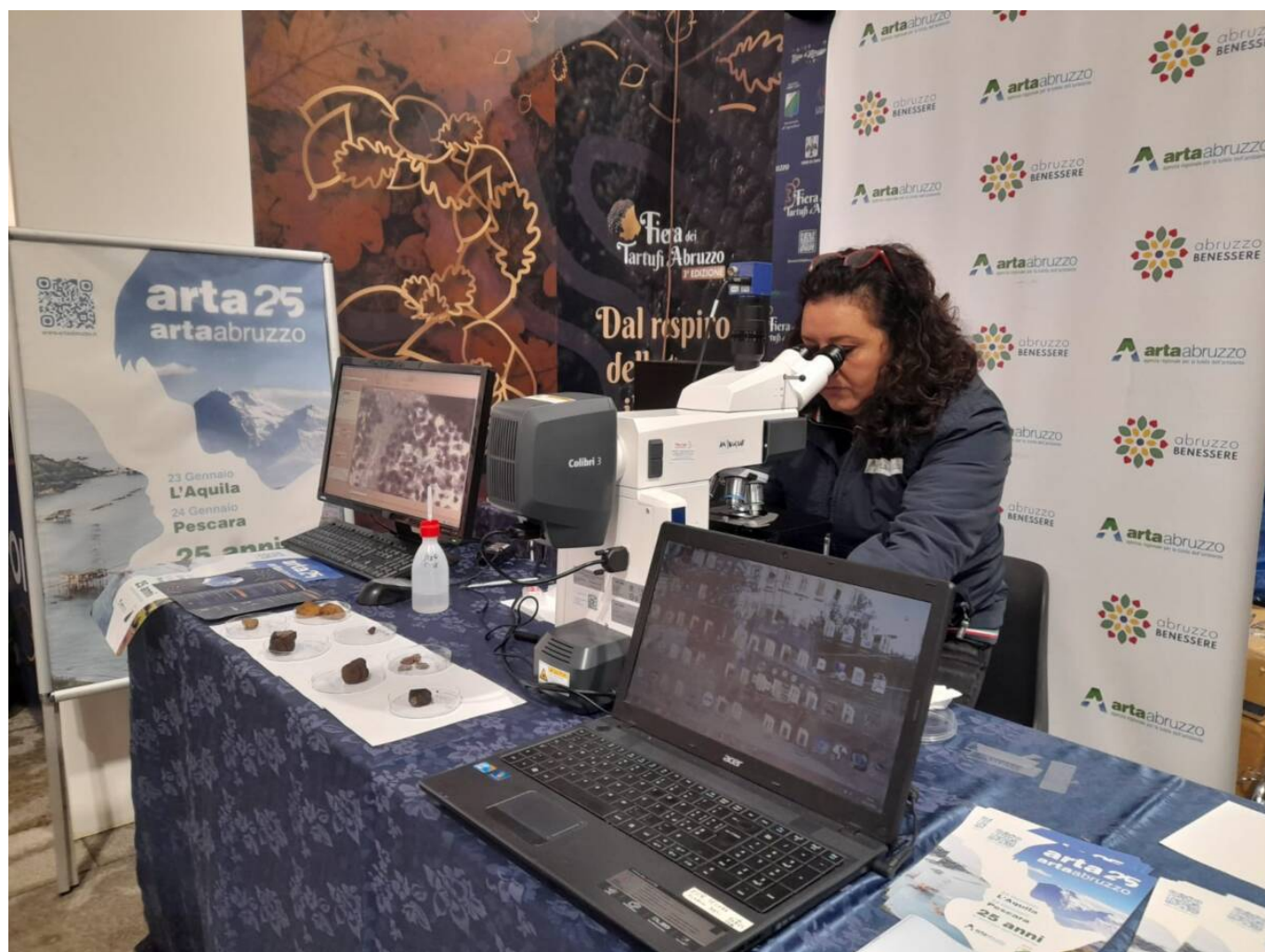


FIERA TARTUFI: ARTA PRESENTE CON MICROSCOPIO OTTICO, "PRODOTTO PROSPERA IN HABITAT ALTA QUALITA'"

30 Novembre 2024



L'AQUILA - Un microscopio ottico di ultima generazione e un team di esperti micologi per indagare la relazione tra le caratteristiche uniche del territorio abruzzese e la produzione delle sue varietà di tartufo più pregiate. Con questo obiettivo, l'Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente (Arta) partecipa alla terza edizione della Fiera dei Tartufi d'Abruzzo, in corso di svolgimento all'Aquila, fino a domani 1 dicembre, all'interno della tensostruttura allestita in Piazza Duomo.

L'evento, arrivato alla sua terza edizione, propone un fitto programma di eventi con protagonisti 50 espositori, ed è organizzato dalla Regione Abruzzo, in particolare l'assessorato all'Agricoltura, con l'Azienda regionale attività produttive (Arap) nel ruolo di braccio operativo, grazie alla legge regionale 24 del 22 agosto 2022 a firma del vicepresidente, Emanuele Imprudente.

"Esiste un legame - dichiara il direttore generale dell'Agenzia, Maurizio Dionisio - tra l'attività di Arta Abruzzo e la tutela del pregiato tartufo, simbolo della biodiversità regionale. Il nostro costante monitoraggio delle principali matrici ambientali è fondamentale per proteggere e valorizzare un prodotto che trova il suo habitat naturale in ecosistemi unici e integri. Preservare questi ambienti - conclude Dionisio - significa garantire la qualità e l'identità di un'eccellenza locale che rappresenta un patrimonio da preservare con impegno e responsabilità per le future generazioni".

L'iniziativa mira ad offrire un contributo scientifico per approfondire e valorizzare l'identità del tartufo abruzzese, prezioso

simbolo della biodiversità regionale, e sensibilizzare il pubblico sulla necessità di tutelare i delicati ecosistemi che ne garantiscono la produzione.

“Nell’ambito della manifestazione – prosegue Dionisio -, l’Arta Abruzzo ha ribadito l’importanza del monitoraggio ambientale come strumento fondamentale per difendere le risorse naturali e preservare le straordinarie eccellenze locali, come il tartufo, per le future generazioni. L’attività dell’Agenzia si pone infatti come un ponte tra scienza, territorio e sostenibilità, con l’obiettivo di tutelare e valorizzare il ricco patrimonio naturale della regione”.

Come spiega Massimo Giusti, direttore tecnico dell’Arta, “il legame tra il territorio abruzzese e la produzione delle sue pregiate varietà di tartufo affonda le radici nelle caratteristiche uniche degli ecosistemi locali. Ad esempio, nelle zone ricche di faggeti e pioppeti, spesso ubicate nelle vaste e umide foreste della provincia di Chieti, si creano le condizioni ottimali per la crescita del Tuber Magnatum Pico, il rinomato tartufo bianco abruzzese, rinomato per le sue qualità inconfondibili. Allo stesso tempo, il tartufo nero pregiato prospera ad alta quota, a partire dai 1000 metri, in zone particolarmente diffuse nell’Aquilano”.

Il tartufo nero uncinato o scorzone invernale invece, prosegue Giusti, “si sviluppa preferibilmente in boschi di alberi a foglia larga e su terreni prevalentemente argillosi, mentre il bianchetto cresce addirittura lungo la costa, in prossimità di pinete e terreni sabbiosi. Questa variegata distribuzione del tartufo, in base alle caratteristiche ambientali ed ecosistemiche specifiche, conferma l’interconnessione tra la geografia del territorio abruzzese e la diversificata produzione di pregiatissime varietà di tartufo”.

(v.s.)