

TARTUFO ORO D'ABRUZZO, NUOVA LEGGE PER FIERA NAZIONALE E PIU' RISORSE

15 Luglio 2017



AVEZZANO - Una grande fiera del tartufo d'Abruzzo, con buona parte della tassa annuale che torna che sarà utilizzata per promuovere e valorizzare il prodotto, per affermarlo come merita sui mercati nazionali e internazionali.

Sono queste le novità contenute nelle modifiche alla legge 66 del 2012, "Norme in materia di raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo" di cui è stato promotore e relatore il consigliere regionale di Regione Facile Lorenzo Berardinetti, presidente della Terza Commissione agricoltura, approvato dall'aula martedì scorso dopo due anni di travaglio e che riguarda un settore forse per troppo tempo sottovalutato dell'economia abruzzese.

Questo tratto di Appennino è infatti particolarmente ricco del pregiato fungo ipogeo, di cui tesse le lodi già nel rinascimento Pietro Aretino nelle sue Epistole, presente nelle varietà "bianco", il più prezioso, "nero pregiato", "nero invernale", "nero liscio", "nero ordinario", "bianchetto", "moscato", "scorzzone" e "uncinato".

In Abruzzo di tartufi se ne raccolgono circa 200 quintali l'anno, per un giro d'affari di milioni di euro, ma è una quantità calcolata per difetto, relativa solo ai settemila tartufai di professione che pagano la tassa annuale da 150 euro e la cui attività è dunque tracciata.

Per il resto non è un mistero che è molto diffuso il fenomeno della raccolta e commercializzazione abusiva e in "nero". E non ci si riferisce alla varietà del tartufo.

La nuova norma aggiorna la legge 66 del 2012, che ha avuto il merito di mettere regole e paletti in un settore fino allora troppo soggetto ad abusi ed improvvisazione.

La prima novità contenuta nella norma aggiornata è che la Giunta regionale, sulla base delle proposte del competente Servizio della Direzione politiche agricole, degli Enti locali, delle Università ed istituzioni scientifiche, delle associazioni di tartufai "promuove e sostiene iniziative orientate alla ricerca, sperimentazione e informazione, alla formazione e qualificazione tecnico-professionale dei raccoglitori, alla tutela, promozione, valorizzazione e monitoraggio della tartuficoltura".

Si punta insomma con decisione ad aumentare le competenze del settore, al fine di renderlo più competitivo e solido.

La Giunta regionale, d'intesa con la competente Commissione consiliare, dovrà soprattutto provvedere entro il 31 marzo di ogni anno a predisporre il programma annuale di finanziamento di tutte queste iniziative, individuando "le tipologie, i beneficiari, i tassi di contribuzione, l'ammontare della spesa pubblica, le priorità, i criteri per la determinazione delle spese ammissibili e le modalità di concessione dei contributi; il programma può essere integrato con programmi operativi, per attivare specifici interventi, nei limiti delle disponibilità di bilancio".

Nella legge aggiornata si parla anche "dell'attivazione di percorsi gastronomici dedicati volti anche alla valorizzazione dei territori legati al tartufo".

Ma, soprattutto, la Regione Abruzzo si assume il compito di organizzare ogni anno, assieme alle associazioni dei tartufai, una

Fiera promozionale del Tartufo d'Abruzzo.

Un grande evento come minimo di portata nazionale, insomma, simile alla Fiera internazionale di Alba, in Piemonte, della Mostra mercato di Norcia in Umbria, delle fiere di San Miniato in Toscana e di Acqualagna nelle Marche.

Per rendere concreti questi obiettivi serviranno però i soldi, che spesso rappresentano il tassello mancante di tante belle leggi regionali, che poi avendo zero budget restano un pezzo di carta.

Questo però è ragionevole ritenere che non accadrà con la nuova legge sul tartufo d'Abruzzo, grazie ad un'altra modifica della vecchia norma, quella che stabilisce di destinare alle finalità di promozione, valorizzazione, e alla Fiera, il 70 per cento di quanto incassato dalla tassa annuale di 150 euro.

“La Regione Abruzzo – si stabilisce nella nuova versione del provvedimento – per l'espletamento delle attività connesse alla tutela e valorizzazione dei tartufi destina una quota pari al 70 per cento delle entrate effettivamente accertate nell'anno precedente a quello di riferimento, una percentuale pari al 60 per cento è riservata alle iniziative predisposte dalle Associazioni dei tartufai, una percentuale non inferiore al 20 per cento è destinata alla “Fiera promozionale del Tartufo”, una percentuale pari al 20 per cento è riservata alle ulteriori iniziative”.

Se dunque con la tassa si incassa circa un milione di euro l'anno, saranno disponibili 700 mila euro l'anno, e nulla vieta alla Regione di erogare finanziamenti ad hoc per le singole iniziative, e di attingere anche ai fondi europei destinati a progetti agroalimentari e turistici, a valere cioè su più programmi.

Insomma, la leva finanziaria questa volta è reale e non solo promessa e sulla carta, tenuto conto anche che le altre gradi fiere dedicate al tartufo riescono in buona parte ad autofinanziarsi grazie alla vendita degli ambitissimi spazi di esposizione e anche grazie alle sponsorizzazioni.

Resta invece invariata la legge 66 del 2012 che fissa i periodi di raccolta per ciascuna varietà di tartufo, vieta la raccolta dei tartufi nelle aree rimboschite, diverse dalle tartufaie controllate o coltivate, prima di quindici anni, nei terreni coltivati, nei fondi con recinzione.

E stabilisce che la ricerca del tartufo può essere effettuata solo con l'ausilio di massimo due cani, che va impiegato il vanghetto (o vanghella) con lama inamovibile dal manico, di larghezza non superiore a 4 centimetri per un massimo di 15 centimetri di altezza con la punta rotondeggiante.

Aspetto molto importante, perché scavando con altri attrezzi c'è il forte rischio di danneggiare in modo irreversibile le cave, ovvero la fragile micorrizza su cui il tartufo cresce in simbiosi.

Inoltre, la legge prevede che le buche aperte per l'estrazione dei tartufi devono essere subito dopo riempite con la stessa terra rimossa ed il terreno deve essere livellato a regola d'arte, ed è vietata l'apertura di un numero di buche superiore a cinque, per singola pianta.

La raccolta giornaliera complessiva in forma libera e individuale è consentita entro il limite massimo di un chilogrammo, con l'eccezione del limite massimo di 500 grammi per il tartufo “bianco” di due chilogrammi per lo “scorzono” e “uncinato”.

Norme stringenti anche per la commercializzazione e il confezionamento.

Da parte del consumatore, è bene sperare che i tartufi conservati possano essere confezionati con aggiunta di acqua e sale, o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza deve essere indicata sull'etichetta, e devono essere sottoposti a sterilizzazione a circa centoventi gradi centigradi.

In ogni caso, è vietato l'uso di sostanze coloranti.