AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FIERA TARTUFI D'ABRUZZO: ESPERTI A CONFRONTO, "IMPORTANTI MAPPATURA E MANUTENZIONE BOSCHI"

30 Novembre 2024



L'AQUILA – "Il tartufo è una risorsa preziosa ma fragile, occorre tutelare il suo ambiente, con una mappatura aggiornata e di dettaglio innanzitutto per le aree di produzione e poi una corretta gestione dei boschi, con la loro manutenzione, nel regime delle acque, nella realizzazione di infrastrutture".

Lo ha detto Mirco Iotti, docente di Micologia e Botanica, dell'Università dell'Aquila, intervenendo nel convegno "Strategie per salvaguardare il prodotto tartufo", nell'ambito della seconda giornata della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, in corso di svolgimento a piazza Duomo a L'Aquila, fino a domani, domenica 1 dicembre.

L'evento, arrivato alla sua terza edizione, propone un fitto programma di eventi con protagonisti 50 espositori, dell'intero agrifood abruzzese, 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.

Moderato da Romeo Ciammaichella, capo Dipartimento Innovazione e Digitalizzazione dell'Arap, introdotto dal vice presidente Imprudente, al convegno oltre al professor Iotti, hanno preso parte Alessandra Zambonelli docente di botanica dell'Università di Bologna, Lorenzo Gardin e Laura Giannetti, liberi professionisti che hanno lavorato alla mappatura delle aree tartufigene commissionata dalla Regione Toscana.

Ad intervenire anche l'antropologo Ernesto di Renzo, docente dell'Università di Roma Tor Vergata, che ha illustrato i contenuti della Mostra internazionale "Scent of Italy", che racconta il mondo del tartufo a 360° e lungo tutta la filiera, realizzata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, per la prima volta in una fiera, essendo solitamente riservata alle ambasciate estere.

"I cambiamenti climatici – ha aggiunto il professor Iotti – incideranno anche sulla produzione del tartufo, non dobbiamo far

finta di nulla, il caldo eccezionale delle ultime estati ha determinato in tutta Italia una flessione della raccolta, a causa dell'essiccamento dei terreni nella fase cruciale dei primordi del tartufo, nella fase di maturazione, e poi le esondazioni hanno provocato la distruzione di molte cave, vicino ai corsi di fiumi. Nei boschi, purtroppo molti dei quali ora abbandonati, occorre evitare il rinfoltimento e l'avvento di specie aliene Pesanti conseguenze si hanno anche con la raccolta eccesiva, fatta male e senza criterio".

Alessandra Zambonelli ha evidenziato la necessità di certificare le piante micronizzate per la coltivazione del tartufo: "La certificazione è obbligatoria in poche regioni italiane, ma sarebbe fondamentale estendere questa tutela, perché essa dà garanzia di successo della raccolta, ma soprattutto si impedisce di introdurre nel nostro territorio piante di pessima qualità, che non hanno avuto una adeguata sterilizzazione e contaminata con altri funghi, micorrizzate, con specie di minore qualità, come ad esempio il tartufo indicum".

Gardin a sua volta ha sottolineato l'importanza della mappatura degli ambienti tartufigeni. "Senza una quantificazione e geolocalizzazione dei dettagli, risulta poi difficile comprendere le minacce che incombono sulle aree produttive di questo prezioso fungo ipogeo, e stabilire le misure di salvaguarda degli habitat. Questo riguarda in particolare il tartufo bianco pregiato, risorsa scarsa. È importante che le cartografie non siano generiche, troppo vaste, devono essere uno strumento utile e concreto, devono essere la premessa dei piani di tutela, di una normativa adeguata che dica cosa si può fare e cosa no".

Aggiunge sullo stesso argomento Laura Giannetti: "il tartufo cresce in ambienti ecosistemici molto complessi e altrettanto delicati. Un bosco dunque non si può tagliare senza criterio, e gli alberi 'matricine', che vengono risparmiati per consentire il successivo rimboschimento, devono essere rigorosamente specie tartufigene, i consorzi di bonifica devono avere precise indicazioni per intervenire in un determinato modo sulla manutenzione dei fiumi.

Nella terza e ultima giornata, apertura degli stand alle ore 9:00, alle 11.00 "Ritorno al Medioevo", rievocazione storica con sbandieratori e falconeria. Alle 13:00 masterclass con la chef Ivana De Gasperis, alle 15:30 "Esperienza Sensoriale", assaggio al buio con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti, alle 17:00 masterclass a quattro mani con gli chef Mirko Valente e Yuri Cursi, gran finale alle 18.00, con il live Music Coro Gospel.

È garantito un servizio di bus navetta gratuito con partenze dal terminal di Collemaggio ogni 10 minuti. Sui principali App Store (Apple Store e Play Store) è possibile scaricare l'app ufficiale "Abruzzo.eat", per prenotare degustazioni durante le Masterclass e i ristoranti convenzionati con la fiera che dedicheranno un menù unico a base di tartufo. Presenti comunque in piazza Duomo anche food truck selezionati.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli