

“Il Tartufo sostenibile” sale in cattedra a Millesimo alla XXX Festa nazionale

Domenica 2 ottobre il convegno tematico con relatori di comprovata fama



MILLESIMO - Un momento di confronto e di approfondimento per affrontare un tema di grande attualità, anche questo è la XXX “Festa nazionale Tartufo Val Bormida”. Domenica 2 ottobre, alle ore 10.00, presso il Centro polifunzionale di piazza Pertini, si terrà il convegno “Il tartufo sostenibile. I servizi ecosistemici”. Il tavolo di confronto sarà moderato da Vincenzo D’Antonio, giornalista di fama internazionale della cultura del cibo e introdotto dal sindaco di Millesimo Aldo Picalli, dall’assessore regionale all’Agricoltura Alessandro Piana e dal presidente dell’associazione nazionale Città del Tartufo Michele Boscagli. Di comprovata esperienza i relatori: Carmelo Prestipino, dell’ Istituto Internazionale Studi Liguri – Sezione Val Bormida parlerà di “Ambiente e vita in una terra di mezzo: le valli delle Bormide”; Mirca Zotti, docente UNIGE - responsabile del laboratorio di Micologia del DISTAV e Simone Di Piazza, docente UNIGE – laboratorio di Micologia del DISTAV, tratteranno di “Tartufo e sostenibilità”; Carlo Marenda, “Save the Truffles” disquisirà su “L’economia sostenibile intorno al tartufo”; Gianpietro Meniero, della Condotta Slow Food Alta Val Bormida spiegherà “La dieta mediterranea ... sotto al piatto”; Renato Galliano, presidente osservatorio per il paesaggio “La Prima Langa” e Ignazio Garau, vicepresidente consulta nazionale distretti del cibo, illustreranno “Un distretto del cibo per l’alta Langa ligure-piemontese” e infine Michele Costa, dell’associazione Altra Via” racconterà “In cammino da Torino a Savona attraverso la Val Bormida”. Le conclusioni saranno affidate a Michele Boscagli.

“Tutti conoscono i tartufi come prodotti del sottobosco di altissimo pregio, dalle ottime qualità organolettiche e dai costi spesso proibitivi a seconda delle stagioni. Negli ultimi decenni, proprio a causa del loro valore, l’interesse per questo prezioso prodotto è in crescente ascesa, il mercato è in costante espansione, così come la domanda per le diverse specie – spiegano i docenti UNIGE Mirca Zotti e Simone DI Piazza -. Questo interesse, a sua volta, ha causato un aumento della cerca e della raccolta esercitando non poca pressione sui siti naturali a scapito della produttività stessa e dell’integrità degli ecosistemi. Per le specie coltivabili, come ad esempio *Tuber melanosporum* Vittad. e *T. aestivum* Vittad., questo problema è in parte risolto grazie alla coltivazione in aree vocate, che mitiga così la pressione sui siti naturali. Discorso differente per *Tuber magnatum* Pico in assoluto il più pregiato, dall’elevato valore economico (nel 2022 circa 6.000 euro al kg), non ancora razionalmente coltivabile e la cui smodata ricerca sottopone a dura prova la conservazione dei siti naturali produttivi. Al di là del loro valore economico non va dimenticato che i tartufi sono funghi e che, grazie soprattutto alla loro simbiosi con diversi alberi (*Quercus* spp, *Populus* spp, *Tilia* spp...) hanno un ruolo chiave negli ecosistemi naturali, contribuendo allo sviluppo, alla salute delle foreste e ai diversi servizi ecosistemici per le comunità rurali. Infatti, oltre al servizio di fornitura dei tartufi e ai servizi culturali e turistici, grazie ai legami con le tradizioni e il territorio,

gli ecosistemi tartufigeni contribuiscono anche ai servizi di regolazione e supporto attraverso la formazione e la protezione del suolo, la regolazione del ciclo delle acque e il ciclo del carbonio”. “Negli ultimi 15 anni l'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri (ATTL), il Laboratorio di Micologia del Dipartimento di Scienze dell’Ambiente della Terra e della Vita (DISTAV) dell’Università degli Studi di Genova, la Regione Liguria e altri enti locali hanno lavorato con l’obiettivo di tentare di tutelare tale risorsa attraverso la mappatura e la salvaguardia delle aree tradizionali di raccolta – proseguono Zotti e DI Piazza -. La recentissima nascita del Centro sperimentale per la Tartuficoltura della Regione Liguria con sede a Millesimo non fa che consolidare le collaborazioni e gli obiettivi ad oggi raggiunti incrementando e ampliando le attività di salvaguardia, di coltivazione e di ricerca scientifica come ad esempio quella relativa all’ecologia delle varie specie di tartufi e come queste contribuiscano nell’ambito dei servizi ecosistemici. Tra i vari intenti anche quello di attuare una sempre maggiore attività di formazione e sensibilizzazione dell’opinione pubblica e delle autorità per valorizzare al massimo il prodotto tartufo ligure”.