

Al via la stagione di raccolta del tartufo

Al via la raccolta del pregiato tartufo Bianco d'Alba che si preannuncia eccellente dopo una estate in cui è caduto il 56% in più di pioggia. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione del primo weekend di autunno alla fine del fermo biologico che ha permesso una corretta maturazione del più prezioso frutto dell'autunno. Le condizioni climatiche dell'estate fanno infatti sperare in una raccolta da record per il Tuber magnatum Pico che si sviluppa in terreni freschi e umidi sia nelle fasi di germinazione che in quella di maturazione. Archiviata la disastrosa scorsa annata segnata dalla siccità, le stime positive poggiano oggi sulla neve invernale e su una estate molto umida che dovrebbe consentire anche quotazioni più abbordabili rispetto al 2017 quanto è stato raggiunto il massimo storico di 6000 euro al chilo per pezzature medie attorno ai 20 grammi al borsino del tartufo di Alba, punto di riferimento a livello nazionale. Dal Piemonte alle Marche, dalla Toscana all'Umbria, dall'Abruzzo al Molise, ma anche nel Lazio e in Calabria sono numerosi i territori battuti dai ricercatori. Il frutto più prezioso dell'autunno è da questi giorni il protagonista di mostre, sagre e manifestazioni che stanno entrando nel vivo in tutta Italia e che rappresentano una ottima occasione per acquistare o assaggiarlo nelle migliori condizioni e ai prezzi più convenienti. Si stima che siano coinvolti complessivamente circa duecentomila raccoglitori ufficiali che riforniscono negozi e ristoranti ed alimentano un business che comprensivo di indotto sviluppa un valore stimato in circa mezzo miliardo di euro tra fresco, conservato o trasformato anche grazie alla grande capacità di attrazione turistica ed enogastronomica. Tra le novità di quest'anno la conferma da parte della Direzione Generale Agricoltura dell'Unione Europa che funghi e tartufi spontanei raccolti in natura, devono essere obbligatoriamente etichettati con il luogo di raccolta. Una misura importante per evitare che prodotti stranieri vengano spacciati per italiani come purtroppo spesso è avvenuto fino ad ora. Finalmente sarà possibile sapere se i pregiati frutti del bosco sono stati raccolti nella Penisola o se sono arrivati in Italia da Paesi lontani con minore freschezza e garanzie di qualità e sicurezza alimentare. Coldiretti rende nota anche una recente risoluzione dell'Agenzia delle Entrate che prevede l'aliquota IVA agevolata al 10% per il prodotto fresco, oppure refrigerato ed anche per il tartufo sterilizzato e per quello in olio d'oliva; aliquota IVA ordinaria, invece, per il tartufo congelato. La ricerca dei tartufi praticata già dai Sumeri svolge una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta una importante integrazione di reddito per le comunità locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici.