

COMUNICATO STAMPA

“Il Tartufo – Un tesoro Made in Sardegna” Convegno Tecnico Scientifico

LACONI

Domenica 3 giugno 2018 – Ore 9.30
Cineteatro Fabrizio De André

Prima di una serie di iniziative che accompagneranno il borgo di Laconi fino al 17 giugno 2018, giorno in cui si terrà la X Sagra del Tartufo, e che proseguiranno per tutta l'estate.

Il Tartufo come risorsa preziosa della Sardegna, ancora da scoprire, e straordinaria biodiversità di un territorio già ricco di numerose eccellenze naturali

Se ne parlerà a Laconi, domenica 3 giugno, in un convegno tecnico scientifico di carattere regionale, che vede tra gli organizzatori principali il Comune di Laconi, la Pro Loco locale, l'Agencia Forestas e l'Associazione Tartufai della Sardegna.

È ormai noto infatti che i boschi di Laconi, Nurallao e del Sarcidano, in particolare quelli prossimi a Santa Sofia, sono una delle zone della Sardegna dove si raccoglie il maggior numero di tartufi: in media trentacinque quintali all'anno.

Le specie più diffusa in questo territorio è lo scorzone (*Tuber Aestivum*) o tartufo nero estivo che matura tra giugno e settembre sotto querce, faggi, pioppi, noccioli e pini; si riconosce per la scorza nera caratterizzata da grandi verruche e un odore gradevole e delicato.

Nelle campagne di Laconi sono presenti anche altre varietà di questi funghi sotterranei, in particolare il bianchetto o marzuolo (*Tuber Borchii*), che cresce da gennaio ad aprile e somiglia molto al pregiato tartufo bianco, ma se ne differenzia per la polpa di colore rosso-bruno scuro; il nero di Norcia (*Tuber Melanosporum*) che matura alla fine di ottobre, di colore nero-violaceo e con una polpa molto scura; infine il tartufo nero d'inverno (*Tuber Brumale*) che viene raccolto tra gennaio e marzo.

Il convegno dopo i saluti istituzionali e di benvenuto del **Sindaco di Laconi Paola Zaccheddu** e del **Presidente della Pro Loco Laconi, Antonio Martello**, sarà aperto e moderato dal **Direttore Generale dell'Agencia Forestas, Dott. Antonio Casula**, che spiegherà, con **la Dott.ssa Agr. Dora Soro, direttore del Servizio Territoriale di Oristano dell'Agencia**, il ruolo della Regione per il rilancio della tartuficoltura, e vedrà la partecipazione di tutti gli attori e portatori di interesse del settore.

L'obiettivo generale del convegno tecnico scientifico – **spiega Casula (Forestas)** - è quello di approfondire la possibilità di creare una filiera produttiva riguardante il tartufo in Sardegna.

Come è noto il tartufo, è uno dei prodotti-immagine dell'Italia e della cultura gastronomica nazionale nel mondo, grazie alla cultura imprenditoriale di raccolta, coltivazione, trasformazione e commercializzazione delle numerose specie di tartufo raccolte o coltivate in Italia.

A livello nazionale – continua il Direttore Generale dell'Agencia Forestas - il settore del tartufo presenta una evoluzione dello stato dell'arte della filiera con criticità della normativa vigente che si presenta limitativa nei confronti dei competitori esteri e per la futura sostenibilità della produzione del tartufo spontaneo e coltivato.

In Sardegna l'interesse verso il prodotto “Tartufo” è relativamente recente e fortemente localizzato in poche aree - triangolo tra Laconi, Nurallao e Villanovatulo - il Tacco calcareo del Sarcidano, fino a Isili e Gadoni oltre ad alcune aree del Sassarese e Cagliariitano.

Anche la tartuficoltura che è l'insieme delle tecniche culturali e gestionali per la produzione di tartufo, che da decenni sono utilizzate in Regioni d'Italia e altri Stati esteri rappresenta un modello al quale la regione Sardegna deve prestare la massima attenzione. L'auspicio è che possa essere approvata quanto prima una legge regionale di riferimento.

Di particolare interesse saranno gli interventi di tre luminari del settore a livello nazionale: **la Prof.ssa Alessandra Zambonelli, docente ordinario dell'Università degli Studi di Bologna**, parlerà della coltivazione dei tartufi nel mondo, facendo riferimento alle pratiche già in corso e allo sviluppo futuro. **Il Prof. Giovanni Pacioni, ordinario dell'Università degli Studi dell'Aquila**, spiegherà invece la biologia e la genealogia dei tartufi. **Il Dott. Mirco Iotti, ricercatore dell'Università degli Studi dell'Aquila**, illustrerà le nuove scoperte e i misteri irrisolti sul mondo dei tartufi.

Il convegno proseguirà con l'intervento del **Prof. Luigi Montanari dell'Università di Sassari** che darà un quadro chiaro dello sviluppo della ricerca del tartufo in Sardegna; con le azioni da porre in essere per la promozione della risorsa tartufo in Italia, **a cura dell'ATM Consulting** e con una presentazione dei tartufi in Sardegna a cura del **Dott. Enrico Lancellotti, Presidente dell'Associazione Tartufai della Sardegna**.

La mattinata, successivamente al dibattito in cui potranno intervenire rappresentanti del mondo politico locale e regionale e i diversi portatori di interesse, sarà chiusa dagli interventi dell'**On. Donatella Spano, Assessore Regionale alla Difesa dell'Ambiente** e dal **On. Pierluigi Caria, Assessore Regionale all'Agricoltura e alla Riforma Agro-Pastorale**.

La giornata si concluderà presso il Presidio Forestale di Funtana Mela, con un'attività sul campo, organizzate dall'**Associazione Tartufai di Sardegna**.

Abbiamo fortemente voluto ospitare e renderci organizzatori di questo importantissimo convegno – sottolinea il **Sindaco di Laconi, Anna Paola Zaccheddu** – poiché riteniamo sia fondamentale la conoscenza di questa preziosa ma fragile risorsa naturale: fonte di sviluppo economico che necessita di una legge regionale che ne regolamenti il prelievo e, di conseguenza, ne preservi il futuro.

Il Comune di Laconi – aggiunge il Sindaco – continuerà a sostenere tutte le iniziative legate alla conoscenza, alla valorizzazione e alla salvaguardia del tartufo, in stretta collaborazione con gli operatori economici e tutti gli enti regionali preposti.

È da ormai dieci anni – spiega **Antonio Martello, Presidente della Proloco di Laconi** – che la nostra associazione si occupa di valorizzare, promuovere e raccontare uno dei prodotti enogastronomici più importanti del nostro Comune, sia attraverso l'organizzazione dell'annuale Sagra del Tartufo che la promozione del prodotto nei nostri eventi principali: continueremo in questa direzione.