

## Note illustrative per la preparazione all'esame d'idoneità alla raccolta dei tartufi (Legge 16 dicembre 1985, n° 752; legge regionale 25 giugno 2008, n° 16)

### I tartufi e la loro biologia

I tartufi sono funghi sotterranei (ipogei) della classe degli Ascomiceti, che vivono in associazione (simbiosi micorrizica) con determinate piante arboree.

Sono suddivisi in numerose specie (oltre un centinaio), raggruppate in diversi generi e famiglie, ma i tartufi più importanti appartengono al genere Tuber.

Il nome di tartufo designa sia il fungo sia il suo corpo fruttifero, che è ciò che viene ricercato e commercializzato. Il tartufo, come tutti i funghi superiori, è costituito da un insieme di filamenti (micelio) che si sviluppano nel terreno a partire dalle spore e che solo ad un certo punto del loro sviluppo ed in particolari condizioni di clima e di terreno producono il corpo fruttifero o tartufo propriamente detto. La rete di filamenti del micelio è molto esile e non facilmente individuabile, tanto che il corpo fruttifero appare isolato nel terreno.

Il fungo, per svilupparsi, deve stabilire con le radici di determinate piante arboree (tartufigene) una simbiosi micorrizica, cioè un'unione dalla quale sono avvantaggiati entrambi: il fungo produce un manicotto di micelio attorno alle radichette della pianta, dalla quale assorbe sostanze organiche, mentre la pianta, tramite la fitta rete di filamenti del fungo, riesce ad assorbire con più facilità acqua e sali minerali dal terreno.

Quest'unione micorrizica è indispensabile per lo sviluppo dei tartufi ed è utilissima, anche se non strettamente indispensabile, per le piante arboree simbiotiche, cui possono associarsi anche molti altri funghi.

Il tartufo (inteso come corpo fruttifero) è costituito da una corteccia (peridio) formata da un fitto intreccio di filamenti del micelio, di superficie liscia, come nel tartufo bianco, o verrucosa, come nel tartufo nero, e dalla polpa centrale (gleba) che presenta venature chiare racchiudenti aree più scure (o viceversa, a seconda delle specie). Le venature sono costituite da fasci di filamento del micelio, mentre le aree intermedie sono ammassi di spore racchiuse negli aschi.

La forma ed il colore della corteccia, della polpa e delle venature, oltre al profumo e al sapore, sono importanti per il riconoscimento della specie; in caso di dubbio o di contestazione si può ricorrere all'analisi microscopica delle spore presso Istituti specializzati.

### Principali specie di tartufo

1) - **Tuber magnatum Pico**: tartufo bianco del Piemonte o di Alba o di Acqualagna.

E' senza dubbio il tartufo più pregiato ed è quello che può raggiungere le maggiori dimensioni.

Ha forma irregolare e lobata, corteccia liscia di colore giallo chiaro o verdicchio, polpa da chiara a color nocciola o marrone, talvolta sfumata in rosso, con venature chiare, fini e numerose che scompaiono con la cottura.

La polpa è soda, di odore forte, aromatico, molto fragrante, un po' aglioso.

Matura in due tempi: in agosto (a 5-10 cm di profondità, se vi è sufficiente umidità) e poi da ottobre a fine dicembre ed oltre.

Il tartufo bianco si trova esclusivamente in Italia e nell'Istria: è presente nelle Langhe e nel Monferrato, nelle province di Ravenna e Ferrara (in pianura) e in alcune vallette dell'Appennino in Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo.

Le piante tartufigene simbionti cui si associa sono soprattutto i pioppi (neri, bianchi, tremoli), i salici, i tigli, la farnia e il cerro.

Le tartufaie sono per lo più costituite da filari fiancheggiati fossi o ruscelli, piantagioni, boschi radi, in ambienti freschi, come i fondovalle ben drenati, ad altitudine non superiore ai 450 m sul livello del mare.

I terreni devono essere di medio impasto o franco-limosi, simili come caratteristiche ai terreni agrari, a reazione neutra (pH 7), calcare non eccessivo (da 5-10% fino al 20%).

I terreni adatti allo sviluppo del tartufo bianco derivano da rocce marnose dell'Era terziaria, originate dal sollevamento di depositi marini e fluvio-lacustri, facilmente erodibili.

Le aree di produzione del tartufo bianco, a differenza del tartufo nero, non sono riconoscibili da segni esterni sul terreno.

## 2) - ***Tuber melanosporum* Vitt.:** tartufo nero pregiato - tartufo nero di Norcia o di Spoleto.

Ha forma rotondeggiante, corteccia nera rugosa, con verruche minute, poligonali, e polpa nero-violacea a maturazione, con venature bianche fini che divengono un po' rosseggianti all'aria e nere con la cottura.

Di profumo aromatico, gradevole, delicato, matura da metà novembre a metà marzo.

L'areale del tartufo nero pregiato è molto più esteso di quello del tartufo bianco. Esso, infatti, si sviluppa abbondantemente in Piemonte, Veneto, Lombardia, Liguria, Marche, Umbria e soprattutto in Francia (Provenza, ecc.), dove è conosciuto col nome di "Truffe du Perigord".

Il tartufo nero pregiato si sviluppa in simbiosi soprattutto con querce e nocciolo, oltre che con carpino nero, cisto ed altre piante.

La presenza del tartufo è segnalata dalla scomparsa della vegetazione erbacea vicino alle piante simbionti (aree di "terra bruciata" dette anche "pianelli" o "pasture").

Le tartufaie naturali si trovano in boschi radi o vicino ad alberi isolati (la produzione cessa quando i boschi diventano troppo fitti), esposti a est o a sud est, soleggiati, da 400 fino a 900-1000 m di altitudine.

Il terreno idoneo deve avere un buon drenaggio per lo sgrondo delle acque, un contenuto di argilla non superiore al 50%, calcare sul 15-25%, reazione tendenzialmente alcalina (pH da 7 a 8,5), humus scarso, presenza di fosforo, potassio e ossidi di ferro (terra rossa).

I terreni idonei al tartufo nero derivano generalmente da rocce calcaree dell'Era secondaria (mesozoica) più antiche geologicamente di quelle idonee al tartufo bianco.

Il clima ideale è caratterizzato da un'estate calda, con brevi piogge a luglio ed agosto, un autunno fresco ed un inverno non troppo freddo.

Altri tartufi la cui commercializzazione è ammessa:

3) - **Tuber albidum Pico** o **T. Borchii Vitt.**: bianchetto o marzuolo.

Ha scorza liscia biancastra, è simile al tartufo bianco pregiato e può essere confuso con questo dai non intenditori, ma è piuttosto piccolo, matura più tardi (da metà gennaio a metà aprile) ed ha poco profumo, di aglio. Come il tartufo bianco non provoca la scomparsa della vegetazione erbacea.

Si trova nelle stesse zone del tartufo bianco e del nero pregiato.

4) - **Tuber brumale Vitt.**: trifola nera - tartufo nero d'inverno.

Ha polpa grigia e scorza rosso scura che diviene nera a maturità, verrucosa; emana poco profumo.

Matura da gennaio a tutto marzo nelle stesse zone, negli stessi terreni ed è simbiote delle stesse piante del tartufo nero pregiato, col quale viene talvolta mescolato nella fase della commercializzazione a scopo di frode.

5) - **Tuber brumale var. moschatum De Ferry**: tartufo moscato.

Ha scorza nera con verruche piccole e polpa scura; emana un forte profumo ed ha sapore piccante.

Matura da febbraio a marzo.

6) - **Tuber aestivum Vitt.** tartufo d'estate o scorzone.

Ha scorza nera grossolanamente verrucosa con verruche grandi, e polpa da giallastra a bronzea; ha debole profumo di fungo prataiolo e matura da giugno a novembre.

Frequente anche in Piemonte in terreni calcarei, poco pregiato, provoca la parziale scomparsa della vegetazione nell'area di crescita.

7) - **Tuber aestivum var. uncinatum Chatin**: tartufo uncinato.

E' simile al precedente, più profumato, matura da settembre a novembre.

8) - **Tuber mesentericum Vitt.**: tartufo nero ordinario o di Bagnoli.

Simile allo scorzone, matura in autunno e inverno in Italia centrale e soprattutto in Campania (Avellino).

9) - **Tuber macrosporum Vitt.**: tartufo nero liscio.

Ha scorza bruno-rossastra quasi liscia e polpa bruna.

Di profumo gradevole agliaceo piuttosto forte, matura da agosto a ottobre.

Poco pregiato, si ritrova anche in Piemonte in terreni argillosi.

### **1) - CHI PUO' PRATICARE LA RICERCA E LA RACCOLTA DEL TARTUFO**

Possono praticare la ricerca e la raccolta del tartufo tutti coloro che sono muniti di apposito tesserino di idoneità (o autorizzazione di raccolta).

La raccolta senza il tesserino prescritto è vietata ed è punita con le seguenti sanzioni amministrative:

- da € 516 a € 2.582 se l'interessato non possiede il tesserino
- da € 52 a € 516 se l'interessato, pur possedendo il tesserino, non è in grado di esibire l'attestazione di permesso.

La tassa di concessione regionale annuale, stabilita in Piemonte in € 140,00, deve essere corrisposta entro il 30 aprile dell'anno cui si riferisce. La ricevuta deve riportare la causale del versamento: "Tassa di concessione regionale annuale per la raccolta dei tartufi per l'anno \_\_\_\_\_". La tassa ha validità per l'anno solare (1 gennaio - 31 dicembre).

Sono esentati dal possedere il tesserino e dal pagare, di conseguenza, la tassa di concessione regionale i raccoglitori di tartufi che esercitano la raccolta esclusivamente su fondi di loro proprietà.

Sono inoltre esentati dal possedere il tesserino coloro che raccolgono i tartufi su fondi da loro condotti, senza esserne proprietari.

Il tesserino di idoneità ha valore sull'intero territorio nazionale.

In Piemonte ha validità decennale e può essere rinnovato su richiesta dell'interessato.

### **2) - COME SI OTTIENE IL TESSERINO DI IDONEITA'**

Gli interessati, che abbiano compiuto il 14° anno di età, devono presentare domanda in carta legale, corredata di due foto formato tessera e di una marca da bollo da € 16,00 alla Provincia di Cuneo - Settore dell'Agricoltura.

Il rilascio del tesserino avverrà sulla base di un esame-colloquio durante il quale il richiedente dovrà dimostrare alla Commissione competente la propria idoneità con la conoscenza, in particolare, delle norme nazionali e regionali che regolano la ricerca, la raccolta e il commercio dei tartufi freschi.

Allo scadere della validità (10 anni) del tesserino, per ottenerne il rinnovo, gli interessati devono presentare all'Amministrazione Provinciale competente per territorio di residenza domanda in carta legale corredata di: marca da bollo da € 16,00, due foto recenti formato tessera, attestazione del versamento della tassa di concessione annuale per l'anno in corso. All'atto del ritiro del tesserino rinnovato dovrà essere esibito un documento di identità.

### **3) QUANDO SI PRATICA LA RICERCA E LA RACCOLTA DEI TARTUFI**

La legge nazionale attribuisce alle Regioni la facoltà di variare, in relazione ad usanze locali, il calendario di raccolta da questa stabilito.

La Regione Piemonte, sentite le Province, avvalendosi di questa facoltà, consente la ricerca e la raccolta dei tartufi durante le ore notturne e, in relazione alle particolarità climatiche ed ambientali, sentito il parere vincolante di ben definiti Enti di ricerca, stabilisce con proprio atto amministrativo il calendario di raccolta.

La raccolta in periodo vietato è punita con la sanzione amministrativa da € 516 a € 2.582.

#### **4) - DOVE SI PUO' PRATICARE LA RACCOLTA DEL TARTUFO**

La raccolta del tartufo è libera nei boschi e nei terreni non coltivati.

La raccolta è comunque vietata:

- a) nelle tartufaie coltivate o controllate riconosciute come tali con proprio atto dall'Amministrazione provinciale competente per territorio e delimitate con cartelli portanti la scritta: "Raccolta di tartufi riservata"; la violazione è punita con le sanzioni amministrative da € 516 a € 2.582
- b) nelle aree rimboschite per un periodo di 15 anni dalla data dell'impianto; la violazione del divieto è punita con la sanzione amministrativa da € 258 a € 2.582.

#### **5) - COME SI PRATICA LA RACCOLTA DEL TARTUFO**

La ricerca e la raccolta del tartufo deve essere eseguita con l'ausilio del cane a ciò addestrato.

Lo scavo per la raccolta deve essere eseguito con l'apposito attrezzo (vanghetto o vanghella) e deve essere limitato al punto ove il cane lo ha iniziato.

Prima della raccolta il cercatore si deve accertare che il tartufo sia maturo.

Le buche aperte per la raccolta devono essere riempite a regola d'arte con la terra prima estratta.

E' vietata la raccolta con lavorazione andante del terreno e l'apertura di altre buche oltre a quelle iniziate dal cane.

La raccolta di tartufi immaturi o avariati viene punita con la sanzione da € 258 a € 2.582

#### **6) - COMMERCIO DEI TARTUFI FRESCHI**

Per essere posti in vendita al consumatore i tartufi freschi devono essere:

- a) ben maturi e sani;
- b) distinti per specie e varietà;
- c) liberi da corpi estranei ed impurità;
- d) tenuti separati quelli interi da quelli spezzati.

I “pezzi” (porzioni di tartufo di dimensioni superiori a mezzo centimetro) ed il “tritume” (porzioni di tartufo inferiore a mezzo centimetro) devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà.

Sui tartufi freschi interi, in pezzi o in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome latino ed italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale di legge, e la zona geografica di raccolta come da delimitazione effettuata dalla Giunta Regionale.

E' vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco nei periodi in cui non è consentita la raccolta.

La vendita al mercato pubblico dei tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta o appartenenti a specie non ammesse ovvero senza il rispetto delle modalità prescritte dalla Legge 752/1985, viene punita con la sanzione amministrativa da € 2.582 a € 5.170.

## 7) - **VIGILANZA**

La vigilanza sull'applicazione delle norme di legge è affidata al Corpo Forestale dello Stato.

Sono inoltre incaricati di far rispettare le norme di legge:

- a) le guardie venatorie provinciali;
- b) gli organi di polizia locale urbana e rurale;
- c) le guardie giurate volontarie designate da cooperative, consorzi, enti ed associazioni che abbiano come fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

## 8) - **SANZIONI**

Ogni violazione delle norme di legge, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, viene punita con:

- a) la confisca del prodotto;
- b) le sanzioni amministrative e pecuniarie già specificate per ogni singola norma;
- c) la sospensione ed il ritiro da uno a due anni del tesserino e del permesso conseguito o l'impossibilità ad ottenere l'abilitazione per il medesimo periodo nel caso in cui non sia stata conseguita. Nell'ipotesi di recidiva può disporsi la revoca definitiva del tesserino.

Qualora il raccoglitore incorra, in un quinquennio, in almeno due violazioni sanzionate, il tesserino viene sospeso e temporaneamente ritirato per il periodo di un anno.