

TRA RITORNO ALLA TERRA E VISITE GUIDATE IN TARTUFAIA: LA STORIA DI LUCIO BERLINGERI

di Mattia Fonzi



29 Aprile 2018

VILLA SANTA LUCIA DEGLI ABRUZZI - “Una cosa che sicuramente non ci manca è il coraggio di provare”. Lo sguardo timido, le mani grandi e il sorriso espressivo. È **Lucio Berlingeri**, 35 anni, di Villa Santa Lucia degli Abruzzi (L’Aquila), piccolo borgo a una cinquantina di chilometri dal capoluogo di regione, incastonato tra il Parco del Gran Sasso, di cui è la “porta sud”, e la valle del fiume Tirino.

Nonostante la sua giovane età, Berlingeri ha già una lunga esperienza nella ricerca e nella coltivazione dei tartufi. Il padre, **Mauro**, ha curato e amato le sue tartufaie per una vita. Il figlio, Lucio, l'anno scorso ha avuto il "coraggio di provare" a fare il salto di qualità, vincendo l'iniziale scetticismo del padre, oggi invece tra i più forti sostenitori del progetto. È nata così l'azienda agricola Berlingeri, che vende prodotti di qualità derivati da tartufi bianchi (che crescono naturalmente) e neri di coltivazione, estivi e invernali, oltre che da leguminose biologiche.

Villa Santa Lucia è terra di tartufo, uno dei prodotti migliori dell'Abruzzo interno, anche se poco valorizzato come tante altre eccellenze: "Il tartufo abruzzese è tra i migliori d'Italia - racconta Lucio Berlingeri a *Virtù Quotidiane* - nell'aquilano la ricerca e la coltivazione di questo prodotto è in ascesa e le piantagioni stanno crescendo".



"Per anni ho studiato Ingegneria all'Aquila, lavorando anche in città - confida il giovane - ma sono sempre stato legato al mio paese e alla mia terra. Per questo ho deciso di tornare a coltivarla".

Villa Santa Lucia nei mesi invernali conta appena settanta residenti. Un luogo affascinante ma anche difficile da vivere: qui non c'è un bar e le vie di comunicazione - soprattutto d'inverno - non sono facili, come si è palesato nel gennaio dell'anno scorso, quando tre valanghe, in seguito alle scosse di terremoto, si staccarono minacciando le case.

Mentre, dall'altra parte della montagna, si consumava la tragedia di Rigopiano.

Ma l'imprenditore agricolo abruzzese è un lavoratore e un ottimista, vive felicemente con due figli e con sua moglie, **Gianna Giardini**, entusiasta di questa nuova avventura: "Un nostro punto di forza è la nostra complementarietà - racconta Gianna, avvocatessa aquilana - abbiamo caratteristiche differenti ma ci compensiamo".

Passo dopo passo, la giovane coppia sta mettendo su un progetto ambizioso, l'azienda infatti ha ottenuto i fondi europei del bando "Pacchetto giovani".

Nei prossimi mesi, il finanziamento consentirà a Berlingeri di aprire un laboratorio in paese, dove poter seguire tutta la filiera del tartufo, dalla raccolta alla trasformazione e fino all'etichettatura, ma anche di poter aprire un punto vendita e uno spazio per le degustazioni: "Oggi siamo costretti a esternalizzare la trasformazione, anche se i nostri tartufi hanno solo aromi naturali. Il nostro obiettivo è tornare al sapore essenziale del prodotto, rivalutare il suo gusto autentico, arrivando ad eliminare persino gli aromi", racconta Lucio, che da quando è tornato a lavorare la terra ha visto ovviamente stravolto anche i suoi orari: "Sta per iniziare la bella stagione, che mi vedrà uscire di casa dalle 4 alle 9 del mattino, e dalle 5 del pomeriggio alle 9 di sera, negli orari meno caldi".

I terreni di proprietà dell'azienda adibiti a tartufaia abbracciano quasi 7 ettari e circa 3 mila piante, e poi ci sono quelli dove si trovano altre coltivazioni: "Alcuni sono vicino alle case del paese, altri in alta montagna", sottolinea con orgoglio.

La prospettiva della terra piace così tanto ai coniugi Berlingeri, che hanno deciso di iniziare un percorso di condivisione.



Collaborano con altre realtà contadine della zona, hanno aderito alla carta dei servizi turistici della Valle del Tirino, e organizzano persino visite guidate in tartufaia, dove i lagotti di Lucio fiutano e trovano tartufi alla presenza dei turisti, e al termine delle quali si fanno aperitivi in casa Berlingeri: “Abbiamo in progetto di organizzare veri e propri ‘safari del tartufo’ e cene sociali in tartufaia – afferma Gianna, che della coppia è l’anima visionaria – vogliamo contribuire alla promozione di questo territorio meraviglioso. Dopo il terremoto del 2009 il borgo ha subito molti danni, e oggi Villa Santa Lucia è di transito per l’accesso al Gran Sasso, ma siamo certi che arriverà presto il momento in cui le persone torneranno a fermarsi in paese”.

Anche per questo l’estate scorsa i Berlingeri, insieme ad altri, hanno dato il loro contributo nell’organizzazione della “**festa del tartufo e delle pizze fritte**”, che in paese non si svolgeva da tempo. Un successo inaspettato, per una festa che ha visto la partecipazione di tanta gente: “Quest’anno replicheremo, il 9 e 10 agosto, ma apriremo il programma a tutta la giornata, con giochi per bambini”.

Il ritorno alla terra rappresenta una scelta difficile e faticosa. Ma offre prospettive entusiasmanti, se si ha “il coraggio di provare”.