

SAN MINIATO AL «CATTANEO», ATTESA PER LE ISCRIZIONI NECESSARIE

Cento alunni a scuola di tartufo

Verso il corso «agroalimentare»

di CARLO BARONI

— SAN MINIATO —

CENTO alunni a scuola di tartufo. L'Itc Cattaneo ha «raddoppiato» questa «disciplina naturale», risorsa del territorio, nel programma di scienze della professoressa Salerno, ponendo così le basi per ulteriori prospettive formative a base di tartufo. È stato approvato — ne dà comunicazione il preside Caruso — il corso specialistico con indirizzo «agroalimentare» che, se ci saranno sufficienti iscrizioni, partirà con il prossimo anno. Allora il tartufo potrà diventare concretamente una componente strategica di diverse materie del programma di studi. Il «Cattaneo», da tempo ormai, fa della sinergia tra scuola e territorio uno dei suoi punti di forza. E, sul territorio, il tartufo è al centro di un motore economico in forte crescita. Le lezioni di quest'anno scolastico di sono concluse ieri mattina, sul campo, alla tartufaia sperimentale de La Catena: una delle aree protette, a vocazione tartufigena, gestita per conto della Regione e del Comune dall'Associazione



ne Tartufai delle Colline Sanminiatesi.

IN CATTEDRA il presidente Salvatore Cucchiara che, insieme alla professoressa Salerno, ha spiegato il rapporto esclusivo che lega il tubero all'equilibrio ambientale, al clima, a certe particolari tipi di piante come il tiglio e la querce. Due tartufai con il loro cane hanno dato dimostrazione delle tecniche di ricerca del tartufo, delle metodologie con cui si deve agire per la raccolta e nella tutela del terreno tartufigeno. Materia d'attualità, il tartufo, che il 28 marzo sarà al centro di un convegno regionale all'aeroporto di Pisa. Questo fine settimana, invece, San Miniato, segnatamente Cigoli, celebrerà il marzolino. La mostra mercato si basa quasi esclusivamente sulla vendita del tartufo: sono presenti diversi commercianti della zona, e prodotti tipici agroalimentari locali: salumi, olio, vino, vin santo dolci e altre specialità curiose quali marmellate al pomodoro verde o rosso di San Miniato, biscotti farciti e molto altro ancora.