

Entra nel piano didattico a livello regionale

Il Tartufo nero diventa materia di studio per gli alberghieri

TORINO

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 per 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."

