

XXVI MOSTRA-MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI



Gubbio e comprensorio: dal 31 ottobre al 4 novembre 2007 – a cura della Comunità Montana dell'Alto Chiascio

Tartufo "accademico", quello dell'Alto Chiascio

RICERCATORI ITALIANI E SPAGNOLI ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL GUSTO

Lezioni di tartufo bianco di Gubbio per una delegazione del ministero dell'Agricoltura dei Paesi Baschi. Nei giorni della mostra una rappresentanza governativa e alcuni componenti della condotta Slow Food basca andranno alla scoperta dei segreti del misterioso "*tuber magnatum pico*" che, prodotto esclusivo dell'Italia e di alcune zone della Croazia, è difficilmente esportabile visti i tentativi di coltivazione sempre deludenti, ma rappresenta un'esperienza molto interessante dal punto di vista del marketing e della valorizzazione dei prodotti locali.

"Sono interessati a conoscere l'habitat ideale del tartufo bianco di Gubbio – spiega Catia Mariani, presidente della Comunità montana dell'Alto Chiascio – e come il territorio ha valorizzato la promozione di questo prodotto protagonista delle nostre tavole, trasformando il tartufo in un ambasciatore del territorio".

La visita è stata organizzata dalla Comunità montana dell'Alto Chiascio, con la collaborazione dell'Università degli studi di Perugia. Il 2 novembre, infatti, alle 16, è in programma il convegno "Il territorio d'eccellenza del tartufo bianco" nel corso del quale verranno presentati due studi realizzati nell'Alto Chiascio. Il primo riguarda la mappatura delle zone maggiormente vocate alla produzione di bianco nel comune di Gubbio portato avanti dalla Comunità montana, in collaborazione con l'ateneo perugino. L'altro tratta di una sperimentazione interessante e destinata a introdurre novità sensazionali sulla conoscenza del tartufo bianco pregiato umbro: è la ricerca che la facoltà di Agraria sta conducendo da sei mesi tra Sant'Andrea del Calcianaro e Torre dell'Olmo, nel comune di Gubbio, sul terreno di un'azienda agrituristica che è una vera e propria tartufaia naturale.

Partendo dal progressivo ridursi del quantitativo di "*tuber magnatum pico*" prodotto nei terreni del comprensorio, alcuni ricercatori hanno scelto zone campione all'interno dell'azienda agrituristica eugubina dove il "*tuber magnatum*" cresce naturalmente per scoprirne in dna, le caratteristiche che distinguono il bianco di questo territorio da tutti gli altri e le condizioni che determinano il cessare della produzione di tartufo in alcuni terreni.

"Lo scopo del nostro studio – spiega la dottoressa Gabriella Di Massimo, del dipartimento di Biologia Vegetale e Biotecnologie Agroambientali della facoltà di Agraria – è quello di fotografare lo stato di una produzione che sta lentamente scomparendo e provare a recuperare alcune aree".

La ricerca, oggetto di tesi di laurea per tre studenti, dovrebbe essere completata entro al fine del prossimo anno.

"I risultati scientifici di questo importante studio – ha commentato Catia Mariani – che porterà alla scoperta delle caratteristiche del tartufo di Gubbio, rappresentano un passo avanti nel percorso che la Comunità Montana sta compiendo dall'anno scorso per arrivare nei prossimi mesi alla realizzazione di un disciplinare per il marchio commerciale del Tartufo di Gubbio".

Martedì, 23 ottobre 2007



agenzia
pressnews

Ufficio stampa e comunicazione:

AGENZIA PRESS NEWS
Tel. 075.7827245
Fax 178.2232449
Infoline 393.9935255
Email desk@pressnews.it

CONTENUTI SPECIALI

Potete scaricare comunicati stampa, foto e video da utilizzare per confezionare articoli e servizi televisivi, cliccando sulle voci qui sotto:

- [CARTELLA DELLA CONFERENZA STAMPA](#)
(www.pressnews.it/downloads/cstartufo07.zip)

- [FOTO GENERICHE DELLA MOSTRA DEL TARTUFO](#)
(www.pressnews.it/downloads/generiche.zip)

- [VIDEO CON IMMAGINI DI REPERTORIO DELLA MOSTRA](#)
(www.pressnews.it/downloads/tartuforepertorio.zip)