

Food & Agroalimentare - *Impatto del clima sul tartufo, il presidente di Appennino Food Luigi Dattilo: "Il cambiamento climatico ridisegna le aree di crescita"*

Bologna - 13 ott 2026 (Prima Notizia 24) **Siccità e sbalzi termici modificano la geografia delle tartufaie e la maturazione delle diverse specie. L'esperto: "Non esiste un solo tartufo, occorre promuovere la cultura del prodotto per affrontare le trasformazioni ambientali".**

Periodi di siccità prolungata, temperature sopra le medie stagionali e precipitazioni sempre più irregolari stanno alterando progressivamente l'habitat ideale del tartufo, con impatti diretti su dimensioni, qualità e produttività dei raccolti. La trasformazione climatica rischia di ridisegnare la mappa geografica del prezioso fungo ipogeo, penalizzando i bacini produttivi tradizionali dell'Europa meridionale a vantaggio di nuove aree potenziali nelle regioni centrali e settentrionali del continente. A lanciare l'allarme sull'evoluzione del settore è Luigi Dattilo, fondatore e presidente di Appennino Food, azienda bolognese specializzata nella selezione e lavorazione del prodotto con sede a Savigno e filiale operativa a Miami: "Il cambiamento climatico ci pone di fronte a una trasformazione delle condizioni in cui il tartufo si sviluppa. I continui sbalzi climatici sottopongono le piante a stress e rendono ancora più importante il rapporto simbiotico con il tartufo, che attraverso il micelio contribuisce all’assorbimento di acqua e sali minerali dal terreno", spiega l'imprenditore. Dattilo approfondisce le dinamiche della fase vegetativa: "L’alternanza tra periodi piovosi e soleggiati e il conseguente stress termico possono favorire lo sviluppo del carpoforo, ma è fondamentale che il terreno rimanga sufficientemente morbido e non compatto. Quando il suolo rimane per lunghi periodi troppo secco, possiamo trovarci di fronte a tartufi di dimensioni mediamente più ridotte, anche se presenti in buona quantità". I rilievi scientifici confermano il trend di spostamento degli habitat. Una ricerca pubblicata nel marzo 2025 su Acta Oecologica ha evidenziato come i modelli previsionali 2020-2080 prospettino una contrazione delle superfici idonee per il tartufo estivo e per il nero pregiato nel Sud Europa. Parallelamente, uno studio del giugno 2026 comparso su Sustainability e condotto nelle tartufaie naturali di San Miniato ha analizzato le risposte del tartufo bianco (Tuber magnatum) allo stress idrico, rilevando che l'irrigazione di soccorso aiuta a contenere la perdita di Dna fungino nel suolo pur senza garantire un incremento automatico della produzione. A fronte della vulnerabilità climatica, l'industria del settore punta sulla valorizzazione di tutte le varietà commerciali e sulla destagionalizzazione. "Parlare di tartufo tutto l'anno significa innanzitutto riconoscere che non esiste un solo tartufo. Esistono specie diverse, con stagionalità, caratteristiche organolettiche e territori differenti. Conoscerle significa essere più preparati ad affrontare anche i cambiamenti che stanno interessando il nostro ambiente", sottolinea Dattilo, richiamando l'impegno avviato con il progetto "Tartufo tutto l'anno" per superare la

sovrapposizione esclusiva del mercato con il tartufo bianco e la sola stagione autunnale. Incertezze si registrano anche sul fronte del listino prezzi, dove le oscillazioni della raccolta si intrecciano con i trend macroeconomici globali: "Non è possibile stabilire una relazione automatica tra siccità e aumento delle quotazioni. Il costo del tartufo è sempre il risultato del rapporto tra domanda e offerta, a cui si aggiunge la situazione economica internazionale, oggi particolarmente instabile. Per questo è difficile fare previsioni: il mercato del tartufo può riservare sorprese", evidenzia il presidente di Appennino Food. La tutela dell'intera filiera agroalimentare passa, infine, per la competenza dei cavatori sul campo e per la consapevolezza del consumatore finale: "Si chiama cultura - conclude Dattilo - conoscere ci arricchisce e, subito dopo, ci permette di mangiare meglio".

(Prima Notizia 24) Martedì 13 Ottobre 2026