

TARTUFO NERO L'AQUILA, AL VIA ITER INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

17 Dicembre 2013

L'AQUILA - La Camera di Commercio dell'Aquila avvierà il percorso per il riconoscimento del marchio Igp (Indicazione geografica protetta) del tartufo nero di qualità, prodotto in provincia dell'Aquila.

La decisione è scaturita da una riunione operativa alla quale hanno partecipato i rappresentanti di quattro associazioni di tartufai, che operano in provincia, e il presidente della Camera di commercio, Lorenzo Santilli.

“Si partirà dal tartufo nero aquilano - ha dichiarato Santilli - per, poi, passare allo scorzone di Sulmona, al bianco e all'uncinato della Marsica. Inoltre, subito la richiesta alla Regione e al ministero per l'identificazione di un marchio collettivo Igp, che serva a identificare il prodotto locale”.

Il progetto prevede anche la creazione di un Consorzio tra i tartufai della provincia, che avrà la proprietà e la gestione del marchio Igp del tartufo.

“Stiamo mettendo in campo - ha aggiunto - un percorso che darà forza e valore ad un prodotto tipico del nostro territorio intorno al quale creare economia e sviluppo. La seconda fase sarà il raccordo tra i produttori e il mondo della ristorazione per portare sulle tavole abruzzesi un prodotto con caratteristiche e peculiarità di qualità e tipicità ambientali, che lo contraddistinguono rispetto alle produzioni di altri territori”.

Il marchio Igp servirà a “far uscire dall'anonimato” il tartufo aquilano, che rappresenta una delle ricchezze e delle maggiori risorse eno-gastronomiche della provincia dell'Aquila.

Sono circa 40 le aziende che operano, in Abruzzo, nella produzione e trasformazione del tartufo. Quattro le associazioni di tartufai riconosciute in provincia dell'Aquila, che raccolgono circa 700 tra cercatori e coltivatori di tartufo.