Scritto da Red.
Lunedì 06 Giugno 2022 17:06



CAMPANIA – Si riunisce per la prima volta il panel sul tartufo, costituito dai giudici qualificati formati durante il “Corso di analisi sensoriale” organizzato dal Consorzio Osservatorio dell’Appennino Meridionale in collaborazione con l’assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, settore Ambiente, foreste e clima.

Per l’occasione il presidente dell’Osservatorio prof.ssa Mariagiovanna Riitano ha consegnato ai discenti gli attestati di abilitazione a “giudice qualificato a codificare le caratteristiche organolettiche dei tartufi”, conseguiti dopo l’esito positivo delle prove teoriche e pratiche previste.

“Il corso si è avvalso per la fase di formazione della Good Senses di Brescia, società specializzata in analisi sensoriale, e del Centro nazionale studi sul tartufo di Alba – sottolinea la prof.ssa Riitano – Gli attestati sono stati consegnati alla presenza in remoto di Isabella Gianicolo, del Centro Nazionale Studi, che ha curato anche l’ultima lezione. Sono molto lieta del successo registrato da questa iniziativa, che segna un ulteriore passo in avanti nell’attività di valorizzazione del tartufo campano. L’obiettivo dell’Osservatorio è quello di sviluppare l’intera filiera di un prodotto di grande valore”.

Da sette anni, infatti, l’Osservatorio ha avviato il progetto sul tartufo campano con la finalità di produrre piantine micorrizate con spore di tartufo autoctono destinate alla realizzazione di tartufaie coltivate.

Scritto da Red.
Lunedì 06 Giugno 2022 17:06

Per garantire la tracciabilità, riconoscibilità e specificità del tartufo campano, il primo panel costituito dal gruppo degli esperti abilitati è già al lavoro per la definizione della scheda sensoriale del Tuber Aestivum.

“Il panel si riunirà periodicamente per analizzare tutte le 9 specie di tartufo presenti in Campania, tenendo conto del periodo di raccolta – prosegue la prof. Riitano – Si prevede anche di organizzare un nuovo “Corso di analisi sensoriale”, viste le tante richieste pervenute dal mondo della ristorazione.

“I tre giorni di lezioni e di approfondimenti hanno portato all’identificazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali di due tartufi campani – evidenzia Luca Braca, funzionario assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, responsabile ‘Funghi e tartufi’ del settore ‘Ambiente, foreste e clima’ diretto da Flora Della Valle - Dall’attività sviluppata in sinergia tra la Regione Campania e l’Osservatorio dell’Appennino Meridionale sono scaturite le due schede, curate nell’elaborazione dal Centro nazionale studi sul tartufo, che saranno utilizzate da questo momento in poi per l’analisi sensoriale di due tartufi tipici campani: il Tuber Mesentericum o Tartufo nero di Bagnoli, e il Tuber Borchii o Bianchetto. La fascia costiera campana è una grande produttrice di Bianchetto, che cresce dal livello del mare, quasi sulla spiaggia, fino ai mille metri di altezza. Sempre con la collaborazione del Centro Nazionale di Alba e della dottoressa Gianicolo, i giudici formati si sono riuniti per costituire il primo Panel di assaggiatori. Si tratta di 20 giudici abilitati che, in base al nostro calendario di raccolta, durante questo primo incontro si sono concentrati sul Tuber Aestivum, chiamato anche Tartufo d’estate o Scorzone, che cresce in ambiente collinare a partire dai 100 ai 700/800 metri di altitudine, dal primo maggio al primo novembre”.

Quattro i campioni di Tuber Aestivum analizzati dal Panel. Al termine dell’analisi dei vari parametri, sarà disponibile anche la prima scheda di valutazione complessiva sullo Scorzone.

“Il panel si incontrerà periodicamente per verificare le proprie capacità sensoriali ed analizzare le varie qualità di tartufo, in base alla stagionalità – aggiunge Luca Branca – Il prossimo incontro si svolgerà nel mese di luglio e successivamente in autunno per analizzare il Tuber Uncinatum. La funzione del panel è quella di offrire servizi alle aziende campane che vogliono qualificare le proprie produzioni. I nostri tartufi spesso hanno subìto le angherie del mercato. Nonostante siano ottimi, non sono stati apprezzati e valorizzati abbastanza. Ad Alba, per esempio, esiste una tradizione di giudici che certificano il tartufo, in termini di qualità e di valore di mercato. La nostra regione produce tutte le tipologie dei 9 tartufi commercializzabili, ma ad oggi non le è stato riconosciuto il ruolo che merita”.

Dopo l’esperienza al Vinitaly, l’Osservatorio e l’assessorato regionale saranno presenti alle manifestazioni internazionali e alle fiere per promuovere il tartufo campano, come leva strategica per la crescita dell’export nel settore agroalimentare. Inoltre, l’intento è quello di sviluppare sinergie con il segmento food, con lo showcooking e con chef stellati in occasione delle varie iniziative estive dedicate alla ristorazione e alle produzioni di eccellenza.