

# Il tartufo, l'oro nero del sottosuolo piceno

I terreni dell'entroterra sono ricchi di questo straordinario prodotto naturale che può creare ricchezza. Occorrono regole precise e un maggior controllo per evitare abusi e mercato nero. Attenti all'invasione dei prodotti orientali. Una risorsa da non sottovalutare. Grandi possibilità di sviluppo in tutta la provincia

di Armando Falcioni

Ignoriamo le qualità del tartufo nei tempi che furono ma ci racconta Plinio che tale Laerzio Licinio, pretore di Spagna a Cartagine si ruppe qualche dente nella foga di addentare uno di grossa dimensione. Evidentemente anche chi ci ha preceduto nella notte dei tempi aveva il palato

Comprensiva di Roccafluvione.

Oltre a manifestazioni folcloristiche, mostre di pittura, conferenze e visite guidate di scolaresche, uno dei principali obiettivi di questa manifestazione rimane la promozione del prodotto tipico della zona: il tartufo.



La ricerca

fino.

Le sensazioni che provano i nostri avi possono essere riproposte, soprattutto nella zona pedemontana picena, particolarmente vocata alla proliferazione del tartufo.

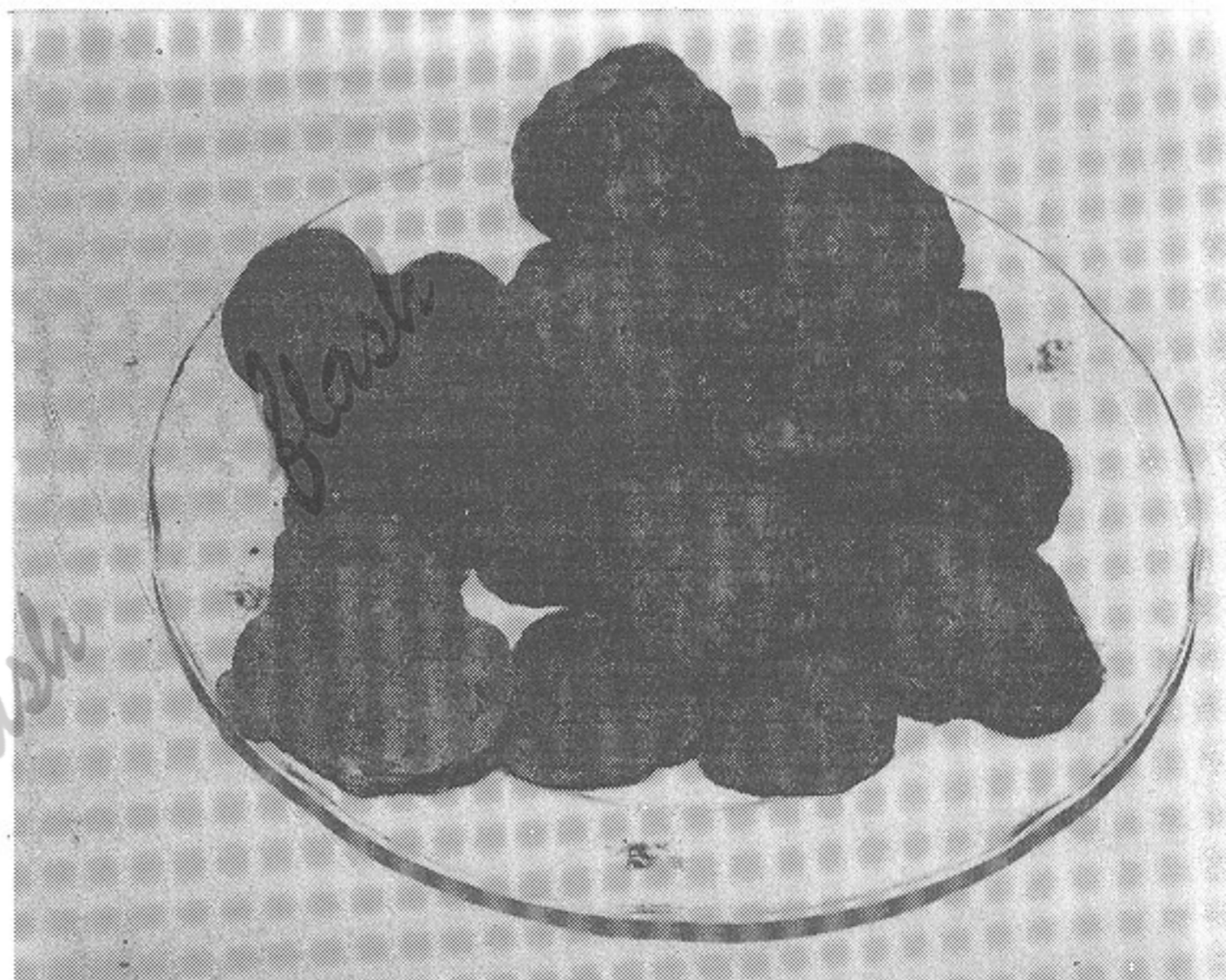
In questa ottica va vista la 6ª edizione della "Fiera delle Piante", tenutasi lo scorso 8 Marzo ed organizzata dalla Pro Loco di Roccafluvione con il patrocinio della Regione Marche, Corpo Forestale dello Stato, Provincia di Ascoli Piceno, servizio decentrato Agricoltura della Regione Marche, Comunità Montana del Tronto, Comune e Scuola

Sono stati allestiti stands di tartufi freschi e coltivati, prodotti alimentari a base di tartufo, piante tartufigene. Al tartufo inoltre è stata dedicata una conferenza sulla tecnica di coltivazione.

Una iniziativa ben riuscita soprattutto se si considera il successo di pubblico, il numero degli espositori, la qualità dei prodotti.

Abbiamo però la sensazione che l'iniziativa della Pro Loco di Roccafluvione rimanga un fenomeno isolato, facilmente da dimenticare se l'attività promozionale non verrà seguita da fatti.

Perché questo rammarico?



Il tartufo nero di Norcia

Perché il tartufo potrebbe essere un modo per valorizzare terreni dell'entroterra che altrimenti, fuori dalla pastorizia non avrebbero altre destinazioni produttive.

La valle del Fluvione, già nel territorio di Montegallo, nasconde bellissimi esemplari di tartufo. Nel letto del torrente è presente il tartufo bianco, cresciuto in simbiosi con il pioppo.

Se ci alziamo di quota ed il terreno è ciottolo ed assolato troviamo il tartufo di Norcia, su roverella carpino o nocciolo.

Diffusissimo sulla Laga, sul San Marco ed alle falde della Montagna dei Fiori, è lo "scorzzone" o tartufo estivo. Salvo qualche debita eccezione, non esiste una tartufigicoltura specializzata e la raccolta rimane solo un gioioso e spesso abusivo passatempo domenicale.

Qualche timido tentativo fu fatto per regolamentare questo

settore: dieci anni or sono un tenace insegnante costituì la C.A.P.I.T.T. (Cooperativa agricola produttori piceni del tartufo) destinata alla specializzazione della tartufigicoltura, vista come valido investimento per il recupero di zone marginali e ottimo mezzo per oculati rimboschimenti.

L'iniziativa aveva lo scopo anche di commercializzare il prodotto finale, magari recuperando tutti gli edifici costruiti negli anni '50 attraverso la legge per la montagna ed ora destinati ad un precoce disfacimento.

Tanti bei propositi, ma alla fine non se ne fece nulla.

Gli alti costi di investimento e soprattutto l'aleatorietà del raccolto, nonostante tante pubblicità ingannevoli, hanno fatto tramontare questa iniziativa.

Ma il motivo principale fu che il promotore dell'iniziativa capì in tempo che nella zona non esiste una mentalità specifica per la tartufigicoltura distin-