

Tarquinia - Relazione per l'incontro-dibattito del 18 Settembre sul tema: "Lo stato dei boschi e l'importanza dell'ecotipo locale"

di Giulio SIGNORELLI

Il suolo



Da uno studio geologico si apprende che l'Alto Lazio dal Miocene superiore al quaternario, eccetto una dorsale che da Castell'Azzara (Orvieto) arrivava fin quasi a Bracciano, era sommerso dalle acque del mare ed è emerso soltanto quando questo si è attestato su una linea di costa prossima all'attuale. Perciò nell'area che confina a nord con Mandano ad est con Toscana e Blera ed a Sud con i Monti della Tolfa

presenta un terreno sostanzialmente sedimentario con un profilo leggermente ondulato. Su di esso si sono poi sviluppate delle attività eruttive che hanno lasciato qua e là ignimbriti e fenomeni di mesomorfismo. Il terreno che ne è scaturito è però rimasto in gran parte sedimentario e sostanzialmente basico. Questo spiega perché in tale area cresce spontaneamente un tartufo che trova le condizioni adatte per vivere e riprodursi. La presenza del tartufo nei territori dei comuni di Velano, Barbarano R., Blera, Villa S.Giovanni, Vetralla, Tuscania, Monteromano, Tarquinia, Montalto, Ischia, Canino, Tolfa e Allumiere testimonia l'esistenza di una area omogenea di tutto rispetto. Osservando la Carta Geologica si nota una prevalenza di terreno argilloso-calcareo-arenario seguito da marne ed argille più o meno sabbiose.

La storia

Dopo gli insediamenti preistorici della civiltà di Rinaldone e di quella Appenninica questi territori



sono stati la culla di tre importanti città-stato dell'Etruria Marittima: Caere, Tarquinia e Vulci le cui attività economiche si svolgevano prevalentemente attraverso il mare, ma che attingevano dall'entroterra quello di cui avevano bisogno. Quindi i boschi del luogo devono aver fornito il legname per le navi e quello per la costruzione delle case e delle città. Dopo la conquista romana e la riorganizzazione dell'impero il

territorio è stato interessato dalle Colonie e dalle ville rustiche sparse qua e là che producevano per la caput mundi. In seguito c'è stata una drastica riduzione della popolazione e poi l'abbandono a causa della malaria. Lo Stato Pontificio orientando qui la transumanza e istituendo le Dogane ha dato impulso allo sfruttamento a pascolo della zona. In questo periodo sono stati dati i diritti di pascolo e legnatico a favore delle popolazioni del luogo che hanno dato vita ai successivi usi civici ed Università Agrarie. Più recentemente i boschi del comprensorio hanno fornito il legname per la costruzione del tratto di ferrovia Roma- Civitavecchia-Grosseto e da ultimo essi sono stati progressivamente trasformati da alto fusto a ceppale cedue che vengono tagliate ogni 16-20 anni. Tuttavia una costante ha caratterizzato questi luoghi dal tempo degli Etruschi: la limitata presenza

di popolazione che ha dunque prodotto scarse trasformazioni.

Lo stato dei boschi

La presenza del tartufo nei boschi viene associata a quella del granchio di fiume: il loro esserci è testimonianza di buona salute dei boschi e delle acque. In verità qualche pericolo di inquinamento derivante dalle centrali di Civitavecchia e Montalto viene avvertito, ma lo stato delle aree boschive è tuttora soddisfacente anche se qua e là fioriscono rifiuti abbandonati. Un recente monitoraggio dell'ambiente effettuato in occasione della recente vicenda dell'impianto di trasmissione di RAI.WAI nel territorio di Blera ha dato risultati rassicuranti. Tuttavia, benché i boschi risultino essere in buona salute a questo non corrisponde un'alta produzione di tartufi perché la raccolta sistematica, spesso fatta anzitempo, a volte in modo poco corretto stanno indebolendo il tessuto produttivo e di conseguenza la produzione. Già in altre regioni si è registrato il fenomeno dell'esaurimento delle tartufaie naturali sottoposte a sollecitazioni sbagliate ed anche qui sembra che ci si sia incamminati su questa strada.

Prospettive



Un areale come quello fin qui descritto offre la possibilità di procedere ad interventi di imboscamento con piantine tartufigene. Tuttavia i tentativi che fin qui sono stati operati, seppure hanno dato qualche risultato, esso è stato ben al di sotto delle legittime aspettative. Il primo intervento di cui si ha notizia è stata la creazione di una tartufaia artificiale in località La Selva del comune di Blera negli anni '80. L'intervento ha messo a dimora piantine provenienti da Città di Castello su un terreno ricco di scorzoni. Il risultato è stato che sono spariti gli scorzoni e le nuove piantine non hanno fruttificato. Altri impianti sono poi avvenuti nel periodo nel quale la Regione Lazio finanziava solo le tartufaie con nero di Norcia, bianco d'Alba, bianchetto ed uncinato cioè tutte specie, eccetto il bianchetto, che nel nostro territorio non trovano il microclima adatto per fruttificare.

Il prof. Pacioni da me a suo tempo coinvolto per la costruzione di una tartufaia, sapendo che già raccoglievo i tartufi del luogo, mi consigliò di fare un impianto utilizzando appunto quelli che già crescevano spontaneamente sul posto e mi consiglio di rivolgermi al Centro Sperimentale di Sant'Angelo in Vado per far micorizzare le piantine col tartufo da me raccolto. Così ho fatto e nutro la speranza che l'impianto possa produrre, ma per adesso le piante sono ancora piccole. Nel frattempo, però, avendo immesso nel bosco dove esistevano già delle tartufaie naturali alcuni chili di tartufo maturo ormai inutilizzabile per il consumo, ho visto queste crescere ed allargarsi in maniera considerevole con un sensibile aumento della produttività ben al di là dell'andamento stagionale.

Conclusioni

Qualsiasi stima della quantità del tartufo raccolto nel nostro territorio è senz'altro approssimativa, ma per avere una idea si può ricorrere ad alcuni indicatori significativi quali il numero dei raccoglitori. Poiché all'inizio i ricercatori provenivano dall'Umbria alcune realtà comunali hanno cercato di proteggere i raccoglitori locali impedendo la raccolta ai non residenti. In un primo tempo si è cercato di far valere il vincolo di uso civico di cui sono gravati gran parte dei boschi a favore degli abitanti. Ma quando la Regione Lazio ha precisato che i soli vincoli esistenti riguardavano il pascolo ed il legnatico e non erano estendibili ad altre attività, allora si è cercato di

far crescere delle realtà associative di raccoglitori locali a cui affidare la concessione della raccolta. Poiché questo sistema si è realizzato con un contratto di tipo privato è stato possibile agli associati effettuare la ricerca anche senza pagare la tassa annuale, ma solo con il possesso del tesserino di abilitazione. Benché queste associazioni spesso abbiano avuto una vita breve, esse hanno fornito l'elenco dei propri aderenti ed in base ad essi si pensa che i tartufai in attività nel comprensorio siano intorno a 150-200. Ad essi vanno aggiunti coloro che vengono da fuori e quanti raccolgono senza tesserino e senza autorizzazione. Considerato tutto questo è plausibile pensare che il prodotto si aggiri su qualche decina di quintali, ma con notevole oscillazione di anno in anno a seconda della piovosità primaverile della stagione.

Il tartufo locale per l'80% viene acquistato da tartufar! umbri che lo lavorano nei loro laboratori e quindi sul posto non rimane che una porzione marginale del raccolto. Per invogliare i ricercatori locali a consegnare il prodotto i commercianti. usano due accorgimenti: comprano sia il tartufo intero che lo spezzato ed il tritume pagando poco, ma pesando tutto ed inoltre chiedono ai ricercatori di raccogliere il tartufo ancora acerbo perché è adatto alla trasformazione e li fa rimanere arbitri del mercato.

Proposte

L'incontro odierno è stato promosso con l'ambizione di richiamare l'attenzione sulle problematiche del tartufo locale in modo da mettere insieme energie che attivandosi allontanino la lancetta dell'orologio dall'anno zero. E' fin troppo evidente che c'è tutto da fare. Al di là dell'odierna possibilità di produrre tartufi dell'areale descritto, credo non debba sfuggire a nessuno l'opportunità data dal fatto che il tartufo locale matura nei mesi estivi quelli della stagione balneare del litorale. E' evidente che si può pensare di immettere questo prodotto fresco nei circuiti della ristorazione facendolo diventare un elemento di vantaggio per il turismo balneare del litorale etrusco. Occorre perciò superare le piccole gelosie locali e realizzare strumenti che possano rendere realtà questo obiettivo.

Un impulso significativo spetta all'Università della Tuscia con la creazione di un settore specifico capace di dare informazioni corrette sulle possibilità di imboschimenti con piantine micorizzate o con altre tecniche colturali e che sappia dialogare con gli istituti di ricerca che già operano in questo campo.

E' inoltre fondamentale che si crei o presso la Centrale Ortofrutticola o altrove un mercato o punto vendita dove i ristoratori possano trovare il tartufo da acquistare senza doverlo andare a cercare o aspettare qualcuno che lo offra.

E' anche necessario che le Università Agrarie si rendano conto che è utile operare lo sviluppo di questo settore e che dal tipo di conduzione dei boschi dipende la produzione dei tartufi. Per esempio incoraggiando l'inserimento del bestiame nei boschi si può anticipare di un paio d'anni Ravvio della fruttificazione del tartufo dopo il taglio del bosco, mentre ritardare di alcuni anni il taglio può consentire maggiore raccolto.

Le Amministrazioni comunali, se convinte di questa opportunità, possono fare opera di sensibilizzazione presso gli operatori della ristorazione e del turismo per spingerli a valorizzare il prodotto così come ha dimostrato di voler fare il comune di Tarquinia che mi corre l'obbligo di ringraziare pubblicamente per aver dimostrato sensibilità ed aver fornito il patrocinio a questa iniziativa.

Infine i raccoglitori locali dovrebbero cominciare a confrontarsi circa i vantaggi di un mercato locale estendendo il confronto sull'eventuale prezzo di vendita e sulle modalità di una raccolta compatibile con l'ulteriore sviluppo in prospettiva futura.