



Ogni giorno cresce la presenza dei visitatori nell'Officina della cultura Fiera del tartufo, a metà percorso il bilancio è già molto positivo

ISERNIA. Raccoglie sempre più adesione la prima Fiera Nazionale del Tartufo bianco Molisano che si sta svolgendo a Isernia presso l'Officina della Cultura. A metà percorso il bilancio delle presenze è già positivo. Tra i protagonisti anche gli studenti che hanno aderito con interesse agli incontri didattici dal titolo "Il tartufo dalla A alla T".

A pranzo gli allievi dell'Istituto Professionale Alberghiero di Agnone hanno preparato piatti a base del pregiato fungo. Di grande interesse anche il convegno scientifico sulle strategie da attuare per potenziare la valorizzazione del tartufo bianco molisano. Coordinato dall'Università degli Studi del Molise, all'incontro

hanno preso parte docenti dell'Ateneo molisano che hanno analizzato vari aspetti relativi alla produzione tartuficola regionale.

La presentazione del convegno è stata curata dal professor Emanuele Marconi, Preside della Facoltà di Agraria dell'Unimol, cui ha fatto seguito la relazione del professor Giuseppe Lima sul "tartufo bianco: aspetti micologici e stato della ricerca sull'impianto di tartufo coltivate"; il professor Bruno Paura, invece, ha affrontato il tema de "l'ecologia e stato di conservazione di una tartufoia a Tuber Magnatum Pico".

Di "cartografia delle aree vocate alla produzione tartuficola in Molise" ha parlato il professor Gherardo



I relatori del convegno sulla valorizzazione del tartufo

Chirici, cui è seguita la relazione della professoressa della Sapienza, Luisa Mannina, su "i metodi innovativi per la tracciabilità/origine geografica del tartufo bianco". Infine, è stato il turno della professoressa Elena Sorrentino, docente Unimol, che ha discusso dei "colori, sapori, profumi del tartufo bianco da conservare e preservare". Le conclusioni sono state affidate al Presidente della Provincia di Isernia, Luigi Mazzuto, che ha ricordato come sia "indispensabile l'apporto scientifico dell'Università degli Studi del Molise per la valorizzazione del tartufo bianco e per la ricerca di metodi innovativi per la produzione e

conservazione di una tartufoia. Più del 40% del tartufo bianco in Italia - ha spiegato il vertice dell'Ente di Via Berta - proviene dalla nostra Regione ma, attualmente, siamo in attesa di ricevere un riscontro scientifico per questo dato". Il Presidente Mazzuto ha quindi ricordato l'importante azione di tutela che la Provincia di Isernia sta attuando attraverso un quotidiano controllo del territorio al fine di contrastare la raccolta abusiva di tartufo. Infine, rivolgendosi al Preside della Facoltà di Agraria dell'Unimol, professor Emanuele Marconi, ha chiesto di elaborare un protocollo d'intesa con l'Ateneo molisano per redigere un documento scientifico sulla qualità del Tuber Magnatum Pico. Al convegno ha partecipato anche il Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, Giancarlo Picchiarrelli, che ha sottolineato la valenza per la Provincia di Isernia di avere istituito una Fiera Nazionale che "punti all'individuazione, al riconoscimento e alla promozione del tartufo molisano, di cui a livello nazionale ed internazionale si sta avendo finalmente una buona diffusione".



Uno stand della Fiera