

AGRICOLTURA, Tartufai sardi: "E' risorsa economica. Zone più ricche quelle più depresse economicamente"

Date : 12 luglio 2017



Per gli amanti dei funghi la **Sardegna** è la meta ideale: crescono infatti le specie più prelibate, dal porcino nero al gallinaccio, ma anche il **tartufo sardo**, il fungo sotterraneo dal profumo intenso. Proprio qualche giorno fa, a **Sennori**, l'**associazione Tartufai della Sardegna** ha riunito soci, ricercatori e docenti universitari con l'obiettivo di **valorizzare e promuovere la corretta raccolta del tartufo** attraverso delle mappature della sua distribuzione nel territorio sardo.

Nel convegno, coordinato dal micologo e vicepresidente dell'associazione **Renato Brotzu**, è stato ricordato che esistono ben **quattro specie di tartufo in Sardegna**: il nero pregiato, il nero invernale (tartufo bianchetto) e il nero estivo (scorzone).

*"La Sardegna è ricca di tartufi più di quanto ci si aspetti – ha sottolineato il presidente dell'Associazione, **Enrico Lancellotti** – Va visto come una risorsa economica. E le zone più ricche sono proprio quelle più depresse dal punto di vista economico".* La **raccolta** è effettuata con l'aiuto di un **cane addestrato**, capace di scovare il fungo quando questo è maturo, ma purtroppo c'è anche chi raccoglie tartufi con le zappe, dissotterrando e raccogliendo anche tartufi ancora immaturi: *"L'attività di raccolta - ha spiegato **Mirko Ferralis** - necessita di un disciplinare che colmi in Sardegna una carenza legislativa in materia, perché chi compra tartufi deve avere un prodotto di qualità che conservi le sue caratteristiche organolettiche".*

Un vero e proprio **'oro nero sardo'** che ha grandi potenzialità e che potrebbe entrare nella gastronomia locale: **Luigi Montanari**, docente di tecnologia alimentare all'*Università di Sassari*, ha ricordato i numerosi metodi di conservazione, lavorazione e trasformazione del prodotto, mentre **Danilo Pisu**, segretario dell'Associazione, ha proposto di creare una piattaforma che metta in contatto tartufai e cuochi per

l'acquisto della prelibatezza a 'km 0'. La *Federazione italiana cuochi* e l'*Unione cuochi della Sardegna* hanno sostenuto l'iniziativa: *"Attraverso l'associazione viene promosso e valorizzato il prodotto sardo che, per trent'anni, è sempre stato portato fuori dalla nostra isola"*, ha detto **Dino Orrù**, segretario provinciale della Federazione.

Martina Corrias

(admaioramedia.it)