio benzina

**GIULIANO MARTINELLI – GIULIANO TARTUFI**

No, è l'alcol che contiene

**LUCINA PATERNESI**

Quanto ne mette?

**GIULIANO MARTINELLI – GIULIANO TARTUFI**

Noi pochissimo, 0 virgola sei, tre

**LUCINA PATERNESI**

Come si può riprodurre l'odore naturale del tartufo in laboratorio?

**DANIELA MAURIZI – CHIMICA E TECNOLOGA ALIMENTARE**

C'è una piccola molecola, che si chiama bismetiltiometano

**LUCINA PATERNESI**

Estratto dal petrolio

**DANIELA MAURIZI – CHIMICA E TECNOLOGA ALIMENTARE**

Sì, è appunto un idrocarburo che in realtà è una delle tante molecole che compone il profilo aromatico del tartufo, ma è anche quella più preponderante

**LUCINA PATERNESI**

Si chiama natural identica proprio perché è la stessa solo ricreata in laboratorio

**DANIELA MAURIZI – CHIMICA E TECNOLOGA ALIMENTARE**

È proprio la medesima, gli stessi atomi e la stessa forma

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Due atomi di zolfo, due di metile, cinque atomi di carbonio. È questa la combinazione chimica dell'inconfondibile aroma del tartufo bianco. Bastano due giri di reattivi in questo palloncino, un refrigerante umido e l'aroma sintetico è pronto in neanche due ore. Poche gocce ed ecco che un trito di funghi diventa crema al tartufo anche se contiene solo l'1% di prodotto. E come se non bastasse, il paradosso è servito in etichetta

**DANIELA MAURIZI – CHIMICA E TECNOLOGA ALIMENTARE**

Se è un aroma di sintesi, non si deve scrivere aroma di sintesi si deve scrivere aroma o aromi, se invece è aroma naturale si scrive, si specifica aroma naturale. Però è chiaro che questo...

**LUCINA PATERNESI**

Questo può indurre in errore il consumatore

**DANIELA MAURIZI – CHIMICA E TECNOLOGA ALIMENTARE**

Eh assolutamente sì, perché non è che tutti sanno che se non c'è scritto naturale parliamo di un aroma di sintesi. Sarebbe molto più facile, diciamo così...

**LUCINA PATERNESI**

E corretto

**DANIELA MAURIZI – CHIMICA E TECNOLOGA ALIMENTARE**

Per trasparenza

**LUCINA PATERNESI**

Non è obbligatorio dichiarare in etichetta sul trasformato l'origine?

**GIULIANO MARTINELLI – GIULIANO TARTUFI**

No, però potrei essere un pochino ingannevole mettendo qualche bandierina qualche colorino vivace che ricordi l'Italia, made in Italy con la bandierina. È fatto in Italia con mani veramente appassionate, però non posso garantire al cittadino, al consumatore che il tartufo è 100% italiano

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

In etichetta, al massimo, troviamo la dicitura provenienza UE o extra Ue. Se non riusciamo a sapere da dove viene un tartufo fresco, figuriamoci quell'1% che troviamo nelle salse. E di conseguenza nei nostri piatti

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

Nel piatto c'è due mozzarelline di bufala due tartare di scottona, le patate che poi verranno condite con il tartufo. Ora mettiamo un crostino con una salsina che è già pronta, parmigiano e tartufo bianco che fa un'azienda...

**LUCINA PATERNESI**

Un ristorante che usa una salsa al tartufo pronta?

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

Sì

**LUCINA PATERNESI**

Che cosa contiene?

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

Panna, burro, parmigiano, tartufo bianco

**LUCINA PATERNESI**

E non c'è la molecola estratta diciamo dal petrolio?

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

Eh no, l'importante è quello. E la molecola è un po' indigesta, spesso le persone che non digeriscono il tartufo è perché hanno mangiato prodotti...

**LUCINA PATERNESI**

Chimici, artificiali

**LUCINA PATERNESI**

20 euro 180 grammi, non è poco...

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

No, infatti, la differenza molto nella qualità del prodotto sta nel prezzo.

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

L'alternativa c'è, ma costa di più. Per un antipasto completo come questo, tutto a base di tartufo, si spendono anche 30 euro. Ma la materia prima si sente e si vede. Quasi tutto il tartufo che viene preparato cucinato e servito qui lo cava direttamente lui

**LUCINA PATERNESI**

Quando il tartufo non si trova visto che hai tutto un menù con il tartufo

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

È un problema serio, bisogna comprarlo prima di tutto in altre regioni

**LUCINA PATERNESI**

Arriva anche il tartufo dall'estero?

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

Sì, arriva dall'Est europeo maggiormente. È che secondo me bisogna essere corretti e dire io ti sto mettendo nel piatto un tartufo estero

**LUCINA PATERNESI**

E lo fanno, lo dichiarano?

**PAOLO PANI – RISTORATORE LA CANTINA DEI TARTUFI**

Eheheh, nì.



**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Come per il pesce o per i funghi, non esiste una legge che imponga al ristoratore di dichiarare sul menù l'origine dei tartufi. A Milano, invece, la consegna è espressa direttamente dalla Bosnia. Sergio arriva con la sua macchina due volte a settimana, il martedì e il venerdì. Arriva alle 5, a metà mattina ha già finito il giro, quando ci incontra in pieno centro. Apre il portabagagli e all'interno ha installato un frigorifero portatile

**COMMERCIANTE BOSNIACO**

Lo spaccato posso fare 1300

**LUCINA PATERNESI**

E la prima?

**COMMERCIANTE BOSNIACO**

La prima si può fare da 1900 fino a 2200, dipende com'è

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Dentro alla sua macchina c'è persino una guardia che lo scorta mentre valica la frontiera. Sergio acquista nel suo paese i pezzi migliori, la prima qualità, poi quello che in gergo si chiama spaccato e infine la "terza" categoria

**COMMERCIANTE BOSNIACO**

Io lavoro con i commercianti

**LUCINA PATERNESI**

Anche perché il prezzo è alto! Quanto ti devo?

**COMMERCIANTE BOSNIACO**

Allora per questo 350

**LUCINA PATERNESI**

Non me lo fai uno sconticino?

**COMMERCIANTE BOSNIACO**

Già compreso lo sconto dentro. Anzi ti ho scelto la buona merce. Grazie e a buon rendere

**STUDIO**

A buon rendere. Però, a Milano come in Piemonte, quando il tartufo manca arriva dai Balcani, dalla Romania, dalla Grecia e farlo passare come tartufo italiano è un gioco da ragazzi. C'è un regolamento comunale che disciplina tutto quello che accade nella fiera del tartufo di Alba, regola la vendita e i tartufi che vengono venduti possono essere solo raccolti ufficialmente in Piemonte. E possono anche essere presentati come tartufo bianco di Alba, però, quando manca, per via dell'innalzamento delle temperature, magari è più piccolo e stenta a maturare, si dà il via alla fiera, come fai? Lo fai arrivare magari dall'estero ed è anche facile farlo sembrare italiano, perché chi gestisce il commercio in fiera è legato a chi ha una tartufaia, può sempre dire: "L'ho raccolto qui da me". E, siccome manca la tracciabilità, manca anche un disciplinare, insomma, è difficile provare il contrario. Tuttavia, ci sono dei dati. Ecco, questi almeno, che riguardano il tartufo nero: in dieci anni siamo passati da duemila chili di tartufi neri importati dall'Iran a 200mila chili, questo secondo l'Istat. E grazie alla chimica, un tartufo anche se ha fatto tantissimi giorni di viaggio, insomma, puoi

rivitalizzarlo. Come? Mettendoci dentro un aroma che viene tratto dalla molecola del petrolio, il bismetiltiometano. Perché in natura, l'aroma del tartufo non lo puoi riprodurre. Basta qualche goccia, infilato negli oli, nei burri, nelle salse ecco lì che sa di tartufo. Può risultare un po' indigesto, perché sempre metano è. E per quello che riguarda, invece, il tartufo bianco, puoi anche, oltre a immergerlo in questa sostanza, in questa molecola, puoi anche dargli un colore giallo vivo. Come? Lo giri nella sabbia fine e lo zafferano e puoi presentarlo come un tartufo bianco d'Alba. Perché quel tartufo è l'oro per quella fiera, per quella regione. Ha un indotto incredibile e quindi bisogna alimentare questo commercio. E poi, nell'ambito della regione, c'è anche chi gioca in casa.

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Alba è diventata la Hollywood del tartufo e tutti vogliono fare affari qui, con i prezzi che quest'anno si aggirano sui 4-5 mila euro al chilo

**LUCINA PATERNESI**

Come sono andati gli affari in fiera?

**COMMERCIANTE**

Insomma...

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Comprano gli stranieri?

**COMMERCIANTE**

Ci son stati gli stranieri, sì sì

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Giappone?

**COMMERCIANTE**

Sì sì...

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Be siete andati a Expo a Osaka

**COMMERCIANTE**

Sì, ma non noi eh, non noi... un'altra ditta

**LUCINA PATERNESI**

Però qualche azienda c'è andata

**COMMERCIANTE**

Non la nostra... fai domande alle quali sai già delle risposte i tuoi occhi non mentono

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

A far brillare ancora di più Alba nel mondo è stata la vetrina internazionale offerta quest'anno dal Giappone in occasione di Expo 2025. Lanciata in grande stile anche dal presidente Alberto Cirio

**ALBERTO CIRIO – PRESIDENTE REGIONE PIEMONTE**

Il cuore dell'Italia in questa settimana è il Piemonte, perché è la settimana del Piemonte

### **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Assieme al governatore Cirio, però, nella delegazione che è volata a Osaka lo scorso settembre, c'era pure l'attuale consigliere regionale del gruppo Lega Salvini Fabio Carosso. Sindaco di Coazzolo per dieci anni, presidente del consiglio della comunità collinare tra Langa e Monferrato, nella giunta Cirio<sup>1</sup>, Carosso è diventato vicepresidente della Giunta regionale e assessore all'urbanistica, alle montagne e alle foreste

### **VENDITORE FIERA DI ALBA**

La questione più scottante è che un ex vicepresidente della Regione, nonché assessore al tartufo, che non ha mai operato in questo settore, ma vendeva piscine e tutt'ora fa quello come mestiere, dismessi i panni dell'assessorato specifico fonda un'azienda insieme al suo capogruppo Ricca, consigliere della Lega

### **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Nell'aprile 2025 non appena terminata l'esperienza da assessore, Carosso fonda una nuova azienda la Riva e C che ha sede in questo edificio a Cortazzone. La società, di cui sono soci il capogruppo della Lega in consiglio regionale Fabrizio Ricca e Giovanni Vagnone di Trofarello, ha come oggetto sociale la valorizzazione e la promozione di prodotti enogastronomici del Piemonte, nonché la commercializzazione. Il sito internet non lascia spazio a dubbi: esclusivamente tartufo bianco del Piemonte

### **VENDITORE FIERA DI ALBA**

Sono andati a farsi il loro bel viaggio tranquilli, ma lì doveva andare a proporre il tartufo bianco d'Alba e delle aziende, ma invece c'è andato lui e ha lasciato i suoi biglietti... eh sì che ha conosciuto gli importatori

### **LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Dunque, Carosso, in veste di consigliere regionale, è andato a Expo Osaka per promuovere le eccellenze piemontesi e poi, in veste di imprenditore che vende tartufo, avrebbe promosso i suoi, tanto che sarebbero stati consegnati agli importatori giapponesi i biglietti da visita della sua azienda. Un bel colpo che adombra però un conflitto d'interessi

### **LUCINA PATERNESI**

Dottor Carosso...? Buonasera, sono Lucina Paternesi di Report Rai<sup>3</sup>

### **FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI PREMIER**

Salve

### **LUCINA PATERNESI**

Come mai lei proprio è andato con la delegazione della Regione Piemonte a Osaka in Giappone a Expo?

### **FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI PREMIER**

Sono andato come Consiglio regionale

### **LUCINA PATERNESI**

Come mai c'è andato proprio lei?

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

Ah, per l'ufficio di presidenza abbiám deciso una cosa semplicissima quando in ufficio precedenza arrivano questi tipi di richieste o oppure c'è qualcuno che per volontà vuole andare all'Expo perché c'è rappresentanza della regione Piemonte c'è stato tra l'altro una bellissima occasione

**LUCINA PATERNESI FUORICAMPO**

Abbiamo capito poco, allora proviamo ad essere più diretti

**LUCINA PATERNESI**

Non appena ha dismesso i panni di assessore anche al tartufo ha aperto una sua società e commercializza tartufi

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

No, ma cosa c'entra con Osaka?

**LUCINA PATERNESI**

Sono girati i suoi biglietti da visita della sua società

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

No, no, no

**LUCINA PATERNESI**

Ma lei è andato con i soldi pubblici a Osaka Expo per le eccellenze piemontesi e poi magari promuoveva i suoi tartufi

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

No, no, no, questa è una cosa che dice lei non dica una bugia del genere perché io sono stato là come consiglio regionale, non c'entra niente. I miei bigliettini da visita li distribuisco quando vado a prendere tartufi. Se qualcuno ha detto una cosa del genere, se l'ha detto me lo dica perché io sono pronto a querelare, mi dica, mi dica chi è stato

**LUCINA PATERNESI**

Capisce che magari ci sono tante aziende che non hanno avuto la stessa opportunità che ha lei

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

Senta lei è gentilissima... No, no questo non lo dica perché io, noi, abbiamo un'azienda sa quanti tartufi si vende? Zero

**LUCINA PATERNESI**

Quanti?

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

Noi avremmo venduto qualche grammo di tartufi, fanno ridere

**LUCINA PATERNESI**

I tartufi che commercializza Carosso con la sua azienda?

**VENDITORE FIERA DI ALBA**

Ma potrebbero arrivare da tutte le parti del mondo potrebbero arrivare. Hanno delle tartufaie coltivate, l'hanno costituita con un'azienda agricola mettendo anche a dimora del tartufo nero

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

Io ho un'azienda che costruisco piscine, costruisco... ho un'azienda agricola da tantissimi anni che faccio, produco uva

**LUCINA PATERNESI**

Questa azienda agricola, come attività secondaria, ha anche tartufaie coltivate e controllate

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

Sono mie, sì sì

**LUCINA PATERNESI**

E sono le sue. Anche lì è opportuno, magari adesso lei usufruirà o può usufruire di bandi, incentivi...

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

No, no, no, no

**LUCINA PATERNESI**

Che lei stesso nella precedente legislatura

**FABIO CAROSSO – CONSIGLIERE REGIONALE PIEMONTE LEGA SALVINI  
PREMIER**

Vada a vedere se io ho mai preso in tanti anni da sindaco prima, se non ho mai non ho mai partecipato a nessun bando, non ho mai preso un contributo pubblico né prima e né dopo né oggi.

**STUDIO**

L'ex assessore regionale ed ex vicepresidente della Regione Fabio Carosso, oggi è consigliere regionale nell'ufficio di presidenza, quindi quando dice che il viaggio in Giappone è stato deciso dall'ufficio di presidenza, è lui che ha anche contribuito a decidere su sé stesso. Il viaggio in Giappone è costato alla Regione Piemonte quasi un milione e mezzo, soldi presi dal fondo di coesione sociale. Mentre il viaggio di Carosso è stato pagato a parte, direttamente dal consiglio regionale. Quindi non abbiamo capito quanto fosse utile per la Regione questo viaggio di Carosso. Comunque lui dice: "Non ho lasciato biglietti da visita della mia azienda". Gli crediamo, ma l'operatore che abbiamo ascoltato in fiera che riporta la testimonianza di uno dello staff che ha viaggiato con Carosso insomma dice: "Il biglietto da visita l'ha lasciato". Vedremo chi ha ragione. Poi dice che non ha venduto tanti tartufi e qui, mancando la tracciabilità sul tartufo, non possiamo che credere alla sua parola.