

IL TARTUFO? È TECNOLOGICO

UNA CRESCITA INNOVATIVA

Olga Urbani guida il gruppo di famiglia che fattura 60 milioni con 23 filiali estere e 600 prodotti. E con Truffleland, gestita dai figli, si lavora sulla biodiversità per creare ambienti idonei al prodotto. Mentre si studia l'idroponica del «nero»...

L'obiettivo è fare tornare l'Italia al primo posto. La Spagna produce tanto in inverno, ma il primato una volta era nostro di Antonella Baccaro

Ci sono volute sei generazioni e 170 anni di attività per fare di Urbani Tartufi l'azienda italiana leader nella raccolta e trasformazione dei preziosi funghi ipogei. Oggi **Olga Urbani**, neominata **Cavaliere del Lavoro**, tra le 50 Most Powerful Women 2022, secondo Fortune Italia, guida con orgoglio il gruppo che rifornisce oltre il 70% del mercato mondiale per un fatturato di 60 milioni. Insieme a lei, lo zio Bruno e i suoi figli Giammarco e Carlo Urbani, pilastri dell'azienda. Un'eccellenza italiana che da Scheggino, piccola località umbra, è arrivata a essere presente in 70 Paesi.

Olga Urbani, qual è stata la sfida più impegnativa: tenere unita la famiglia o raggiungere questi risultati?

«Le aziende famigliari spesso si perdono dietro gli ego individuali. Noi abbiamo tenuto duro. Mio zio Bruno ci sorvegliava dall'alto della sua esperienza e con Giammarco e Carlo ora ci sono anche i mie due figli Luca e Francesco. Siamo molto uniti. Fa parte dell'eredità morale che ho ricevuto da mio padre Paolo: l'azienda merita rispetto e sacrificio perché non è solo nostra ma è patrimonio di tutti coloro che ci lavorano».

Quanti sono?

«In tutto 320, 170 in Umbria. Il 60% sono donne, inserite in tutti i livelli manageriali, a partire dal Cfo. Credo molto in noi donne: abbiamo qualità uniche».

Suo padre è mancato nel 2010. Lei è figlia unica: una predestinata.

«Non è stato facile come sembra. Con papà era una gara continua. Nella sua

valutazione partivo da un segno meno per il fatto di essere donna. Ma questa è stata la spinta a fare di più e meglio. Tra dieci giorni Giammarco e io celebreremo a Milano il nostro 170° con Carlo Petrini e, per l'occasione, presenterò il mio libro distribuito da Slow Food».

Come nasce la Urbani Tartufi?

«Tutto inizia nel 1852, quando Costantino Urbani comincia a esportare tartufi freschi a Carpentas, in Francia, in cambio di altri prodotti. In poco tempo l'esportazione si ampliò a tutta la Francia, Germania e Svizzera oltre all'Italia». **Ma è con suo padre e lo zio Bruno, quarta generazione, che l'azienda ha assunto le caratteristiche di un'industria tecnologicamente avanzata.**

«Esatto. Oggi abbiamo 23 filiali estere e 600 diversi prodotti a base di tartufo e mille tonnellate di porcini all'anno: un'invenzione di Giammarco».

Com'è questa annata?

«I forti squilibri climatici e ambientali negli ultimi anni stanno condizionando soprattutto la produttività del tartufo bianco. Per questo abbiamo esteso il core business a prodotti che non soffrissero la stagionalità, puntando anche sulla sostenibilità».

In che modo?

«Mio figlio Francesco, con suo fratello Luca, ha creato Truffleland, un'azienda che, attraverso la coltivazione di piante micorrizzate, dà vita a nuove tartufoie, agendo sulla biodiversità e compensando CO2. Un progetto che affianca gli agricoltori nell'intero processo».

Si possono coltivare i tartufi?

«Per il tartufo nero è possibile creare un ambiente favorevole. Gli studi però proseguono insieme con le migliori università. Ce n'è una che sta lavorando alla coltivazione idroponica».

Perché ricreare un miracolo?

«Il nostro obiettivo è fare tornare l'Italia al primo posto nella sua coltivazione. La Spagna produce tanto tartufo nero invernale, prima il primato era no-

stro. Ma bisogna aver pazienza: occorrono 4-5 anni prima che un terreno coltivato per il tartufo dia i suoi frutti». **Qual è il peso dell'Italia nel vostro business?**

«Per soddisfare il fabbisogno mondiale acquistiamo ogni anno 250 tonnellate di tartufo. Meno del 40% è italiano. Quanto al mercato domestico per noi è pari al 20% del fatturato ed è costituito soprattutto dalla grande distribuzione e dalla ristorazione».

Il resto lo fa l'estero?

«In America abbiamo cinque filiali con personale tutto italo-americano. La Cina è il mercato emergente: stiamo iniziando a introdurre al tartufo i migliori chef cinesi. Serve a avvicinare un popo-

lo a un prodotto nuovo. In Giappone ci siamo riusciti introducendo l'uso del tartufo nella preparazione del sushi».

E la Russia?

«L'abbiamo persa come cliente già prima della guerra, a causa dell'embargo. Oggi abbiamo un problema di materie prime che servono a realizzare i nostri prodotti e che sono oggetto di blocco: dall'olio di girasole al vetro. Quanto ai rincari, posso dire che l'80% di essi è frutto di una bieca speculazione».

Come è andata con la pandemia?

«Abbiamo avuto ripercussioni sul fatturato soprattutto per il venir meno della ristorazione, parzialmente compensate dalle vendite on line e la grande distribuzione. Intanto ci siamo inventati una linea di cibo naturale e biologico».

Quante ore al giorno lavora?



08865
«In media 12. E viaggio molto. Faccio questo mestiere da 40 anni e ancora mi emoziono. Qualche giorno fa è successo davanti a un tartufo bianco da un chilo: un miracolo della terra».

Lei è Cavaliere del Lavoro. Come suo padre.

«È stata la chiusura di un cerchio. Quando fu insignito lui mi disse che non ci sarei mai riuscita. Prima della cerimonia ero persino malinconica, immersa in un dialogo tra me e lui. La consapevolezza e la gioia sono arrivate davanti al presidente della Repubblica. La sfida con mio padre si è chiusa, adesso so che posso andare avanti da sola».

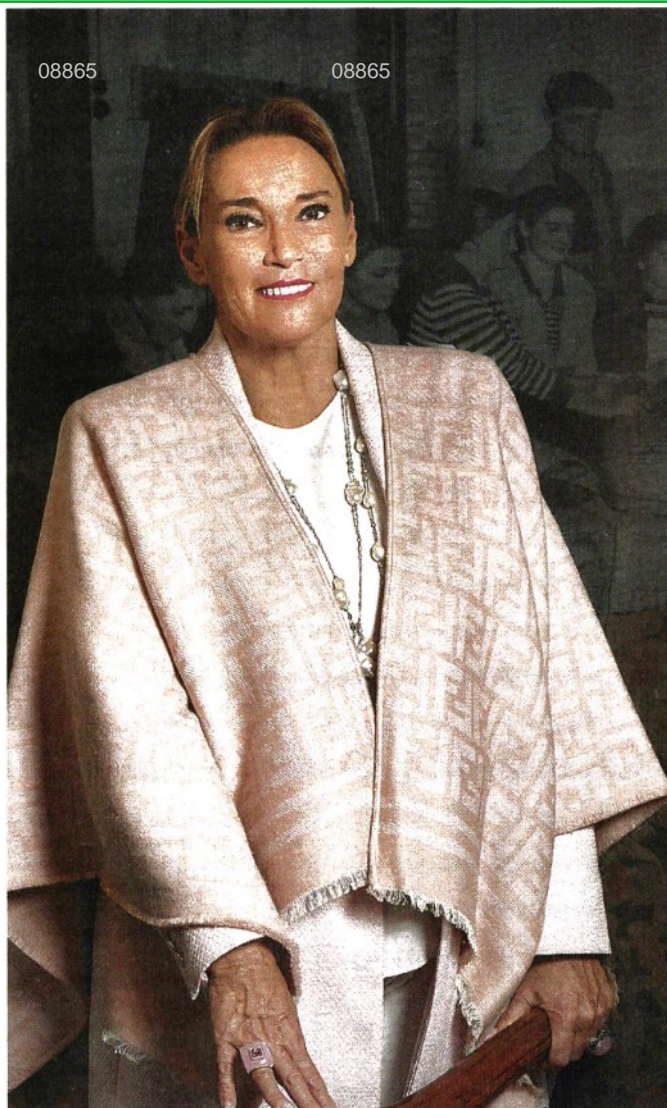
© RIPRODUZIONE RISERVATA

1852

La fondazione
Costantino Urbani inizia
a esportare tartufi

2017

L'innovazione
Nasce Truffleland per le
piante micorizzate



Olga Urbani
08865
ceo del gruppo
di famiglia