

REGIONE Entra negli istituti alberghieri Il tartufo è materia di studio



Il tartufo bianco di Alba diventa materia di studio

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, una galassia di professionisti sa come servire, selezionare, conservare, servire, abbinare e illustrare il prodotto. Queste capacità richiedono di essere diffuse, rafforzate, consolidate: 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 dopo l'insediamento della nuova Giunta, ha iniziato i suoi lavori.

Tanti i temi affrontati, a partire dalla 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 stimolano 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 in 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. ●

*Pagina a cura di
Paolo Biancardi*

