

Il sindaco di Acqualagna «Vogliamo la Dop per il tartufo»

Pierotti: «Garantire provenienza e qualità. Ma solo per il nero» Acqualagna (Pesaro-Urbino) Sindaco Pierotti, cos'è la Dop? «E' la denominazione di origine protetta con cui si vuole tutelare un prodotto importante garantendone la qualità». Ma è vero che la state pensando anche per il tartufo? «Sì, è vero e saremo i primi in Italia a chiedere la denominazione di origine protetta per questo prodotto». Per quale tipo di tartufo? «Per il nero pregiato e nero scorzone, ovvero per le tipologie che si possono coltivare». E il bianco? «Non essendo coltivabile bisogna fidarsi della dichiarazione dei cavatori, quando la fanno. Il problema della legge del tartufo resta. Il bianco non può entrare nella Dop perché non avrà mai la certezza dell'origine». Perché volete la dop? «Perché vogliamo affrontare la sfida della tracciabilità e della qualità senza alcun timore di essere smentiti». Di cosa ha paura? «Delle chiacchiere. Puntualmente, quando arriva la stagione, si dice che i tartufi arrivano dall'estero, da altri Paesi e che la provenienza non è mai certa. Invece da noi non è così». Ma non avevate già il bollino di garanzia sui tartufi? «Sì, ma era un simbolo, un gesto volontario per metterci la faccia. Il bollino è l'indicazione facoltativa dell'origine del tartufo, che noi garantivamo anche con successivi controlli: la gente che acquistava tartufo poteva poi mostrarlo ai nostri esperti dell'Assam, l'agenzia per i servizi agroalimentari della Regione Marche, i quali verificavano le qualità organolettiche, olfattive e botaniche. Una sorta di sigillo sull'acquisto, per dire alla gente che aveva speso bene i propri soldi». Con la Dop, tutti questi controlli spariranno? «No, manterremo questo servizio, ma avremo di più. Avremo un organismo di **certificazione** che verifica la provenienza e la tracciabilità, oltre che la sicurezza alimentare dei tartufi. Essendo il tartufo un tubero che cresce sotto terra, può anche essere soggetto a contaminazioni, specie se raccolto in aree dove esiste inquinamento o dove ci sono tracce di sostanze pericolose. Da noi non è così. I nostri boschi sono incontaminati, la Riserva del Furlo è un luogo vergine ed è una ulteriore garanzia per la salubrità e la qualità del prodotto». Come procede l'iter per chiedere



«Perché vogliamo affrontare la sfida della tracciabilità e della qualità senza alcun timore di essere smentiti». Di cosa ha paura? «Delle chiacchiere. Puntualmente, quando arriva la stagione, si dice che i tartufi arrivano dall'estero, da altri Paesi e che la provenienza non è mai certa. Invece da noi non è così». Ma non avevate già il bollino di garanzia sui tartufi? «Sì, ma era un simbolo, un gesto volontario per metterci la faccia. Il bollino è l'indicazione facoltativa dell'origine del tartufo, che noi garantivamo anche con successivi controlli: la gente che acquistava tartufo poteva poi mostrarlo ai nostri esperti dell'Assam, l'agenzia per i servizi agroalimentari della Regione Marche, i quali verificavano le qualità organolettiche, olfattive e botaniche. Una sorta di sigillo sull'acquisto, per dire alla gente che aveva speso bene i propri soldi». Con la Dop, tutti questi controlli spariranno? «No, manterremo questo servizio, ma avremo di più. Avremo un organismo di **certificazione** che verifica la provenienza e la tracciabilità, oltre che la sicurezza alimentare dei tartufi. Essendo il tartufo un tubero che cresce sotto terra, può anche essere soggetto a contaminazioni, specie se raccolto in aree dove esiste inquinamento o dove ci sono tracce di sostanze pericolose. Da noi non è così. I nostri boschi sono incontaminati, la Riserva del Furlo è un luogo vergine ed è una ulteriore garanzia per la salubrità e la qualità del prodotto». Come procede l'iter per chiedere

la Dop? «Abbiamo inviato il disciplinare di produzione e lo schema di contratto di filiera alla Regione. La quale sta esaminando questo materiale e lo trasmetterà al Ministero. Di questo discuteremo in un convegno durante la Fiera del tartufo». Quando contate di averla? «Entro il 2019» La Dop risolverà anche l' annoso problema della legge sul tartufo? «Intanto il tartufo nero sarà venduto con Iva al 4 per cento perché parliamo di prodotto agricolo» C' è tartufo bianco pregiato quest' anno? «Sì, la stagione è molto migliore rispetto all' anno scorso». I prezzi? «Da 1500 a 3000 euro al chilo, la metà dell' anno scorso, a fine mese cambia la luna. Dovrebbe uscire». Davide Eusebi © RIPRODUZIONE RISERVATA.