Regolamento tutela dei tartufi in Sicilia, l’esempio di Buccheri modello regionale

C’è anche la firma del Comune di Buccheri in una novità che riguarda da oggi l’intera Sicilia. La Regione sta per dotarsi di un regolamento per la raccolta, la coltivazione, il commercio e la tutela del consumo dei tartufi freschi o conservati–tutela degli ecosistemi tartufigeni. Lo ha deciso il governo regionale, che nell’ultima seduta di giunta, su proposta dell’assessore all’Agricoltura, Toni Scilla, ha approvato la proposta di regolamento. L’iter amministrativo prosegue adesso con l’invio al Consiglio di giustizia amministrativa per la verifica della regolarità e la successiva adozione con decreto presidenziale.

“Ne siamo felici, anche se scontiamo un ritardo di 35 anni”, dice il sindaco di Buccheri, Alessandro Caiazzo. Il suo comune è stato il primo in Sicilia a dotarsi di un regolamento per la conservazione e il corretto sfruttamento delle tartufaie, “da tutelare e proteggere rispetto a procedimento di raccolta e di sfruttamento intensivo e rischiosi per la salute del prezioso fungo”.

Ricorda Caiazzo che “siamo andati contro tutti e tutto, ma eravamo ben consapevoli che era la strada giusta e che il nostro intervento fosse mirato esclusivamente alla tutela del nostro territorio. Oggi, forse, l’intero territorio regionale sarà più tutelato. Ma faranno i controlli? A Buccheri senz’altro”.

Recentemente, il tartufo di Buccheri è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole come “prodotto della Tradizione Agroalimentare Territoriale” (PAT).