DALLE REGIONI

Tartufaia nella pineta di Baia Domizia e un liquore al tartufo, Oliviero: “Al via il progetto che caratterizzerà il territorio”

di **don Alessandro Gargiulo** · 27 luglio 2024, 21:15

“La sfida da realizzare nei prossimi anni è rendere il tartufo un prodotto che caratterizza questa zona, per farlo dobbiamo unire le esperienze che hanno il compito di sostenere questa idea affinché, successivamente, sia poi il tartufo a promuovere il territorio”. Così, il presidente del consiglio regionale della Campania **Gennaro Oliviero** all’incontro “Il tartufo sessano, filiera, tipicità e nuova esperienza del territorio”. Il convegno, che si è svolto ieri a Sessa Aurunca, è stato seguito da una degustazione.

Fra i tanti prodotti illustrati c’era una new entry: un liquore con il tartufo creato per l’occasione dall’imprenditore dei liquori Andrea Petrone. L’idea-pilota nata ieri è quella di creare una tartufaia naturale nella pineta di Baia Domizia. L’incontro di specialisti e appassionati – moderato dalla giornalista **Maria Teresa Perrotta** – è stato un viaggio nel mondo del tartufo tra valorizzazione e prospettive: location dell’evento “La sala dei quadri” in piazza Castello a Sessa Aurunca.

Per il sindaco di Sessa, **Lorenzo Di Iorio** è stata l’occasione per fare il punto sulle molteplici attività che si stanno rincorrendo in città: dalla festa della tammorra all’evento “Castello del gusto” dedicato al tartufo che parte oggi e finirà il 4 agosto. “Fare il sindaco è massacrante sotto l’aspetto fisico, ma devo dire che con l’aiuto del presidente del consiglio regionale Oliviero siamo riusciti a realizzare l’opera pubblica che è la base di tutto: la coesione sociale”, ha dichiarato Di Iorio. “La coesione sociale sta dando i suoi frutti con la condivisione e l’ascolto. Ricordo ancora l’avvio di questo progetto del tartufo a Sessa Aurunca con Mario De Luca, componente dell’associazione Ama. Ora quell’idea è realtà”.

Tanti gli specialisti di funghi e tartufi al tavolo di apertura degli eventi dedicati al “Castello del gusto”. Per **Luca Branca**, responsabile regionale dei comparti funghi e tartufi bisogna “migliorare

la conoscenza dell'esistenza del tartufo", così come per il responsabile del Centro Sperimentale di Tartuficoltura di Sant' Angelo in Vado, Gregori Gianluigi "è necessario potenziare l'analisi del tartufo". Per **Enrica De Falco** dell'osservatorio Appennino meridionale "parlare di tartufo significa parlare anche di alberi, natura, di cambiamenti climatici e di foreste e, quindi, di come si adatta il tartufo ai cambiamenti per sancire un rapporto con il substrato di crescita". **Pasquale Santalucia**, funzionario della Regione Campania che si occupa del vivaio dove vengono coltivate le piante micorizzate ha spiegato che si tratta di un progetto ambizioso: "Dietro ci deve essere poi chi produce le cose e continua ad approfondire le conoscenze", ha dichiarato. "Bisogna immaginare piccole aziende e un centro che supporta il piano con le analisi del terreno. Impariamo dalla natura: il tartufo nasce da un rapporto di simbiosi tra una pianta e un fungo, è un reciproco scambio".

All'incontro ha partecipato anche l'eurodeputato **Raffaele Topo** (Pd): "La comunità Europea farà la sua parte per difendere e valorizzare le potenzialità del nostro Sud Italia, non aspetteremo l'attuale governo nazionale che hai i suoi tempi lunghi".

Una tartufaia naturale nella pineta di Baia Domizia è la proposta di **Adolfo De Petra**, presidente del Parco regionale "foce del Garigliano-Roccamonfina". Al centro, i volontari e i fondatori dell'associazione che promuove il tartufo. Si tratta di "Ama" che portano avanti l'idea che "Il tartufo sessano sia il volano per lo sviluppo enogastronomico del territorio".

Al tavolo dei relatori anche **Cosimo Capasso** dell'associazione tartuficoltori Campani e **Mario De Luca, Alberto Crisci,** ma anche **Luca Branca**, funzionario della Regione. Anima del progetto sono stati gli assessori del Comune di Sessa Aurunca che hanno sostenuto la nascita di "Ama", **Lorenzo Fusco** e **Ciro Marcigliano**. Una panoramica scientifica sul tartufo e le sue origini è stata invece fornita dal dottor **Marcello Boragine**, micologo.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2024/07/27/tartufaia-nella-pineta-di-baia-domizia-e-un-liquore-al-tartufo-oliviero-al-via-il-progetto-che-caratterizzera-il-territorio/

© 2026 Istituzioni24