

Seminario Nazionale

Il Recupero della marginalità del territorio appenninico attraverso lo sviluppo della filiera tartufigola



San Sebastiano Curone(AL) – Sala SMS
5 ottobre 2024

Il tartufo dell'Appennino alessandrino può costituire, opportunamente valorizzato attraverso una filiera di produzione virtuosa, un'opportunità di riqualificazione di zone collinari e montane interne e diventare una vera risorsa per il territorio. Un aspetto che va preso seriamente in considerazione in termini di economia locale. La produzione dei tartufi nella zona Appenninica alessandrina è profondamente radicata nei territori collinari e montani delle valli Curone, Grue, Ossona e in Val Borbera rappresentando un ruolo comunque significativo soprattutto per l'agroeconomia delle zone marginali.

La promozione e valorizzazione di un'area marginale può avvenire anche tramite un prodotto che a sua volta deve essere lo specchio di quel territorio con cui si identifica: questa è la sfida del tartufo dei colli e dei monti dell'appennino alessandrino.

Un obiettivo che si può raggiungere? Se sì, come?

- **attraverso la promozione di una filiera del tartufo che ne consenta la tracciabilità e unisca cercatori, tartufigolatori, ditte locali di lavorazione e commercializzazione ed esercizi di ristorazione;**
- **garantendo sia un supporto tecnico che finanziario per l'impianto di nuove tartufigole, o la gestione di quelle già esistenti, in sinergia con la ricerca e le migliori tecniche;**
- **sostenendo le imprese aderenti alla filiera attraverso specifici finanziamenti dalla produzione alla commercializzazione del prodotto;**
- **elaborando secondo un coordinato progetto di marketing territoriale con gli enti competenti la promozione di iniziative volte alla valorizzazione del tartufo tramite il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera.**
- **ed infine promuovendo la creazione di un marchio collettivo che riconosca e tuteli l'origine del prodotto.**

Tutti, amministrazioni e stakeholder sono chiamati a dare il proprio contributo.

Se ne discute nel seminario di ottobre a S. Sebastiano Curone in provincia di Alessandria.



Programma

h 9.15 Registrazione partecipanti

h. 9.30 Saluti istituzionali.

Vincenzo Caprile, Sindaco di San Sebastiano Curone, Presidente Gal Giarolo Leader

Enrico Bussalino, Assessore Regionale Autonomia Enti locali

Marco Gallo Assessore Regionale Sviluppo e Promozione della Montagna, Tartuficoltura

Introduce e modera: Edmondo Bonelli, naturalista e consulente ambientale.

Interventi:

9.45. Le iniziative della Regione Piemonte per lo sviluppo della filiera tartufigena piemontese. E. Gallo. Regione Piemonte. S. Foreste.

10.05 La produzione tartufigola e la tartuficoltura in Piemonte alcuni dati e prospettive. A. Ebone, M. Giovannozzi, L. Zarantonello. Ipla S.p.a.

10.25 Le tartufige naturali e controllate della Provincia di Alessandria. P. Platania. Provincia di Alessandria.

10.40 Il recupero della marginalità attraverso lo sviluppo della filiera del tartufo: la rassegna del tartufo estivo di Garbagna, il Museo diffuso del Tartufo e la proposta per il marchio collettivo "Tartufo nero terre Piemonte". D. Capogrosso, G. Cacciabue. Associazione Derthona Truffle.

11.00-11.15 Pausa caffè offerta dal Gal Giarolo Leader.

11.15 Le opportunità offerte dalla SSL 2023/2027 del GAL Giarolo Leader. Paola Romeno. Gal Giarolo Leader.

11.30 -13.00 Tavola Rotonda condotta da Carlo Passera di Identità Golose:

La filiera tartufigena e il marchio collettivo "Tartufo nero Terre Piemonte" per il recupero delle aree marginali.

Intervengono R. Cava Presidente ATL ALEXALA, G. Coscia Presidente Camera Commercio Alessandria e Asti, A. De Giacomi Presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, M. Allasia presidente Federazione Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta, V. Caprile Presidente Gal Giarolo Leader.

13.00-14.15 Pausa pranzo. Buffet con prodotti del territorio valorizzati dalla programmazione Leader del Gal Giarolo.

14.15 Ripresa dei lavori. Esperienze di buone pratiche. Modera: Edmondo Bonelli, naturalista e consulente ambientale.

14.20 Il marchio collettivo del Tartufo del Piceno. E. Pompei. Confagricoltura Regione Marche.

14.40 Esperienze di tartuficoltura nelle Marche. L'azienda Angelozzi tartuficoltura. E. Angelozzi.

15.00 Esperienze di tartuficoltura in Abruzzo. L'azienda agricola La Rocca Tartufi. M. Mancini, M. Di Alessandro.

15.20 Tartuficoltura in Piemonte e il recupero dei territori marginali. L'associazione fondiaria di Montemale e i tartufigolatori della valle Grana. F. Viano, tartufigolatore.

15.40 Un marchio territoriale per il tartufo del Ducato e la sua filiera. G. Pattoneri. Gal del Ducato Parma e Piacenza.

16.00 Le buone pratiche si imparano. Le tartufige didattiche. L. Tornato Presidente dell'Associazione Liberi Tartufigai della Provincia di Alessandria.

16.15 Dibattito finale, conclusioni e chiusura Lavori

Patrocini: Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Uncem Piemonte,

Federazione Interregionale degli Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali del Piemonte e Valle d'Aosta, Unione Montana Terre Alte, Gal Giarolo Leader, Comune di San Sebastiano Curone. La partecipazione al convegno riconosce nr. CFP 0,5 SDAF 08 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif "Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022 "



Informazioni: Segreteria organizzativa: (+39) 0131.786205

**La partecipazione al seminario è libera previa iscrizione entro il 1 ottobre all'indirizzo mail:
info@comune.sansebastianocurone.al.it**