Convegno promosso dal Comune di Roccanova sul "TuberMagnatum" di cui è ricca l'area Sud

Tartufi, risorsa da valorizzare

Necessità di affrontare la crescita del settore con una programmazione di ambito capace anche di guardare alla salvaguardia del prodotto con un rispetto delle regole

Alcuni momenti del convegno

Il territorio di Roccanova, come l'areale dei paesi vicini (Castronuovo, Senise, Chiaromonte, Calvera, Carbone, Teana, Fardella, Francavilla in Sinni) è ricco della risorsa tartufi. Nei boschi collinari di questi territori, dove si sono costituite anche delle associazioni di settore, si trovano abbondantemente tartufi delle varietà "Scorzone" e "Uncinato" con il "nero liscio" e il "bianco del Serrapotamo" che fanno parte delle sette specie presenti in Basilicata come illustrato dal prof. Gian Luigi Rana, presidente dell'Associazione Amscil, che nel sottolineare come la "Basilicata non può essere terra di predatori" ha anche ribadito la necessità del "fermo biologico ad anni alternati per fermare l'esaurimento del tartufo bianco". Una sottolineatura arrivata nel corso del convegno svoltosi a Roccanova nel gennaio scorso su iniziativa del Comune che "a questa risorsa guarda - come ha sottolineato il vicesindaco Rocco Motta - in un'ottica di salvaguardia e valorizzazione" così come aggiunto dal sindaco, Rocco Greco, "nell'osservare le regole da parte dei cercatori che devono rispettare la biodiversità", ma anche "uscire dal nero e fare una riflessione seria e di approfondimento, dove gli enti devono discutere con la Regione e altri organismi non come singoli, ma proponendo un progetto d'ambito con gli altri sindaci dei comuni vicini affinché il tartufo possa essere una risorsa di reddito". Un aspetto favorevolmente accolto da Enzo Parisi sindaco di Sant'Arcangelo, il cui territorio fa già parte dell'areale del vino "Grottino", e ancor più da Mario Chiorazzo, primo cittadino di Carbone, paese del tartufo bianco del Serrapotamo che fa parte dell'Associazione nazionale delle città del tartufo "ma dove- ha detto -abbiamo anche registrato dei fallimenti

per mancanza di dialogo con i tartufai a cui abbiamo sempre sollecitato la necessità della tracciabilità di questa risorsa". Risorsa su cui già nel 2014 l'amministrazione comunale promosse un momento di riflessione con riferimento alla legge regionale 35/95che "ancora funziona" come ricordato da Donato Del Corso dirigente generale del dipartimento agricoltura che ha anche fatto riferimento ai tre disegni di legge di revisione nazionale. Mentre la necessità di fare "massa critica" anche nel campo del tartufo è arrivata dal direttore generale dell'Alsia, Aniello Crescenzi, che ha ribadito la disponibilità e le competenze dell'Agenzia lucana per lo sviluppo e innovazione in agricoltura"per accompagnare la valorizzazione di un unico progetto del tartufo di Basilicata". Una risorsa, ha precisato l'assessore regionale all'agricoltura Francesco Fanelli, dopo alcuni interrogativi di un cercatore, su cui oggi si concentrano le attenzioni della regione per dare "concretezza ad una forma di opportunità di lavoro e di reddito per i giovani. Da qui azioni di incentivazione con la risorsa pubblica per processi virtuosi che devono puntare ad un mercato con un prodotto tracciabile e certificato, anche limitando i tesserini indiscriminati. Regolamentazione e certezze che - ha concluso l'assessore Fanelli - devono premiare proprio l'aggregazione". Poi chiusura della serata con assaggi di crostini al tartufo accompagnati dalla degustazione di un buon bicchiere di vino offerto dal "Consorzio di tutela del Grottino di Roccanova".