



La valorizzazione del tartufo nero e dell'intera filiera tartuficola come strumento dalle grandi potenzialità per il recupero – dal punto di vista economico, sociale e di tutela territoriale – delle aree appenniniche e per contrastare il rischio incombente di una loro crescente marginalità. Magari, anche attraverso la creazione di un nuovo marchio collettivo “TARTUFO NERO TERRE PIEMONTE”. È stato questo il tema attorno al quale si è sviluppato il *Seminario nazionale sulla filiera tartuficola* che si è tenuto sabato 5 ottobre a San Sebastiano Curone (Alessandria), un evento promosso e organizzato dall'associazione Derthona Truffle APS, dal Comune di San Sebastiano Curone e dall'Unione Montana Terre Alte. Ha visto la partecipazione, oltre che di numeroso pubblico, di un panel di altissimo livello impegnato ad affrontare un argomento di primaria importanza per il territorio.

Regione, Provincia, Gal, Unione Montana Terre Alte, Alexala, Derthona Truffle, amministratori locali, imprenditori agricoli, associazioni di tartufai, Centro Studio Nazionale del Tartufo, agronomi, micologi e mondo della ristorazione: tanti soggetti che, insieme, hanno sviluppato un ragionamento a 360 gradi sul tartufo e riflettuto su come, attraverso di esso, sia possibile mettere in atto azioni che mirino concretamente a incidere sul sistema economico e sociale delle valli alessandrine.

Enrico Bussalino, assessore regionale degli Enti locali, ha introdotto il dibattito sottolineando l'esigenza per questi territori di ricercare ogni soluzione possibile al fine di contrastare il progressivo fenomeno dello spopolamento. Il tartufo – questo il senso della sua riflessione - può certamente essere una risposta efficace per il raggiungimento dell'obbiettivo; una corretta e concertata politica di sostegno potrà portare a recuperare terreni, in particolare quelli silenti o abbandonati, a patto che tale attività sia pensata in un'ottica di “filiera” e che veda una rinnovata e più mirata azione di coordinamento.

Il seminario, cui ha mandato i propri saluti (condividendone gli intenti) l'assessore regionale alla Biodiversità e Tartuficoltura, Marco Gallo, ha visto anche la presenza del nuovo presidente della Provincia di Alessandria, Luigi Benzi, che ha a sua volta individuato nel concetto di filiera la chiave di volta per il futuro; vale a dire una necessità, oltre che un'opportunità, per rivitalizzare le valli attraverso la valorizzazione e produzione del tartufo nero.

«Il tartufo può essere il nuovo Timorasso», ha sostenuto Vincenzo Caprile, sindaco di San Sebastiano e presidente del Gal Giarolo Leader, che ha evidenziato l'importanza di cogliere stimoli e insegnamenti dalle esperienze raccontate durante il seminario dai molti tartuficoltori provenienti da altre zone dell'Italia, quali Marche, Umbria, Toscana ed Emilia. Ad esempio, Emidio Angellozzi, uno dei principali tartuficoltori d'Italia: «Nelle annate peggiori, il raccolto genera profitti di quattro volte superiore a ogni altro tipo di coltura e di oltre dieci volte nelle annate normali!». Caprile: «I nostri territori sono vocati per questo tipo di coltura, i terreni disponibili sono moltissimi e i redditi derivanti da questa coltivazione sono decisamente superiori a qualunque tipo di seminativo». Un'opportunità da non farsi sfuggire di mano.

Eppure le preoccupazioni non mancano, nel settore. «Il tartufo ed i tartufai sono destinati a sparire», è stato il grido di allarme emerso nel corso del dibattito e i dati, illustrati da Ipla (Istituto per le Piante



da Legno e l'Ambiente) e dalla Federazione Ordine degli Agronomi e Forestali, hanno certificato come la produzione naturale del tartufo stia sempre più diminuendo per effetto dei cambiamenti climatici e del progressivo abbandono dei territori vocati. Come invertire allora la tendenza? La tartuficoltura moderna può essere un'efficace risposta ma purché vi sia consapevolezza che si tratta di una "coltura vera": implica lavorazioni durante l'anno al pari di un vigneto o un frutteto. Perché sia fruttifera non basta mettere a dimora le piante ed aspettare che dopo 3-4 anni nascano i tartufi.

L'associazione Derthona Truffle, il cui scopo è quello di promuovere la cultura e la valorizzazione del tartufo locale, attraverso il suo presidente Dario Capogrosso ha illustrato il progetto della filiera tartuficola e l'idea del marchio collettivo "Tartufo nero Terre Piemonte", una proposta "rivoluzionaria" ma considerata da tutti i presenti molto promettente, condivisa e supportata anche da varie amministrazioni comunali del Tortonese.

Appunto "TARTUFO NERO TERRE PIEMONTE" vorrebbe diventare una Marchio Collettivo in grado di superare troppi sterili campanilismi di piccole aree; permetterebbe alle istituzioni provinciali e regionali di pianificare nuove politiche di sostegno in maniera unitaria e probabilmente più efficace. Il *Seminario nazionale sulla filiera tartuficola* si è augurato che tale proposta venga accolta in sede politica, in primis dalla Regione Piemonte, e che si individuino presto soggetti o organizzazioni a cui demandare le azioni di sviluppo del progetto.

Si è inoltre parlato dell'esigenza che nel Tortonese, come elemento caratterizzante della filiera, si incentivino la nascita di aziende che si occupino della trasformazione del tartufo nero, offrendo così la possibilità a cavaatori e coltivatori di trovare nuovi e più ampi e redditizi sbocchi di mercato. Paola Romero, direttrice del Gal Giarolo Leader, ha offerto una panoramica sulle possibili azioni di sostegno a tali interventi con specifico riferimento alle disponibilità economiche derivanti dall'appartenenza di questi luoghi alle cosiddette "aree interne", che godono di assai più agevoli e flessibili percorsi rispetto a quelli convenzionali di finanziamento.

Non di minor rilievo sono stati gli interventi di Antonio Degiacomi, presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo, e del giornalista gastronomico Carlo Passera, caporedattore di *Identità Golose*, i quali hanno evidenziato da un lato la crescente importanza che il tartufo nero riveste nel mondo della ristorazione, specie di alta gamma, dall'altro la necessità però di migliorarne la conoscenza e la promozione, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori interessati. Degiacomi ha introdotto un concetto fondamentale, "ogni stagione ha il suo tartufo", a sottolineare come l'ampia gamma di tipologie di tartufo (oltre che la loro versatilità in cucina) ne consenta un uso non limitato ai pochi mesi autunnali. Passera, che ha avuto il compito di moderare l'interessante tavola rotonda, ha posto l'attenzione su come occorrono strumenti in grado di tutelare il consumatore – quale può essere il marchio "Tartufo nero Terre Piemonte" – in un mercato nel quale la parola "tartufo nero" viene accostata anche a prodotti di infima qualità. Il marchio diventa altresì un'occasione d'oro per i ristoratori per attirare una clientela sempre alla ricerca di novità in campo culinario.



La valorizzazione del tartufo nero attraverso una sua propria filiera può avere effetti positivi dei quali in tanti possono beneficiare, anche il comparto turistico: lo ha sostenuto Roberto Cava, presidente di Alexala, l'Azienda Turistica della provincia di Alessandria, che ha confermato i trend di crescita del turismo enogastronomico. In questo senso, il tartufo nero può essere un ulteriore asso nella manica, specie se ben comunicato e promosso in sinergia con altre eccellenze del territorio, in primis i vini dei Colli tortonesi

.
Al termine della giornata, tutti i soggetti intervenuti hanno convenuto sulla necessità di avviare un tavolo di lavoro al fine di elaborare un progetto condiviso di valorizzazione della filiera corta del tartufo, nonché di proseguire nel progetto finalizzato alla nascita del marchio collettivo "Tartufo nero Terre Piemonte". Il seminario si è chiuso dando appuntamento al 15 novembre, sempre a San Sebastiano Curone, quando si approfondiranno, in un incontro specifico, gli aspetti della tartuficoltura moderna nell'ambito delle azioni promosse da "Fuori Tartufo 24" finanziate dalla Regione Piemonte tramite Alexala a sostegno della 41ª Fiera del Tartufo di San Sebastiano Curone.