Scritto da Red.
Giovedì 31 Marzo 2022 10:57



FISCIANO (Salerno) – È un’esperienza che coinvolge tutti i sensi, dalle percezioni visive e gustative all’olfatto. Forma, rugosità, colore, integrità sono solo alcuni dei parametri presi in esame per l’analisi sensoriale sul tartufo, mentre i sentori di bosco, la dolcezza, l’intensità e gli aromi si sprigionano.

Entra nella sua fase pratica il “Corso di analisi sensoriale per giudici qualificati del comparto tartufi”, organizzato dal Consorzio Osservatorio dell’Appennino meridionale, su richiesta dell’assessorato all’Agricoltura della Regione Campania – Settore Foreste.

Tre giorni di lezioni e approfondimenti, presso la sala conferenze dell’Osservatorio, per imparare a sentire il profumo dei tartufi campani, il Bianchetto Tuber borchii e il Tartufo di Bagnoli Tuber mesentericum.

“Il valore di questo corso è notevole, perché è il primo realizzato in Campania e nel Mezzogiorno – sottolinea la prof.ssa Mariagiovanna Riitano, presidente del Consorzio Osservatorio dell’Appennino Meridionale -. Segna il traguardo di un progetto portato avanti negli anni insieme alla prof.ssa Enrica De Falco e alla Regione Campania: una progettualità nata con la finalità di creare piantine micorrizate con spore di tartufo autoctone per la creazione di

tartufaie sperimentali tra le province di Salerno, Avellino e Benevento. Ci siamo collegati con l'Università di Perugia per formare degli esperti in micorrizazione e controllo. Abbiamo aperto una strada per valorizzare in Campania un prodotto che, nell'immaginario collettivo, è legato ad altre regioni, come la Valle d'Aosta o l'Umbria. I nostri tartufi erano sconosciuti, ignorati. L'obiettivo è proseguire su questa linea, sviluppando l'intera filiera tesa alla produzione e commercializzazione. Con il corso vogliamo formare giudici esperti qualificati, capaci di codificare le caratteristiche organolettiche dei tartufi campani attraverso l'analisi sensoriale".

"Sette anni fa l'Osservatorio ha avviato questo progetto con l'obiettivo di produrre piantine micorrizate partendo da semi di piante forestali autoctone, utilizzando tartufi della Campania – evidenzia la prof.ssa Enrica De Falco, docente del corso di laurea in Agraria e componente del comitato scientifico dell'Osservatorio - Il nostro territorio è estremamente ricco di tutte le nove specie di tartufo che possono essere raccolte e commercializzate in Italia. Sono state avviate tutte le fasi per raggiungere questo risultato, dalla formazione di profili qualificati nelle procedure e nel controllo dell'avvenuta micorrizazione, con la realizzazione di tartufaie controllate per un tartufo tracciato campano. È una scommessa avere una produzione che riesca a valorizzare il bosco e le produzioni del territorio, perché il tartufo è un prodotto di elevato valore e attrattività".

Il progetto è portato avanti dall'Osservatorio con la collaborazione del Centro regionale sperimentale di moltiplicazione e certificazione di materiali vegetali della Regione Campania, dall'azienda regionale Improsta, del Crea-Of, dell'Associazione Tartufai della Campania, del gruppo di progettazione formato dai funzionari regionali Salvatore Apuzzo, Luca Branca, Pasquale Santalucia, Agnese Rinaldi, da Enrica De Falco componente del comitato tecnico-scientifico dell'Osservatorio e da Michele Caputo, esperto formato dall'Osservatorio nelle prime fasi del progetto presso l'Università di Perugia, ateneo di antica tradizione e consolidata esperienza nello studio e valorizzazione del tartufo.

"Il corso nasce dalla necessità concreta di valorizzare l'immagine del tartufo campano – evidenzia Luca Braca, funzionario dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, responsabile 'Funghi e tartufi' del settore 'Ambiente, foreste e clima' diretto da Flora Della Valle - La nostra legge regionale in materia risale al 2006, ma ad oggi si è evoluta molto la conoscenza di questo comparto. Lavoriamo per potenziare la nostra presenza sui mercati. Con l'Osservatorio dell'Appennino meridionale collaboriamo in fortissima sinergia: dopo la realizzazione delle tartufaie, abbiamo in previsione altre attività legate agli aspetti aromatici e alla ricerca scientifica sui tartufi, in un intenso programma da implementare".

Il corso è svolto dalla "Good Senses" di Brescia, società specializzata in analisi sensoriale, leader in Italia per aver sviluppato metodologie e protocolli scientifici. "L'Osservatorio

Appennino meridionale è pioneristico perché ha deciso di caratterizzare il prodotto non solo sotto l’aspetto fisico, ma anche della percezione – insiste Novella Bagna, Sensory Project Manager Good Senses - per identificare tutte le caratteristiche, anche in termini olfattivi. Siamo in fase di test e analisi per verificare, secondo le norme Iso i livelli di percezione attraverso vista, gusto, olfatto per poi procedere alla caratterizzazione del tartufo stesso”.

Il tartufo Bianchetto e il nero di Bagnoli saranno protagonisti la prossima settimana al Vinitaly, in accompagnamento ai vini campani. “In futuro potremo presentare il tartufo anche all’interno di manifestazioni internazionali e alle grandi fiere, penso a Cibus – dichiara Luciano D’Aponte, nella doppia veste di discente e di responsabile promozione agroalimentare Regione Campania – La Campania vive di agroalimentare, uno dei settori trainanti del Pil. La promozione nelle fiere di settore è fondamentale per crescere nell’export”.

La Campania conta circa 2mila cavatori (raccoglitori) di tartufo, per una produzione che supera i mille quintali l’anno. “Abbiamo tutte le tipologie di tartufo, dal Bianchetto delle pinete di mare al Meseneterico dei faggeti a 1.200 metri di altitudine – spiega Noemi Iuorio, Presidente dell’Associazione Assotartufai Campania - Nasco come cavatrice di tartufo da circa 15 anni ed oggi sono titolare di una piccola azienda di trasformazione. Essere qui per noi è fondamentale, è un potenziale enorme per la produzione di tartufo. Non abbiamo nulla da invidiare alle altre regioni. Il corso promosso dall’Osservatorio ci rende più competitivi sul mercato nazionale, ma anche internazionale”.