Tartufo e Unesco insieme sulle Madonie

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 03 Luglio 2019 10:18



Sembra proprio che il tartufo siciliano si stia imponendo sempre più nelle nostre provincie, dopo la ormai rodata festa ad esso dedicata in autunno dal paese di **Capizzi** (ME), anche il **Comune di Castelbuono** (PA) ne intravede le potenzialità, turistiche e quindi anche economiche. L'obiettivo dell'**Associazione Nazionale "Città del Tartufo"**, di cui **Castelbuno** e **Capizzi** fanno parte, è quello di far entrare il pregiato fungo italiano nei beni immateriali dell'**Unesco**, questo è stato l'argomento del convegno intitolato "**Aggiornamento sulla candidatura UNESCO del tartufo**" e ad esso dedicato lo scorso **15 Giugno 2019**, svoltosi presso la **Sala Conferenze del Polo Museale San Francesco** dell'operosa cittadina madonita, grazie alla collaborazione dell'Associazione Nazionale stessa rappresentata per l'occasione dal Presidente **Michele Boscagli** e dalla Direttrice **Antonella Brancadoro**. Apertosi con la moderazione del locale Sindaco **Mario Cicero**, il convegno si è subito avvalso delle relazioni di diversi operatori del settore, come ad esempio il Prof. **Giuseppe Venturella**, ordinario di botanica forestale all'**Università di Palermo**, ma anche di **Francesco Albergamo**, cavatore con cui ho poi registrato un video sulle principali problematiche del tartufo che troverete inserito qui di seguito, nonchè di un ristoratore affermato come **Peppe Carollo** del noto **Nangalarruni**. Proprio quest'ultimo, insieme a **Ignazio Biddeci** del locale **Caseificio San Nicola**, sono stati i protagonisti di un veloce ma sopraffino rifocillamento durante la pausa pranzo, ovviamente all'insegna del tartufo "aestivum", formaggio compreso, purtroppo mancava il gelato al tartufo sul quale so che il **Bar-Gelateria Naselli** di **Castelbuono** sta già lavorando, importante tassello della nuova filosofia di **Salvatore Naselli** con i suoi prodotti 100% siciliani, non ci resta che attendere fiduciosi questo nuovo e interessante impiego del Re dei funghi da parte di uno dei Re del gelato siciliano. I lavori sono poi ripresi nel pomeriggio, stavolta moderati dall'Assessore multideleghe **Dario Guarcello** presso la **Sala delle Capriate dell'ex Badia** di Via Roma.

{youtube}PVaY5FFw7fw{/youtube}



Uno dei temi trattati durante il convegno è stato quello dell'eccessivo numero di capi di maiale selvatico incrociato con il cinghiale che sulle **Madonie** è diventato un grosso problema in quanto esso è il primo consumatore di tartufi, nonchè grande distruttore di tartufaie e appezzamenti agricoli, l'animale non ricopre certamente il buco scavato dopo essersi cibato, come è invece tenuto a fare ogni bravo cavatore. Anche la necessità di una legge regionale che regolamenti il settore è molto sentita dagli operatori, essa consentirebbe di poter conseguire l'adeguato patentino e ad adempiere a tutti gli obblighi fiscali imposti dalla legge. Domande queste che però esulano dalle risposte che possono fornire i Comuni, ma richiedono invece l'intervento dell'amministrazione regionale, duole dirlo, stavolta completamente assente al convegno, nonostante fossero stati invitati l'On. **Nello Dipasquale**, co-firmatario di un disegno di legge regionale in materia che però ha inviato un suo emissario, l'On. **Gianfranco Micciché**, presidente dell'ARS, e **Edy Bandiera**, attuale Assessore al ramo agricoltura e foreste, i quali hanno probabilmente ritenuto sufficiente aver affrontato il problema al recente convegno sull'argomento svoltosi all'A.R.S. lo scorso **2 Aprile 2019**.



Tra il pubblico erano presenti tanti cavatori provenienti da tutta la **Sicilia**, la delegazione di **Capizzi** ad esempio era accompagnata dal Sindaco **Leonardo Giuseppe Principato Trosso**, nonchè membri dell'**Associazione Micologica Econaturalistica Tartufai e Cavatori Siciliani Onlus**, maggiore sodalizio di cavatori siciliani, il cui Presidente **Gabriele Cantàro** è anche intervenuto al convegno. L'Assessore **Guarcello** ha voluto che anche io esprimessi un parere, facilmente condensabile in due auspici: prima di tutto bisogna

approfittare del tartufo non solo dal facile punto di vista enogastronomico, ma anche e soprattutto del suo aspetto turistico come nel caso del turismo esperienziale, come anche testimoniato da **Michele Boscagli**, ospite toscano del convegno proveniente quindi da una regione che la sa molto lunga in questo settore. Della fusione gastronomico-turistica, in Sicilia, si cominciano a intravedere i primi vagiti, come mi è successo di incontrare e documentare a **Barrafranca** (EN) con il cavatore e trasformatore **Giuseppe Zuccalà**, ma è ancora troppo poco, le potenzialità di sviluppo infatti sono immense e tra l'altro si verrebbe ad operare in aree economicamente depresse, quindi anche un motivo in più per puntare sul tartufo turistico. In secundis ho saputo da diverse fonti, di cui una è proprio **Albergamo**, egli ne parla infatti nel video di cui sopra, che in Italia è in corso una vera e propria guerra, quasi senza esclusione di colpi, che coinvolge in modo cruento beni materiali come ad esempio le auto, ma purtroppo anche i cani da tartufo, oggetto di attacchi da parte dei colleghi cavatori per la contesa di una tartufaia. I cavatori siciliani, oggi ancora relativamente pochi, devono approfittare di questo sviluppo in fase di crescita per dare uno schiaffo morale al resto d'Italia, rafforzando gli attuali valori di civiltà che hanno dimostrato finora, impedendo quindi che le disdicevoli azioni che oggi avvengono in **Centro e Nord Italia** possano replicarsi qui in **Sicilia**. In questa opera di sensibilizzazione possono avere grande rilievo le associazioni, che devono veicolare le buone norme di convivenza tra i loro soci, imponendo regole etiche del tartufo rispettose delle leggi, degli esseri umani e dei cani.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO