

REGIONE PIEMONTE. ALL'ALBERGHIERO IL TARTUFO COME MATERIA DI STUDIO

Ott 29, 2019 | 0 | ★★★★★

Nel piano didattico degli **istituti scolastici** e delle **agenzie professionali** piemontesi verrà sperimentato un momento limitato, ma denso di contenuto, sul **tartufo**, quello bianco d'Alba, ma sulla sua scia anche sui **tartufi neri e invernali**, che costituiscono un tratto distintivo della **gastronomia piemontese** in tutto il mondo. In Piemonte, dalle osterie agli stellati, una galassia di professionisti sa come servire, selezionare, conservare, servire, abbinare e illustrare il prodotto. Queste capacità richiedono di essere diffuse, rafforzate, consolidate. Ecco perché si ritiene utile che le giovani leve presenti nel sistema formativo e scolastico regionale si accostino al **"mondo del tartufo"** e imparino a trasmettere ai turisti non solo un prodotto, ma un'esperienza, una storia di successo, un forte legame con territorio ed un volano per l'economia.



È questa una delle novità emerse nel corso della prima riunione della **Consulta per la valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale**, che, rinnovata a seguito dell'insediamento della nuova Giunta, ha iniziato i suoi lavori presieduta dal vicepresidente **Fabio Carosso**. Tanti i temi affrontati, a partire alla constatazione di come nel corso del tempo si sia assistendo a una **diminuzione della superficie destinata al tartufo nero**, l'unico coltivabile, attraverso la tecnica della **"micorizzazione"** (associazione simbiotica tra il fungo e la pianta). In questo caso si tratta di stimolare la diffusione di piante che ben si prestino alla crescita del tartufo nero e di evitare che quelle esistenti vengano tagliate, magari prevedendo un più alto incentivo economico per i contadini che investono sul lungo periodo sulla produzione tartufigena.



Un altro problema preso in esame è stato quello della **certificazione delle piante**, procedura oggi non esistente in Piemonte. Per questo l'**Ipla (Istituto piemontese per le piante da legno e l'ambiente)** insieme al **Cnr** lavoreranno a delle linee guida per produrre delle piantine tartufigene di qualità e per la loro certificazione. «Ci troviamo davanti a un lavoro molto impegnativo - ha concluso Carosso - con una visione di progetti a medio lungo periodo».

SHARE:



RATE: