

ALBERGHIERI E PROFESSIONALI

La novità: a scuola per studiare il tartufo

TORINO (ces) Il tartufo come materia di studi. È la novità del piano didattico degli istituti scolastici e delle agenzie professionali piemontesi secondo una sperimentazione che prevede un momento limitato, ma denso di contenuto, sul diamante grigio, il tartufo bianco d'Alba, ma anche su quelli neri e invernali, tratto distintivo della gastronomia piemontese in tutto il mondo. L'iniziativa è emersa all'interno di una seduta della Consulta per la valorizzazione per patrimonio tartufigeno regionale.

Data la richiesta e il target qualificato che cerca il prodotto in Piemonte, è stato ritenuto utile affrontare le competenze sulla selezione, la conservazione, il servizio, l'abbinamento del tartufo e divulgare queste conoscenze agli studenti del sistema formativo e scolastico regionale, che impareranno a trasmettere a consumatori e turisti non solo un prodotto, ma un'esperienza, una storia di successo, un forte legame con territorio ed un volano per l'economia.

Tanti i temi affrontati nella riunione di Consulta, 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 è necessario stimolare la diffusione di piante che ben si prestino alla crescita del tartufo nero e di evitare che quelle esistenti siano 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 la 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.

