

**Il report di Generali Italia**

**La rassegna Poeti sociali  
Professionalità e umanità  
le sfide del volontariato**

FRANCESCA SAGLIMBENI PAGINA 15

**Calcio Serie A**

**Domani col Monza  
Hellas in posticipo  
E Zanetti rilancia  
i «gemelli del gol»**

GIANLUCA TAVELLIN PAGINA 38



**Volley**

**Rana Verona  
sfida la Lube  
Uno spot in tv  
per i gialloblù**

MARZIO PERBELLINI PAGINA 45

**In edicola  
Ricettario  
delle Alpi**

€ 9,90  
più il prezzo  
del quotidiano



**L'editoriale**

**Una Chiesa  
sempre più  
universale**

GEROLAMO FAZZINI

**E**ra uno con la vista lunga don Lorenzo Milani. In «Esperienze pastorali», uscito nel lontano 1957, immaginava che sarebbero arrivati missionari cinesi a evangelizzare l'Italia. Non siamo ancora a quel punto, ma poco ci manca. Se guardiamo all'import-export di missionari fra Italia e resto del mondo, i dati dicono che ha toccato il punto più basso il numero di «fidei donum» che, proprio a partire dal 1957, vengono «prestati alle diocesi del Sud del mondo per un servizio di alcuni anni: solo 265. In compenso, è aumentata di molto la presenza dei sacerdoti non italiani in Italia, oggi 1490; togliamo pure i 670 studenti, ne restano 820 dedicati al servizio pastorale nelle nostre parrocchie.

Vero: c'è da aggiungere che gli istituti missionari maschili e femminili continuano a inviare preti, suore e laici nel Sud del mondo. Ma guardiamo in faccia chi parte: sono africani, asiatici, latinoamericani... Nel seminario teologico internazionale del Pime, Pontificio Istituto Missioni Estere, a Monza, a settembre ci sono stati dodici nuovi ingressi, dei quali quattro vengono dal Camerun, tre dall'India, altrettanti dal Bangladesh. Ingressi italiani? Zero, così come nelle file dei nuovi entrati in altri istituti.

> SEGUE A PAGINA 6

**L'indagine sui conti dell'estate 2024**

## Le spese dei turisti con la carta di credito Garda batte Venezia

La spesa dei turisti sulla sponda veronese del Garda è stata, nell'estate 2024, più alta di quella registrata a Ve-

nezia. Sono i dati frutto dell'accordo tra l'Osservatorio del Turismo Regionale e Destination Verona & Gar-

da Foundation con Mastercard e HBenchmark, piattaforma di hospitality data intelligence. **LORANDI** PAGINA 9

**Lotta all'evasione**

**Cala  
l'economia  
«sommersa»  
in Veneto**

Ad eccezione del Molise, è diminuita in tutte le regioni d'Italia la dimensione dell'economia non osservata, composta, dal lavoro irregolare e dalle altre attività non dichiarate. In Veneto contrazione di 847 milioni. **PAGINA 9**

**La viabilità**

**Via Pallone  
Cantieri  
in dirittura  
d'arrivo**

Sulla carta, era uno di quei cantieri che sembrava destinato a causare non pochi grattacapi. Invece, i lavori in Via Pallone sono in dirittura d'arrivo ed è già stato ripristinato il doppio senso di circolazione. **PAGINA 12**

**L'iniziativa di Debora Marzotto a San Bonifacio**

## Assessora porta a porta «Ascolto gli anziani e li aiuto»

PAOLA DALLICANI PAGINA 28



Porta a porta L'assessora Debora Marzotto davanti a casa di un anziano FOTO PECORA

**Travolta sulle strisce**

## Grave la donna investita Rider finisce fuori strada

Una giornata di gravi incidenti sulle strade veronesi. L'altra sera, a Cerea, una donna di 65 anni è stata travolta da un'auto mentre stava attraversando sulle strisce pedonali. Ora è ricoverata in gravissime condizioni all'ospedale di Borgo Trento. Sono ore di ansia e

di speranza anche per un rider di 25 anni, cittadino albanese, residente in provincia. Poco dopo le 4 di notte tra venerdì e sabato ha perduto il controllo dello scooter in corso Milano ed è finito fuori strada. È ricoverato in prognosi riservata al Confortini. **PAG. 21 E 34**

**Lavagno**

## Negozianti in allarme per il parco commerciale

**LAVAGNO** Gli ingorghi, soprattutto a Vago, sono quotidiani. I negozianti del circondario, nei commenti scambiati nel proprio gruppo WhatsApp, prevedono dunque che il grande «parco» commerciale che sarà costruito in località Lepia - tra via Vaghetto, via della

Scienza e via della Tecnica, di fronte all'ex Casamerlato - peggiorerà la complicata viabilità nel quartiere, stretto tra la provinciale della Val d'Illassi e Mezzane, l'ex statale II e la Porcilana che non è un'alternativa per i pendolari dell'Est veronese. **CANIATO** PAGINA 26

**Verona racconta Tiberio Mazzola**

## Cerca da 50 anni «li tartuffi di Caprino»

«**L**i tartuffi di Caprino sono li più odorosi e saporiti», garantiva il marchese Agostino Pignolati, il quale, per conto dell'Accademia di agricoltura istituita nel 1768 a Verona dalla Repubblica Veneta, aveva studiato l'argomento in modo approfondito, e non solo a tavola. Era così più di due



STEFANO LORENZETTO

secoli fa, quando i pregiati tuberi venivano spediti alla corte imperiale di Germania, ed è così ancor oggi. Questo spiega perché Tiberio Mazzola, 51 anni, dalla fondazione e fino al marzo scorso presidente dell'Associazione tartuffai veronesi Baldo Lessinia, abiti appena fuori Caprino, a Pazon. Mazzola, ex portallettere che ha concluso nel 2010 la sua carriera (...)

> SEGUE A PAGINA 11

**DIPLOMA IN 1 ANNO!**  
PER TUTTI GLI INDIRIZZI DI STUDIO

PASSA A SCUOLA ITALIA  
RISPARMI IL 50% SULLA RETTA!

**SCUOLA ITALIA È**

NUMERO 1 PER I PREZZI BASSI IN TUTTA ITALIA!

**VERONA, Viale delle Nazioni, 10**

335.6357781 - 389.6063806 Tel: 0776.310729 | www.scuolaitalia.it

**Italia Civile**

- > 13 anni di esperienza
- > 8.000 famiglie servite
- > 1.000 in servizio
- > 350 disponibili subito

IL 1° MIGLIOR CENTRO SPECIALIZZATO ALLA SELEZIONE

colf, dame di compagnia, domestici, badanti

**SE CERCHI IL MEGLIO**  
VR - PD - VI - TN - BZ - MI - BS - MN - BO - GE - FI - MI - TO  
**PUOI CONTARE SULLA NOSTRA ESPERIENZA E SUI NOSTRI PREZZI**

H24 - BS	€ 994,14
H24 - CS	€ 1127,04
A ORA - BS	€ 7,05
A ORA - CS	€ 7,83

Corso Milano, 92/B - Vr - italiacivile.com 045 8101283  
Accreditato Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e dalla Regione Veneto

Poste Italiane S.p.A. - Sped. in a.p. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Verona 9 - 77159 - 167007

# Verona racconta

## Tiberio Mazzola

### «I tartufi cinesi ci rovinano Sono impregnati di gas derivato dal petrolio»

STEFANO LORENZETTO  
segue dalla prima pagina

(...) nell'ufficio postale di Spiazzi, cerca da mezzo secolo i tartufi neri, gli unici che crescono nella nostra provincia. Con i dottori forestali Michele Zampini e Cristiano Pastorello, è anche l'autore di un libretto, *Il Tartufo del Monte Baldo*, edito dalla Comunità montana. L'unico veterano che può stargli alla pari è Marcello Ragno, ex capomastro di Fumane, 88 anni. I due hanno messo a dimora, lungo la strada che sale a Purano, una tartufaia naturale. Su un terreno di 20.000 metri quadrati concesso in comodato dalla Cementirosi, proprietaria del cementificio chiuso nel 2016, hanno piantato 180 fra lecci, carpini neri, roverelle, che insieme a noccioli e faggi sono gli alberi con cui i tartufi crescono in stretta simbiosi. Vi risparmio i dettagli scientifici della complessa operazione, che vede coinvolte le micorrize (l'unione tra le radici della pianta superiore e il micelio del fungo sotterraneo) e le ife (i filamenti che fruttificano). Possono passare da 5 a 10 anni prima di poter cavare fuori dalla terra un tartufo. Però da quel momento in avanti ogni anno si ripeterà la raccolta, talmente magica da far pensare al filosofo greco Plutarco e al poeta latino Giovenale, vissuti fra I e II secolo dopo Cristo, che i funghi ipogei nascessero dai fulmini scagliati sui boschi da Zeus, il Giove dei Romani.

Mazzola gira con il tesserino numero 185 rilasciato dalla Regione, che lo autorizza alla raccolta dei tartufi. Oggi i concorrenti muniti dello stesso documento nel Veneto sono più di 5.000. Erano appena 13, a Caprino e dintorni, quando nel 2001 egli costituì l'Associazione tartufai, su impulso di Luigi Castelletti, maestro elementare di Rivalta, all'epoca presidente della Comunità montana del Baldo, che avrebbe voluto riunire anche i raccoglitori di asparagi della piana di Rivalta, inclini purtroppo a un biasimevole autolesionismo: infatti non gli diedero retta. Dopo aver lasciato il posto al giovane Andrea Martini, Mazzola siede ancora nel consiglio dell'associazione da lui fondata. Fu sua anche l'idea della Festa del tartufo nero del Baldo, che si tiene a Caprino a ogni fine agosto. «Oggi che abbiamo allargato il sodalizio alla Lessinia, siamo 120-130 tartufai».

#### Raccoglie tartufi solo lei?

Ha il patentino anche mia moglie, Antonietta Manetta. Ma lei va da una parte, io da un'altra. Ci siamo divisi i cani: lei ha Artù, io Nuvola, Antea e Bacco.

#### Razza?

Lagotti romagnoli. Ne ho addestrati un centinaio. Andavo a prendere i cuccioli a Imola. Prima della bonifica delle Valli di Comacchio, i cacciatori portavano i lagotti in barca come cani da riporto, perché si tuffavano in acqua e recuperavano le anatre abbattute.

#### È l'unica razza utilizzata?

È la migliore. Artù è uno springer spaniel inglese. Sugli Appennini usano anche il bracco pointer. Ma un lagottino a 50

giorni dalla nascita già vorrebbe mangiarsi il tartufo. È questione di genetica.

#### Immagino che costi caro.

Addestrato, circa 2.000 euro, che possono arrivare fino a 15.000 per quello che riesce a scovare il tartufo bianco. Ma si ripaga in una stagione.

#### Ha trasmesso la sua passione ai figli?

A Claudia, 43 anni, no. Erika, 40, è andata a tartufi per 15 anni; nel 2013 s'è sposata e ha smesso. In compenso mio nipote Diego, 5 anni, è ghiotto di piatti con il tartufo. E persino Sole Micol, che ha appena 19 mesi, lo ha già assaggiato.

#### Lei come cominciò?

Mio padre Abramo era contadino a Lumini, sul Baldo. Lo aiutava mia madre, Natalina Campagnari. Vivevamo grazie alle vacche e alla raccolta delle castagne. Sono il loro ultimo figlio, dopo tre sorelle. Nel 1963 ci trasferimmo a Caprino. I Mazzola erano cacciatori, ma a me facevano pena gli uccellini morti. Però amavo i cani. Conobbi un anziano tartufaio, Giuseppe Zampini. Gli dissi che mi sarebbe piaciuto seguire le sue orme. Come tutti i cercatori, io per primo, era geloso della sua arte. Poi, piano piano, cominciai a impartirmi qualche nozione.

#### E il cane?

Allora facevo il postino. Arrivai a consegnare una lettera in una contrada. Vidi una cucciolata di bastardini. Chiesi alla signora che c'era nella corte se me ne regalava uno. «Eh no!», fu la risposta. Mi ricordo che dovetti darle 3.000 lire per farmi cedere una femmina.

#### Senza i suoi lagotti troverebbe i tartufi?

A volte quasi affiorano, li vedo, mi basterebbe il vanghetto. Ma li lascio dove sono, anche per 40 giorni. Solo il cane sa raspare la terra e tirare fuori il tartufo quando è maturo al punto giusto. Ho in testa la mappa delle *màce*, dove tutti gli anni rinascono i tartufi.

#### Segni particolari per riconoscere questi posti?

Gliene dico solo uno: sotto l'albero non cresce l'erba. La presenza del *Tuber melanosporum*, il tartufo nero pregiato, la brucia, la tiene lontana. Infatti quando si crea una tartufaia, il terreno deve essere prima sterilizzato a 100 gradi, in modo da evitare la presenza delle



Tiberio Mazzola, 71 anni, con Nuvola, la sua lagotta romagnola



«Ho fondato l'Associazione tartufai Baldo e Lessinia. Il pezzo più grosso che ho trovato pesava 720 grammi»



«Ho addestrato un centinaio di lagotti. Cerco da Punta San Vigilio a Chiampo. Qui non cresce la trifola bianca»

spore di qualsiasi tipo di fungo. Poi si prende il seme di un carpino o di un leccio e lo si seppellisce cospargendolo con le spore del tartufo, che crescerà per sempre in simbiosi con la pianta, se l'uomo non passerà di lì a fare danni.

#### Nella sua mappa mentale quante *màce* ci sono?

Non le ho mai contate. Mezzo migliaio, credo.

#### Ore migliori per la cerca?

Quelle del mattino. Non è an-



Mazzola con i suoi tartufi

cora passato nessuno e i lagotti con il fresco lavorano meglio. Per legge si può cominciare un'ora prima dell'alba e si deve finire un'ora dopo il tramonto. Di notte è vietata.

#### Quanto dura?

Finché le gambe mi reggono. Da qualche anno non più di 4-5 ore, per via dell'età.

#### Quali territori batte?

Tutta la collina e la montagna da Punta San Vigilio fino a Chiampo. Con qualche incur-

sione in Trentino, nella Valle dell'Adige e sull'Appennino emiliano.

#### La sua raccolta record?

(Ride). Eh, non posso dirlo.

#### Non sarà mica un segreto di Stato.

Scriva 5-6 chili in un giorno, nella provincia di Verona. Nel 2000 trovai un esemplare che da solo pesava 720 grammi. Lo vendetti a un ristorante.

#### La vostra associazione non ha paura che la tartufaia di Fumane venga depredata?

Abbiamo messo dei cartelli di divieto, altro non possiamo fare. Del resto, rubano anche in banca, no? Se entrano con il cane, la perdita è tollerabile. L'importante è che non finiscano sul mercato tartufi non ancora pronti.

#### Perché?

Essendo privi di sapore, i lestofanti li dovrebbero insaporire con il bismetiltiometano, un composto organico solforato, in pratica un gas derivato dal petrolio. Purtroppo la legge ne consente l'utilizzo: basta scrivere sull'etichetta «aromi naturali». In realtà, più che di aroma, parlerei di *spussa*. È così che nascono oli, salse e creme «tartufate». Se lei mettesse un tartufo in una bottiglia d'olio, fermenterebbe subito, ma irrorandolo con il bismetiltiometano no, perché la sostanza chimica ne impedisce la putrefazione. Una pratica sleale, deleteria, applicata di norma sugli scadenti *Tuber indicum* importati dalla Cina, che non sanno di nulla ma non costano anche nulla rispetto ai tartufi nostrani.

#### È difficile ottenere la tessera di cercatore?

No, basta aver superato i 14 anni di età, presentato domanda alla Regione e pagato 16 euro di marca da bollo. Ti consegnano delle fotocopie con le nozioni su tartufi e regolamenti. Bisogna studiarle bene. L'esame scritto è simile a quello per la patente. Per ogni domanda sono indicate tre risposte, ma una sola è quella esatta. Se commetti errori, vieni rinviato alla prova orale. Mi risulta che stiano bocciando molti candidati.

#### La cerca del tartufo è libera?

Segue un preciso calendario dettato dalla Regione, che copre larga parte dell'anno. Per il *Tuber brumale*, detto anche tartufo nero invernale o trifola

nera, 1° gennaio-15 marzo; per il marzuolo, o bianchetto, 15 gennaio-30 aprile; per lo scorzone, o tartufo estivo, 1° maggio-30 novembre; per il *Tuber macrosporium* 1° settembre-31 dicembre; per il *Tuber mesentericum*, o tartufo nero ordinario, 1° settembre-31 gennaio; per l'uncinato, o tartufo scorzone invernale, 1° ottobre-31 dicembre; per il *Tuber melanosporum*, il nero più pregiato, 15 novembre-15 marzo; per il *Magnatum pico*, o bianco d'Alba, 1° ottobre-31 dicembre.

#### Ma esiste la trifola bianca nel Veronese?

Voci incontrollate sostengono che ci sia lungo l'Adige, a Ceraino. Chiacchiere. Io non l'ho mai vista. Mancano le condizioni ambientali. Si comincia a trovare a Rovigo e sul Po mantovano. Poi ricompare nelle Langhe, o lungo l'Appennino nella zona di Acqualagna, e nel Senese.

#### Che cosa prova quando porta alla luce un tartufo?

Gioia. E lo stesso il cane, che vive in connessione totale con il suo conduttore. Più i tartufi sono grossi e più i lagotti fanno a gara per non mollarteli, come se capissero d'aver rinvenuto qualcosa di prezioso.

#### Quest'anno quanto vale lo scorzone?

Dai 100 euro al chilo in su. Dipende dalla bellezza dell'esemplare e dalle quantità richieste dall'acquirente.

#### Ma il prezzo chi lo fa? Non mi dica: «Il mercato».

E invece la risposta è proprio quella. Quando il tartufo non va a ristoratori e privati, finisce nelle mani dei commercianti e quelli fanno tutti la stessa quotazione: alta se i tartufi scarseggiano, bassa se abbondano. Il più importante è Urbani tartufi, con sede in provincia di Perugia, che in questo momento ha in listino il tartufo uncinato, o *Tuber uncinatum Chatin*, a 67 euro l'etto, scontato a 310 euro se ne ordini online 500 grammi.

#### In cucina, qual è la «morte» del tartufo?

Secondo me, sugli gnocchi di patata, sulla fonduta di Monte veronese e sulle tagliatelle, perché contiene una molecola che si lega bene a burro e formaggio, grassi animali. Qualcuno lo rovina usando l'olio.

#### Come si conservano i tartufi?

In frigo. Meglio consumarli entro una settimana. Quelli neri si possono anche congelare da un anno all'altro, magari avvolti dal burro. I bianchi no: perdono molto del loro aroma. C'è chi li infila in un barattolo riempito di riso. Assurdo, non si deve fare.

#### Ma che cosa avranno di tanto speciale i tartufi?

Andrea Sbarbati, docente dell'Università di Verona, fece una ricerca per conto della Comunità montana del Baldo. Saltò fuori che emanano un alcool volatile derivato dall'androstanone, molto simile al testosterone, l'ormone sessuale maschile. E infatti piacciono persino agli animali, alla scrofa in particolare. Vengono considerati afrodisiaci.