

Manuale del ricercatore di tartufi



LOMBARDIA. COSTRUIAMOLA INSIEME.



Regione Lombardia
Agricoltura

Editore: REGIONE LOMBARDIA

Da una collaborazione tra:

- **Direzione Generale Agricoltura (Paolo Lassini)**
U.O.: Sviluppo e tutela del territorio rurale e montano (**Giorgio Bonalume**)
Struttura: Sviluppo dei sistemi agricoli di montagna e delle filiere silvo pastorali (**Roberto Carovigno – Antonio Granata**)
Unità Operativa: Strumenti e iniziative di comunicazione (**Carlo Silva**)
- **Direzione Generale Sanità (Carlo Lucchina)**
Unità Operativa: Igiene degli alimenti e della nutrizione (**Maurizio Salamana**)

Testi e supervisione idnologica

Andrea Daprati
Antonio Granata

Coordinamento

Antonio Granata

Stampa

Grafiche Tierredi

Finito di stampare giugno 2009

Copyright di testi, disegni e fotografie dei rispettivi Autori

In copertina: tartufaio e cane, impegnati nella ricerca del tartufo
gentilmente disegnati per Regione Lombardia
da Elisa Daprati e Giuseppe Campagnola, appassionati tartufai

I fotocolori sono di Andrea Daprati

Alcuni testi della presente pubblicazione sono tratti da:
“ Sua Maestà il tartufo ” di Andrea Daprati – Ed. Todaro;
“ Tartufi, cani e tartufai ” di Andrea Daprati – Ed. Olimpia,
col consenso dell'autore

Si ringraziano i supervisori per la concessione gratuita del materiale fotografico
e per la preziosa collaborazione nella redazione dei testi

www.agricoltura.regione.lombardia.it
E-mail: foreste@regione.lombardia.it

REGIONE LOMBARDIA

Assessore all'Agricoltura

VIA POLA, 12 - 20124 MILANO - TEL.02.67652501

Manuale del ricercatore di tartufi

Introduzione di

***Luca Daniel Ferrazzi**



È con vero piacere che, da queste pagine, saluto tutti gli operatori del settore e gli appassionati del mondo dei tartufi. Un comparto dinamico e in continua evoluzione che è stato capace di riunire le istituzioni, il mondo scientifico e quello associazionistico, per valorizzare e celebrare un prodotto che testimonia un'eccellenza lombarda, valorizzando nel contempo il nostro territorio. Un orientamento, questo, in linea con l'Assessorato all'Agricoltura regionale, che trova in questa pubblicazione il proseguimento delle azioni già intraprese in merito, durante questi anni. Come ad esempio la realizzazione della pubblicazione "La Carta delle vocazioni tartufigene della Lombardia" e del CD-rom "I funghi della Lombardia, impariamo a conoscerli". Strumenti, questi, che la Regione Lombardia ha voluto creare per un serio approfondimento della materia, e che mi auguro possano contribuire concretamente a diffondere in maniera certa e coerente le peculiarità di questo prodotto eccezionale e del suo habitat, trovando magari nuovi spunti di riflessione per migliorare il livello della micologia lombarda.

**Assessore all'Agricoltura
Della Regione Lombardia*

SOMMARIO

Funghi ipogei (tartufi)

1. Estratto della Legge regionale 5 dicembre 2008, n.31 “Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale”
pag. 03
2. Estratto della Legge 17 maggio 1991, n.162 Modifiche alla legge 16 dicembre 1985, n.752, recante normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.
pag. 09
3. Estratto della Circolare n.28 del 18 luglio 1994 – Legge 11 dicembre 1985, n.752, legge regionale 5 dicembre 2008, n.31(ex l.r.24/89) – Modalità di definizione e riconoscimento delle tartufaie controllate e coltivate..
pag. 11
4. Estratto della “Carta delle vocazioni tartufigene della Lombardia” Valutazione delle vocazioni e delle potenzialità.
pag. 14
5. Per riconoscere i tartufi.
pag. 18
6. Consumo e conservazione dei tartufi freschi.
pag. 29

I testi integrali delle leggi e dei regolamenti sono disponibili sul sito della Regione Lombardia.

Estratto della LEGGE REGIONALE 5 DICEMBRE 2008, n. 31

“Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura,
foreste, pesca e sviluppo rurale”

TITOLO VIII

DISPOSIZIONI SULLA RACCOLTA, COLTIVAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI FUNGHI EPIGEI E IPOGEI (TARTUFI)

CAPO II

RACCOLTA, COLTIVAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI TARTUFI FRESCHI E CONSERVATI

Art. 113 (Finalità)

1. Il presente capo reca disposizioni sulla raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi freschi e conservati in attuazione dei principi della legge 16 dicembre 1985, n. 752 (Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo).

Art. 114 (Misure generali di tutela)

1. Ai fini del presente capo:
 - a) sono considerate protette tutte le specie di tartufi;
 - b) per raccolta controllata s'intende l'insieme delle operazioni che comprendono la ricerca e il prelievo dei corpi fruttiferi dei tartufi, nonché il trasporto degli stessi nei e dai luoghi naturali di produzione; la raccolta controllata è consentita nel rispetto delle disposizioni del presente capo.
2. Sono vietati l'estirpazione e il danneggiamento di parti sotterranee di tartufi, fatta salva la raccolta controllata di cui al comma 1.

Art. 115 (Competenze)

1. Le funzioni amministrative di cui al presente capo sono conferite:
 - a) alle province limitatamente al rilascio e alla vidimazione dei tesserini di raccolta dei tartufi e alle prove d'esame di cui all'articolo 121;
 - b) alle province e agli enti gestori dei parchi regionali, per i territori di rispettiva competenza, limitatamente all'elaborazione delle proposte per i calendari regionali e per le carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene;
 - c) alle province, agli enti gestori dei parchi regionali e alle comunità montane,

per i territori di rispettiva competenza, limitatamente all'organizzazione dei corsi di cui all'articolo 121, comma 8, all'istruttoria per il riconoscimento delle tartufaie controllate e coltivate e alla redazione dei programmi di recupero e miglioramento ambientale.

Art. 116 (Modalità di raccolta dei tartufi e divieti)

1. Su tutto il territorio regionale è consentita, nell'arco delle ventiquattro ore giornaliere, nei periodi stabiliti annualmente dai calendari di raccolta in relazione alle usanze locali, la raccolta dei tartufi commestibili compresi nell'elenco di cui all'articolo 2 della legge 752/1985.
2. La ricerca deve essere effettuata con l'ausilio del cane appositamente addestrato; lo scavo con attrezzi quali vanghetto o zappetta deve avvenire solo dopo il rinvenimento del tartufo da parte del cane e deve essere limitato al punto ove lo stesso lo abbia iniziato.
3. E' fatto obbligo di riempire con il terriccio asportato le buche create dall'estrazione dei tartufi
4. Sono vietate:
 - 1) la raccolta dei tartufi immaturi;
 - 2) nel periodo di raccolta dei tartufi, la lavorazione andante del terreno nelle zone tartufigene individuate nelle carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene, fatte salve le operazioni direttamente connesse con le normali pratiche culturali.

Art. 117 (Calendari di raccolta)

1. Fermi restando le limitazioni particolari e i divieti di raccolta di cui agli articoli 122 e 123, i calendari per la raccolta dei tartufi specificano i limiti e le modalità di raccolta dei tartufi nel corso dell'anno solare, indicando quantità e periodi di raccolta per le diverse specie e per le diverse località del territorio regionale, nonché qualsiasi altra limitazione ritenuta necessaria sulla base dell'andamento stagionale e delle esigenze di tutela ambientale.
2. Il dirigente competente, avvalendosi del collegio di esperti di cui all'articolo 119, predispone, anche sulla base delle proposte di cui al comma 3, e approva entro il 31 marzo di ogni anno i calendari di raccolta, a cui sono allegate cartografie in scala adeguata delle diverse zone nelle quali sono applicate limitazioni particolari alla raccolta, nonché tutta la documentazione descrittiva ritenuta necessaria.
3. Le province e gli enti gestori dei parchi regionali, sentite le comunità montane,

elaborano le proposte per il territorio di loro competenza, corredate di adeguata documentazione contenente le relative motivazioni tecniche e socio-economiche e le trasmettono alla Giunta regionale entro il 31 gennaio di ogni anno.

4. I calendari sono pubblicati sul burl ed esposti negli albi pretori dei comuni.

Art. 118 (*Carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene*)

1. La Giunta regionale approva, sentita la competente commissione consiliare e avvalendosi del collegio di esperti di cui all'articolo 119, le carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene relative all'intero territorio regionale; a tal fine le province e gli enti gestori dei parchi regionali, sentite le comunità montane, elaborano e trasmettono alla Giunta regionale le proposte per il territorio di competenza.
2. Le carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene redatte in scala adeguata:
 - a) delimitano le zone geografiche di raccolta dei tartufi, anche ai sensi dell'articolo 7, quinto comma, della legge 752/1985;
 - b) individuano i territori vocati alla produzione dei tartufi, anche con riferimento alle diverse specie o gruppi di specie di particolare interesse scientifico ed economico;
 - c) localizzano le aree di particolare valore scientifico, finalizzate alle attività di controllo e di ricerca, nelle quali può essere vietata la raccolta;
 - d) identificano le altre aree di elevata vocazione ove realizzare prioritariamente gli interventi di recupero e di miglioramento ambientale.
3. Alle carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene sono allegati:
 - a) l'analisi dello stato ambientale e produttivo dei territori regionali e le proposte di interventi di conservazione e di valorizzazione delle potenzialità tartufigene;
 - b) i criteri per l'elaborazione dei calendari annuali di raccolta.
4. Per le modifiche delle carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene si applica la procedura di cui al comma 1.

Art. 120 (*Tesserino*)

1. La ricerca e la raccolta dei tartufi sono consentite a coloro i quali sono in possesso del tesserino di idoneità, valido su tutto il territorio nazionale, rilasciato ai sensi dell'articolo 5 della legge 752/1985.
2. Il tesserino, le cui caratteristiche sono stabilite dal dirigente competente, è rilasciato dalle province a seguito del superamento dell'esame di idoneità.

3. Il tesserino è vidimato annualmente, a partire dall'anno successivo al rilascio, presso l'ente che lo ha emesso.
4. Le domande per il rilascio e la vidimazione del tesserino possono essere inoltrate anche tramite le associazioni professionali, sociali e sindacali o loro patronati.
5. Sono esentati dalla prova d'esame coloro che, alla data di entrata in vigore della legge 752/1985, sono già muniti dell'autorizzazione di cui all'articolo 6 della legge 17 luglio 1970, n. 568 (Disciplina della raccolta e del commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo).
6. I tesserini sono personali, non cedibili e devono essere esibiti al personale addetto alla vigilanza.

Art. 121 (Commissioni d'esame e corsi di preparazione)

1. L'idoneità alla ricerca e alla raccolta del tartufo è conseguita mediante superamento di specifiche prove d'esame da tenersi presso le province nel cui territorio risiedono i candidati; i non residenti nella Regione possono sostenere l'esame presso ognuna delle province.
2. La preparazione dei candidati è valutata sulla base della capacità di riconoscimento delle specie di tartufi, nonché sulla conoscenza delle disposizioni contenute nel presente capo e delle norme generali di comportamento nell'ambiente naturale.
3. La valutazione finale è espressa con giudizio di idoneità o di inidoneità.
4. Le commissioni d'esame sono composte da:
 - a) il presidente della provincia o suo delegato, con funzioni di presidente;
 - b) un dipendente dello STER competente per territorio, designato dal dirigente competente;
 - c) tre esperti in micologia, scienze naturali e forestali e agrarie nominati dalla provincia.
5. Le funzioni di segreteria sono svolte da un impiegato appositamente incaricato.
6. Le province stabiliscono i calendari degli esami prevedendo almeno una sessione d'esami annuale.
7. Per l'ammissione alle prove d'esame i candidati devono presentare la ricevuta di versamento di euro 10,33 alla tesoreria della provincia, a titolo di rimborso spese.
8. Le province, gli enti gestori dei parchi regionali e le comunità montane orga-

nizzano, anche d'intesa tra loro, corsi di preparazione per i raccoglitori, propedeutici all'esame di idoneità.

9. La Regione predispone i programmi didattici per i corsi di preparazione e il materiale divulgativo atto a facilitare il riconoscimento delle specie e il più corretto comportamento nell'ambiente naturale.

Art. 122 (Norme particolari per i parchi, le riserve e i monumenti naturali)

1. Gli enti gestori dei parchi naturali possono disciplinare la raccolta dei tartufi mediante i regolamenti d'uso di cui all'articolo 20 della l.r. 86/1983.
2. Nelle riserve naturali la raccolta dei tartufi, qualora non sia esplicitamente vietata dalla deliberazione istitutiva, è disciplinata dal piano di cui all'articolo 14 della l.r. 86/1983.
3. A integrazione di quanto stabilito dall'articolo 11, primo comma, lettera c), della l.r. 86/1983, la Regione può istituire riserve naturali parziali aventi specifica finalità micologica.
4. Le disposizioni dei regolamenti e dei piani di cui al presente articolo sono recepite nei calendari di raccolta.

Art. 123 (Aree di particolare tutela)

1. La raccolta dei tartufi è comunque vietata:
 - a) nelle riserve naturali integrali e orientate micologiche, fatte salve le regolamentazioni specifiche ai sensi dell'articolo 122;
 - b) nelle aree di nuovo rimboschimento prima che siano trascorsi quindici anni dalla messa a dimora delle piante;
 - c) nelle aree di particolare valore scientifico indicate nelle carte delle vocazioni e potenzialità tartufigene.
2. Le aree di cui al comma 1 sono individuate nei calendari di raccolta.
3. Nel territorio delle aziende faunistiche la raccolta dei tartufi è consentita nelle ore notturne e nelle giornate di silenzio venatorio.

Art.124 (Raccolta riservata dei tartufi)

1. I titolari e conduttori, singoli o associati o consorziati ai sensi dell'articolo 4 della legge 752/1985, di terreni a vocazione tartufigena possono richiedere alle province, agli enti gestori dei parchi regionali e alle comunità montane il riconoscimento di tartufaie controllate o coltivate esistenti su fondi in loro possesso.

Art. 127 (*Vigilanza*)

1. La vigilanza sull'osservanza degli obblighi e dei divieti di cui al presente capo e alla relativa normativa d'attuazione è affidata:
 - a) agli enti gestori dei parchi, delle riserve naturali e dei monumenti naturali per i territori di rispettiva competenza;
 - b) alle province per il restante territorio della Regione.
2. I soggetti di cui al comma 1 si avvalgono di proprio personale dipendente a ciò preposto, del servizio volontario di vigilanza ecologica, nonché, previe le necessarie intese, degli agenti del corpo forestale dello Stato, delle guardie ittico-venatorie provinciali, degli organi di polizia urbana e rurale e del personale di vigilanza delle comunità montane.
3. Ai soggetti di cui al comma 2 compete l'accertamento delle violazioni di cui all'articolo 129.
4. Collaborano alla vigilanza sull'osservanza della presente normativa, senza potere di accertamento, le guardie giurate volontarie designate da consorzi, enti e associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

Art. 129 (*Sanzioni*)

1. Per le violazioni alle disposizioni di cui all'articolo 114, comma 2, e all'articolo 116 si applica la sanzione amministrativa da euro 103,29 a euro 1032,91, raddoppiabile per la raccolta nelle aree di cui all'articolo 123.
2. Per le violazioni alle disposizioni di cui all'articolo 120, comma 1, si applica la sanzione amministrativa da euro 103,29 a euro 516,46.
3. Se il raccoglitore non è in grado di esibire il tesserino o i documenti autorizzativi di cui è in possesso si applica la sanzione amministrativa da euro 5,16 a euro 51,65 con l'obbligo di esibirli entro una settimana all'ente competente alla vigilanza.
4. In caso di gravi e reiterate violazioni alle disposizioni inerenti alla raccolta di tartufi, gli enti competenti al rilascio del tesserino provvedono alla sospensione o al ritiro del tesserino stesso; a tal fine gli enti competenti all'irrogazione della sanzione provvedono a comunicare i provvedimenti sanzionatori adottati agli enti che hanno rilasciato i tesserini ai contravventori.

5. Per l'inosservanza delle disposizioni sulla vendita al mercato pubblico dei tartufi freschi e conservati si applica la sanzione amministrativa da euro 258,23 a euro 2582,28, salvo che il fatto costituisca reato a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale.

Estratto della Legge 17 maggio 1991, n.162 “Modifiche alla legge 16 dicembre 1985, n.752, recante normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.

Art. 1

2. Al n.5 del terzo comma dell'art. 6 della L.16 dicembre 1985, n.752, le parole: <<Tuber aestivum var. uncinatum>> sono sostituite dalle seguenti: <<Tuber uncinatum>>



Tartufaio e cane impegnati nell'estrazione di un carpoforo di tartufo bianco pregiato



Bell'esemplare di *Tuber magnatum* Pico
raccolto nei "Territori Vittadiniani" dell'Oltrepò Pavese

Estratto della Circolare n.28 del 18 luglio 1994 – Legge 16 dicembre 1985, n.752, legge regionale 5 dicembre 2008, n.31, (ex l.r.24/89) - Modalità di definizione e riconoscimento delle tartufaie controllate e coltivate.

Premessa

Essendo libera la raccolta dei tartufi nei boschi e nei terreni non coltivati, la giunta regionale può riservare tale attività con proprio atto amministrativo, ai soli titolari e conduttori, singoli, associati o consorziati.

Il riconoscimento di tali aree a raccolta riservata, è concesso dalla regione nelle modalità di seguito descritte per un periodo limitato pari ad anni cinque per le tartufaie controllate ed anni quindici per le tartufaie coltivate rinnovabili.

Tali aree, purché ubicate in zone a comprovata vocazione produttiva delle specie fungine elencate all'art. 2 della legge quadro sopra citata, vengono classificate e riconosciute tali dalla regione Lombardia, sentito il collegio di esperti, sulla base di una istruttoria preliminare espletata dall'ente delegato di competenza.

Acquisita la concessione delle aree sopra citate, il diritto di raccolta si estende ai soli corpi fruttiferi delle specie appartenenti al genere *Tuber* elencate all'art.2 della legge 16 dicembre 1985, n.752.

Le superfici interessate dal provvedimento di concessione si distinguono in tartufaie controllate e coltivate come di seguito specificato.

1. Beneficiari

Possono procedere alla richiesta di riconoscimento delle tartufaie controllate e/o coltivate presso il rispettivo ente delegato i conduttori di aree site in terreni vocati. Si definiscono conduttori, ai sensi della presente circolare, le persone fisiche e giuridiche di diritto pubblico e privato, singole, associate o consorziate, che coltivano o intendano coltivare ad avvenuto riconoscimento, il fondo in loro possesso o proprietà come indicato al successivo art.6.

2. Definizione di tartufaia controllata

Ai sensi dell'applicazione della l.r.31/08 (ex l.r.24/89), possono essere riconosciute come tartufaie controllate le piante arboree ed arbustive anche a gruppi, i filari, le aree boscate di specie forestali simbiotici di tartufi appartenenti alle specie del genere *Tuber*, oggetto di periodica raccolta dei corpi fruttiferi, con comprovata presenza di simbiosi micorrizica avvenuta tramite inoculo naturale non operato volontariamente dall'uomo.

3. Definizione di tartufaia coltivata

Si intendono come tartufaie coltivate gli impianti effettuati nei territori a vocazione tartufigena aventi le seguenti caratteristiche di impianto e di materiale vegetale utilizzato:

- filari, doppi filari, forme di arboricoltura fuori foresta realizzate con materiale forestale su superfici continue e con un numero non inferiore a piante 100 per unità di tartufaia, ridotte a 50 nei territori montani;
- materiale vivaistico conforme alle normative fitosanitarie vigenti;
- specie idonee alle zone fitoclimatiche di appartenenza dei siti d'impianto e di preferenza autoctone o naturalizzate;
- micorrizzazione verificata dall'attestato rilasciato dal produttore e dal controllo operato dai competenti servizi regionali, sulle piante da vivaio prima e dopo l'impianto.

5. Modalità di richiesta del riconoscimento

La domanda di riconoscimento di una tartufaia controllata o coltivata va presentata alla regione Lombardia tramite l'ente delegato competente per territorio su cui insiste la superficie in esame. Sono enti delegati: i parchi regionali, le comunità montane e le amministrazioni provinciali.

8. Modalità di raccolta e calendari

Sono fatte salve le disposizioni della l.r.31/08 (ex l.r.24/89) sulle modalità di raccolta di cui all'art.116 e dell'art.117 in merito al rispetto dei calendari di raccolta.

Il testo integrale del documento è disponibile sul sito della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia:

www.agricoltura.regione.lombardia.it, nella sezione: pubblicazioni.



Tartufaia naturale di *Tuber magnatum* Pico tipica
dei “Territori Vittadiniani” dell’Oltrepò Pavese



Tartufaia naturale di *Tuber aestivum* Vitt., tipica
dei “Territori Vittadiniani” dell’Oltrepò Pavese

Estratto della CARTA DELLE VOCAZIONI TARTUFIGENE DELLA REGIONE LOMBARDIA - Valutazione delle vocazioni e delle potenzialità

La Carta, che consente l'individuazione della potenzialità dei territori alla tartuficoltura, può essere uno stimolo e un incentivo per l'utilizzo, da parte degli interessati, delle aree agricole così dette "marginali" al fine della produzione di tartufi.

La cartografia rappresenta l'elaborazione dei principali parametri ecologico-ambientali la cui sintesi indica con immediatezza le aree favorevoli alla presenza del tartufo.






























Il documento che individua gli areali, ma non le singole "tartufaie", vuole anche essere una guida, specialmente per i neofiti, che serva loro per sapere dove muovere i primi passi e indirizzare le proprie ricerche per trascorrere parte del loro tempo libero in compagnia dell'amico fidato, il proprio cane da "trifola".

Inoltre, il documento, nella componente descrittiva e negli allegati tecnici di supporto, individua dei modelli vegetazionali di riferimento con provata potenzialità per ospitare corpi fruttiferi ipogei del genere *Tuber* e può essere posta in correlazione con le tipologie forestali della Lombardia e coi tipi fitosociologici individuati nel lavoro sulla vegetazione forestale della nostra Regione.

Certi che la "Carta" possa essere di indubbia utilità per gli operatori di settore che vorranno farne buon uso, si auspica, come sempre, che ciò avvenga nel più rigoroso rispetto del patrimonio tartufigeno naturale presente sul territorio lombardo.

L'intero documento è disponibile sul sito della Direzione Generale Agricoltura Regionale: **www.agricoltura.regione.lombardia.it**, nella sezione: **pubblicazioni**.

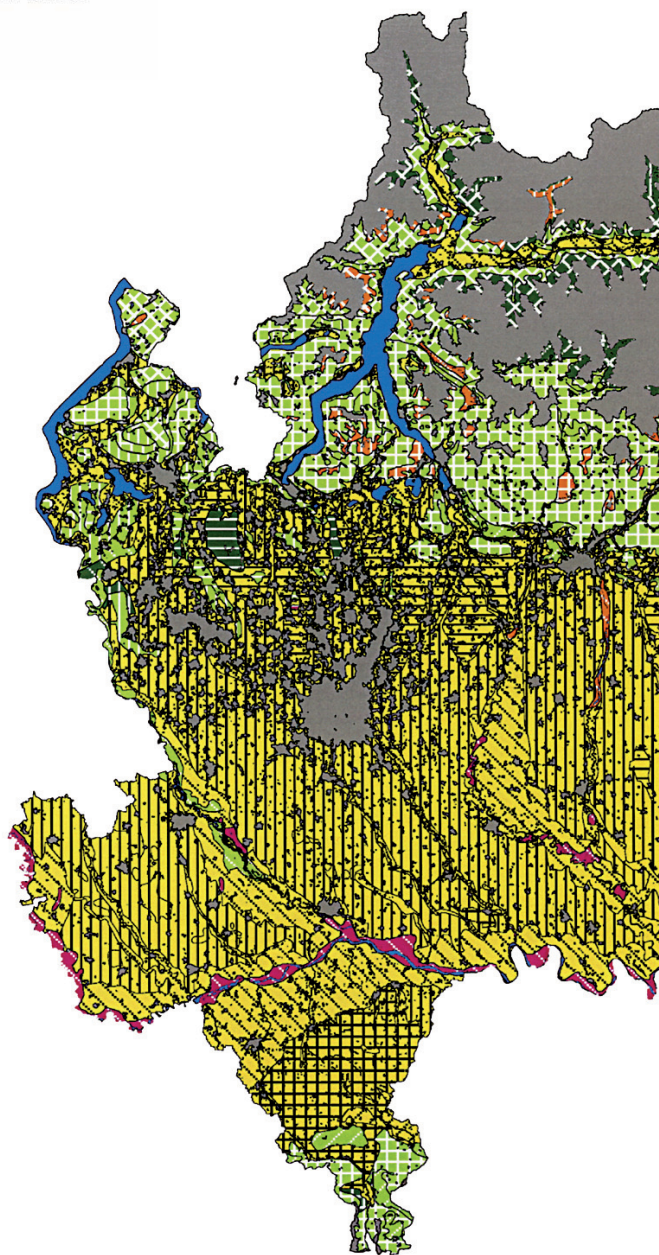
Legenda

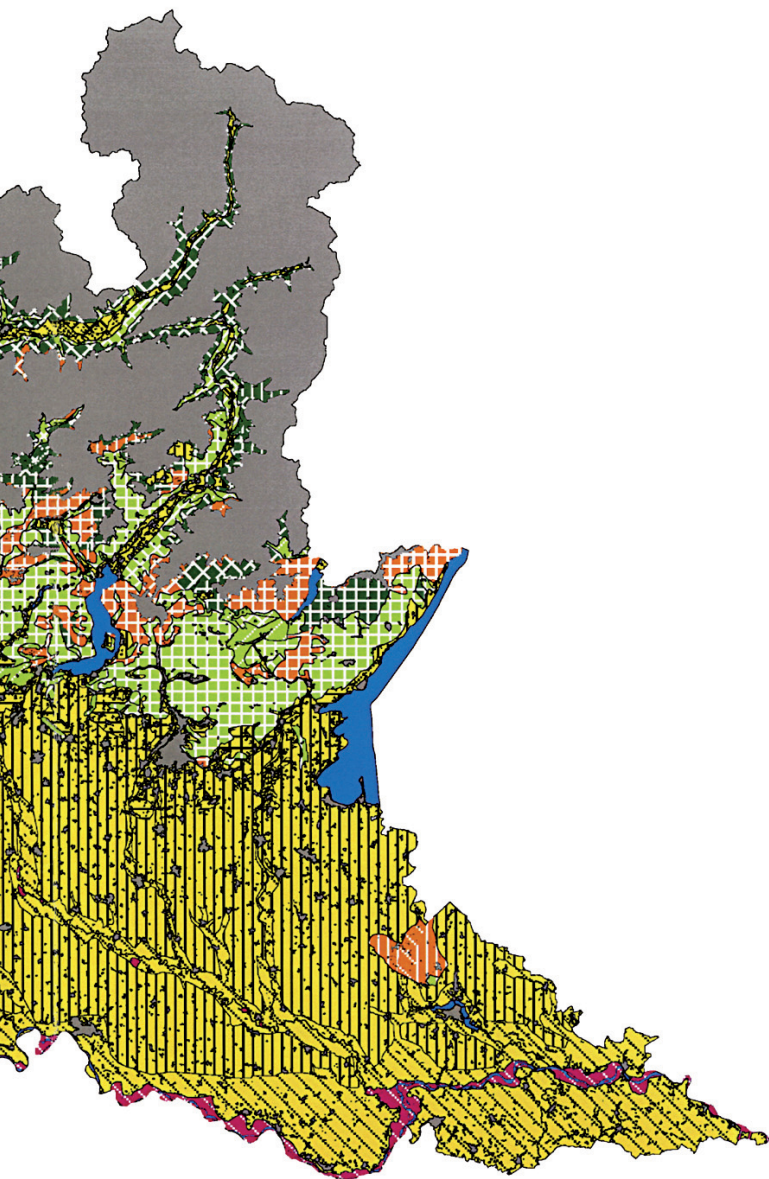
	0 - - Area non considerata al di sopra dei 1300 m.s.l.m. - Urbanizzato
	0 - - Assenza di vegetazione, specchi d'acqua
	C6 - (0-1) - Boschi di agrifoglie su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene med
	C5 - (0-2) - Boschi di agrifoglie su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene sup
	C4 - (0-2) - Boschi di agrifoglie su Deposito fluviale post glaciale
	C3 - (2-4) - Boschi di agrifoglie su Substrato lapideo localmente ricco di carbonati
	C2 - (0-2) - Boschi di agrifoglie su Substrato lapideo povero di carbonati
	C1 - (2-4) - Boschi di agrifoglie su Substrato lapideo ricco di carbonati
	L6 - (1-2) - Boschi di latifoglie su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene med
	L5 - (3-5) - Boschi di latifoglie su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene sup
	L4 - (3-5) - Boschi di latifoglie su Deposito fluviale post glaciale
	L3 - (3-5) - Boschi di latifoglie su Substrato lapideo localmente ricco di carbonati
	L2 - (2-3) - Boschi di latifoglie su Substrato lapideo povero di carbonati
	L1 - (4-5) - Boschi di latifoglie su Substrato lapideo ricco di carbonati
	S6 - (0-1) - Coltivi e seminativi su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene med
	S5 - (2-4) - Coltivi e seminativi su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene sup
	S4 - (3-4) - Coltivi e seminativi su Deposito fluviale post glaciale
	S3 - (2-3) - Coltivi e seminativi su Substrato lapideo localmente ricco di carbonati
	S2 - (0-1) - Coltivi e seminativi su Substrato lapideo povero di carbonati
	S1 - (3-4) - Coltivi e seminativi su Substrato lapideo ricco di carbonati
	P6 - (1-2) - Impianti di pioppo su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene med
	P5 - (3-5) - Impianti di pioppo su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene sup
	P4 - (3-5) - Impianti di pioppo su Deposito fluviale post glaciale
	E6 - (0-1) - Vegetazione erbacea su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene med
	E5 - (2-4) - Vegetazione erbacea su Deposito fluviale e glaciale del Pleistocene sup
	E4 - (3-4) - Vegetazione erbacea su Deposito fluviale post glaciale
	E3 - (2-3) - Vegetazione erbacea su Substrato lapideo localmente ricco di carbonati
	E2 - (0-1) - Vegetazione erbacea su Substrato lapideo povero di carbonati
	E1 - (3-4) - Vegetazione erbacea su Substrato lapideo ricco di carbonati



Regione Lombardia

Agricoltura





PER RICONOSCERE I TARTUFI

Denominazioni dei tartufi, così come riportate nella Legge 752/85

1. **Tuber magnatum Pico**, detto volgarmente tartufo bianco;
2. **Tuber melanosporum Vitt.**, detto volgarmente tartufo nero pregiato;
3. **Tuber brumale var. moschatum De Ferry**, detto volgarmente tartufo moscato;
4. **Tuber aestivum Vitt.**, detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone;
5. **Tuber uncinatum Chatin**, detto volgarmente tartufo uncinato (ridenominato dalla L.162/1991)
6. **Tuber brumale Vitt.**, detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera;
7. **Tuber borchii Vitt.**, o **Tuber albidum Pico**, detto volgarmente bianchetto o marzuolo;
8. **Tuber macrosporum Vitt.**, detto volgarmente tartufo nero liscio;
9. **Tuber mesentericum Vitt.**, detto volgarmente tartufo nero ordinario.

Inoltre, nel 2007, uno studio condotto da Andrea Daprati, ha portato alla classificazione di una nuova varietà, denominata:

Tuber magnatum Pico var. vittadinii Daprati (ghiacciolo).

Il periodo di raccolta dei tartufi, in Lombardia, è subordinato all'emanazione dell'apposito Calendario regionale che specifica limiti, modalità e quantità di raccolta. Il calendario è predisposto e approvato dalla Regione entro il 31 marzo di ogni anno.



Tuber magnatum Pico

Nome scientifico: *Tuber magnatum*

Autore: Pico, 1788

Nome comune: Tartufo bianco pregiato.

CARPOFORO: generalmente di forma irregolare, tondeggiante, lobata, sinuosa, in relazione ai vari tipi di terreno in cui cresce; di pezzatura molto varia, dalle dimensioni di una nocciola fino ai 200-300 grammi, a volte oltre il chilogrammo.

PERIDIO: con superficie leggermente papillosa o finemente granulosa (lente), di colore giallo paglierino o giallo ocreo o giallo olivastro, a volte con riflessi verdognoli.

GLEBA (o polpa): bianco giallastra con toni nocciola o marroncini; le differenti tonalità di colore sono in relazione al grado di maturazione, al tipo di suolo e alla specie arborea simbiote. Sono ben visibili le vene biancastre, esili e numerose.

PROFUMO: particolarmente spiccato e gradevole a maturità; inconfondibile e caratteristico, complesso, agliaceo, ricorda un po' il gas metano o il formaggio fermentato.

SAPORE: molto gustoso e tipico, ricorda vagamente il formaggio grana.



Tuber magnatum Pico var. vittadinii Daprati

Nome scientifico: *Tuber magnatum Pico varietà vittadinii*

Autore: Daprati, 2007

Nome comune: Ghiacciolo.

CARPOFORO: forma e dimensione come in *T. magnatum*, ma non raggiunge le stesse pezzature a causa della maturazione in periodo invernale, sotto gelate e brine. La consistenza dell'intero carpoforo è delicata e friabile.

PERIDIO: superficie liscia, glabra, di colore biancastro, nei giovani esemplari biancastro-porcellaneo.

GLEBA (o polpa): come nel peridio, biancastra o biancastra-porcellanea, percorsa da numerosissime vene filiformi difficilmente distinguibili. Gli aschi sono spesso privi di spore e, queste, si presentano diafane e con il reticolo della parete alveolare molto rilevato.

PROFUMO: come in *T. magnatum*, ma meno agiaceo e più delicato.

SAPORE: anche il sapore mantiene le caratteristiche organolettiche di *T. magnatum*, ma è al gusto più dolce e gradevole.



Tuber borchii Vitt. (*Tuber albidum* Pico)

Nome scientifico: *Tuber borchii* (la denominazione *T. albidum* Pico è oggi ritenuta sinonimale e impropria).

Autore: Vittadini, 1831

Nome comune: Bianchetto, marzuolo.

CARPOFORO: tondeggiante, ma anche lobato o gibboso; solitamente di piccole dimensioni (massimo mandarino).

PERIDIO: superficie leggermente pubescente, di colore che varia dal biancastro ocreo (simile al tartufo bianco pregiato) all'ocra-bruno, a volte maculato di macchie color ruggine.

GLEBA (o polpa): inizialmente biancastra, con la maturazione tendente al fulvo, poi bruno-rossiccia, spesso maculata; percorsa da venature larghe, biancastre e disordinate, sfocianti in periferia.

PROFUMO: decisamente agliaceo e penetrante, richiama un po' quello dell'acetilene.

SAPORE: non molto gradevole; è spesso utilizzato nei prodotti derivati del tartufo, quali fondute, salse tartufate, burro e così via.



Tuber melanosporum Vittadini

Nome scientifico: *Tuber melanosporum*

Autore: Vittadini, 1831

Nome comune: Tartufo nero pregiato.

CARPOFORO: di forma per lo più tondeggianti, a volte anche irregolare e lobata; la pezzatura è variabile dalle dimensioni di una nocciola a quelle di una grossa arancia, eccezionalmente anche oltre il chilogrammo.

PERIDIO: a superficie verrucosa, con verruche piramidali appiattite o depresse al centro (larghe 2-3 mm.) e fortemente aderenti alla gleba; il colore è bruno-nerastro, spesso chiazzato di ruggine.

GLEBA (o polpa): di colore nero-bruno, con toni violacei, soda, variegata da numerose vene fitte e sottili, biancastre e più o meno ramificate.

PROFUMO: aromatico, particolare, non troppo pungente ma gradevole.

SAPORE: squisito, tanto da meritare l'appellativo di "tartufo nero dolce".



Tuber macrosporum Vittadini

Nome scientifico: *Tuber macrosporum*

Autore: Vittadini, 1831

Nome comune: Tartufo nero liscio.

CARPOFORO: di forma globosa o tubercolata, spesso irregolare; le dimensioni vanno dalla nocciola all'uovo di gallina, raramente oltre. A volte si trova più di un esemplare "gemellato" nella stessa buca.

PERIDIO: costituito da verruche molto appiattite, tali da conferirgli un aspetto liscio (da qui il nome "tartufo nero liscio"), di colore bruno-nerastro con sfumature rugginose.

GLEBA (o polpa): prima grigiastra, poi grigio-bruna, spesso maculata di ruggine, soda, variegata da numerose vene bianche meandriformi, interrotte in più punti; spore più grandi di quelle delle altre specie (*macrosporum*), colorate di giallo-bruno.

PROFUMO: odore intenso con componente agliacea, gradevole, ricorda quello del tartufo bianco pregiato.

SAPORE: grato, utilizzabile sugli stessi piatti dove si usa il *magnatum*, anche se la consistenza un po' coriacea ne limita il consumo.



Tuber aestivum Vittadini

Nome scientifico: *Tuber aestivum*

Autore: Vittadini, 1831

Nome comune: Tartufo estivo o scorzone.

CARPOFORO: in genere di forma tondeggianti, talora con qualche depressione; la pezzatura varia dalla nocciola al mezzo chilo, a volte anche oltre.

PERIDIO: costituito da grosse e dure verruche bruno-nere, piramidali e sporgenti, che gli conferiscono la tipica rugosità e consistenza.

GLEBA (o polpa): soda e polposa, di color nocciola più o meno intenso a seconda del grado di maturazione; solcata da numerose vene bianche ramificate e meandriciformi.

PROFUMO: delicato e gradevole, ricorda un po' il malto d'orzo torrefatto o materie in fermentazione.

SAPORE: consistente e grato, che ben si presta a conservazioni in salse o prodotti derivati.



Tuber uncinatum Chatin

Nome scientifico: *Tuber aestivum* Vittadini forma *uncinatum*

Autore: (Chatin) Montecchi & Borelli, 1995

Nome comune: Tartufo uncinato.

CARPOFORO: come *Tuber aestivum*.

PERIDIO: come in *T. aestivum*.

GLEBA (o polpa): generalmente più scura rispetto a *T. aestivum*.

PROFUMO: odore leggermente più intenso rispetto a *T. aestivum*; il maggior profumo e il più intenso colore della gleba sono determinati dalla crescita autunnale più profonda, grazie alla quale il minor calore solare provoca minori effetti di essiccamento e disidratazione sui carpori maggiormente interrati (se esposti all'aria e al calore, tutti i tartufi perdono più rapidamente il loro aroma costituito soprattutto da sostanze volatili).

SAPORE: per le stesse ragioni il sapore è leggermente più gradevole.

NOTE: nei "territori vittadiniani" della regione Lombardia (Oltrepò Pavese, 1990) si sono svolti gli studi di Amer Montecchi e Marzio Borelli, grazie ai quali si è potuto stabilire la sinonimia tra il *T. aestivum* Vittadini e il *T. uncinatum* Chatin e attribuire a quest'ultimo il rango botanico di sola forma della specie vittadiniana.



Tuber brumale Vittadini

Nome scientifico: *Tuber brumale*

Autore: Vittadini, 1831

Nome comune: Tartufo nero invernale, trifola nera.

CARPOFORO: di forma globosa più o meno regolare, difficilmente supera le dimensioni di un uovo di gallina.

PERIDIO: costituito da verruche bruno-nere, piuttosto basse e appiattite, dalle dimensioni simili a quelle di *T. melanosporum*.

GLEBA (o polpa): di colore grigio-bruno o grigio-nerastro, soda, con venature biancastre grandi, rade e regolarmente disposte, più o meno ramificate.

PROFUMO: odore forte e persistente che ricorda quello della rapa o della nocciola acerba, simile anche a quello della corteccia di *Cornus sanguinea* (secondo Vittadini).

SAPORE: più marcato e meno squisito dei tartufi trattati in precedenza.



Tuber brumale var. moschatum De Ferry

Nome scientifico: *Tuber brumale* Vittadini *forma moschatum*

Autore: (Ferry) Montecchi & Lazzari, 1993

Nome comune: Tartufo moscato.

CARPOFORO: come *T. brumale*.

PERIDIO: come in *T. brumale*.

GLEBA (o polpa): simile a *T. brumale*, ma con toni tendenti al beige-nocciola.

PROFUMO: odore forte, penetrante, che ricorda il muschio (da cui il nome).

SAPORE: delicato e persistente, simile a quello di *T. brumale*.

NOTE: Montecchi e Lazzari (1993) hanno attribuito a questo tartufo il rango botanico di sola forma del *T. brumale*, in quanto si differenzia da questi essenzialmente per il sentore di muschio che emana da fresco.



Tuber mesentericum Vittadini

Nome scientifico: *Tuber mesentericum*

Autore: Vittadini, 1831

Nome comune: Tartufo nero ordinario, tartufo di Bagnoli.

CARPOFORO: generalmente globoso, caratterizzato da una depressione o cavità basale molto evidente in sezione; le dimensioni vanno dalla nocciola all'uovo di gallina, raramente oltre.

PERIDIO: costituito da dure verruche piramidali bruno-nere, simili a quelle di *T. aestivum* ma più piccole, più fitte e meno sporgenti.

GLEBA (o polpa): soda, di colore variabile dal beige al bruno-nocciola a completa maturazione, solcata da numerose vene bianche, corte e circonvolute, che ricordano un po' il mesentere (da cui il nome).

PROFUMO: spiccato e sgradevole che, nei tartufi appena estratti, ricorda un po' il bitume o lo iodoformio, ma che tende a migliorare con l'esposizione all'aria.

SAPORE: non molto grato e leggermente amarognolo.

CONSUMO E CONSERVAZIONE DEI TARTUFI FRESCHI

I tartufi, come ogni altro alimento di origine vegetale, tendono a deteriorarsi con il passare del tempo e perciò è preferibile consumarli quanto prima. Tuttavia esistono alcuni metodi di conservazione dei tartufi freschi che consentono all'acquirente consumatore di farli durare più a lungo.

Uno di questi metodi consiste nel deporli in un contenitore aperto e ricoprirli con sabbia o terra asciutta, quindi riporli in un luogo fresco: il vano verdura del frigorifero potrebbe fare al caso nostro, ma è indispensabile aggiungere subito che ogni cosa in esso contenuta, dal latte al formaggio alle uova e così via, assorbirà immediatamente l'odore del tartufo. Durante la stagione invernale anche il davanzale di una finestra esposta a nord potrebbe andare bene, ma la soluzione migliore, per chi ne è in possesso, è rappresentata da un frigorifero alternativo, dove tutt'al più potranno trovare posto, insieme con i tartufi, anche alimenti o bevande conservati in contenitori sigillati e... a prova di profumo.

Se i tartufi da conservare appartengono alla specie *T. Magnatum Pico* o alla varietà *vitadinii Daprati*, più delicati e deteriorabili, non deve assolutamente essere tolta la pellicola di terreno che in genere li riveste: essa li difende e li preserva da un rapido deterioramento; potremo farlo nel momento del consumo, avvalendoci di uno spazzolino inumidito (va bene uno "da denti" o "da unghie" espressamente a ciò dedicato) e avendo cura di sciacquarli appena sotto acqua corrente per togliere le restanti tracce di terriccio e di asciugarli bene prima di affettarli.

Diverso è il caso dei "tartufi neri", il cui peridio non assorbe l'acqua ed è quindi possibile immergerli alcune ore prima di pulirli e consumarli: la terra rappresa tra le verruche si staccherà da sola e basterà poi una passata sotto acqua corrente per averli pronti all'uso. Naturalmente dopo averli ben asciugati.

Un altro metodo, forse il più pratico, è il seguente: si avvolge ogni tartufo con carta assorbente da cucina, quindi lo si accartoccia in carta spessa e porosa (ad esempio quella dei sacchetti in cui viene venduto il pane), si depone il cartoccio nel vano verdura del frigorifero e lo si ricopre con un panno di lana appena umido. L'avvolgimento separato di ogni singolo tartufo permetterà di evitare che l'eventuale deterioramento di uno di essi induca, per contatto, il deterioramento degli altri; inoltre, l'utilizzo della carta porosa consentirà ai tartufi di "respirare" (MAI CONSERVARLI IN CONTENITORI CHIUSI E SIGILLATI O IMMERSI NEL RISI!) e il panno umido conferirà loro quel minimo di umidità necessaria perché possano mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. L'unica avvertenza è sostituire la carta appena l'umidità trattenuta si ri-

vela eccessiva e inumidire il panno di lana quasi quotidianamente.

Con queste precauzioni i tartufi bianchi si manterranno allo stato fresco per circa quindici giorni dal momento del ritrovamento e i neri per venti o più.

CONSERVAZIONE DEI TARTUFI CONGELATI

Si tratta di un metodo di conservazione possibile solo con i tartufi neri. Dopo averli ben puliti, come se dovessimo consumarli, si avvolgono in pellicola da alimenti e si depongono in congelatore. Potranno essere tolti, scongelati e utilizzati anche a distanza di alcuni mesi: la consistenza di cui sono dotati consente loro di mantenere accettabile la qualità dei caratteri organolettici, cosa impossibile per il tartufo bianco pregiato, meno consistente e più delicato.

Diverso è il caso dei derivati: la salsa di tartufi neri sott'olio, il burro tartufato (tartufi bianchi o neri), le fondute (tartufi bianchi o neri), dopo la preparazione potranno essere suddivisi in piccoli contenitori e congelati. In tal modo potranno essere scongelati e utilizzati singolarmente anche dopo lungo tempo.

ASPETTI COMPORTAMENTALI

Nel corso dell'attività di ricerca dei tartufi, il tartufaio è tenuto a confrontarsi con aspetti comportamentali di due tipi: il rispetto delle regole scritte e il rispetto di un codice, chiamiamolo "deontologico", che scritto non è, ma che esprime l'impegno di ognuno verso gli altri e l'ambiente in genere.

Nel primo caso i riferimenti sono quelli della l.r. 24/89 (e della L. 752/85):

è indispensabile il possesso del tesserino autorizzativo alla ricerca regolarmente vidimato;

- è consentita la raccolta dei soli tartufi ammessi al consumo dalla L. 752/85;
- la ricerca è consentita nell'arco delle 24 ore e nei periodi stabiliti dai calendari regionali annuali di raccolta;
- la ricerca deve essere sempre effettuata con l'ausilio del cane a ciò addestrato;
- lo scavo con apposito attrezzo (vanghetto o zappetta) deve avvenire solo dopo l'azione di rinvenimento del tartufo da parte del cane e deve essere limitato al punto ove lo stesso lo abbia iniziato;
- è obbligatorio riempire con il terriccio asportato le buche create dall'estrazione dei tartufi;
- è vietata la raccolta dei tartufi immaturi;

- è vietata la lavorazione andante del terreno nelle zone tartufigene (rastrellature, zappature, ecc.) durante il periodo di raccolta dei tartufi;
- è vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufi freschi nei periodi in cui non ne è consentita la raccolta;
- è vietata la ricerca nelle riserve naturali integrali e orientate micologiche;
- è vietata la ricerca nelle aree di particolare valore scientifico indicate nelle Carte delle vocazioni tartufigene;
- nei territori delle aziende faunistiche la ricerca dei tartufi è consentita nelle ore notturne e nei giorni di silenzio venatorio;
- è vietata la raccolta nelle “tartufaie coltivate” e nelle “tartufaie controllate” riconosciute con apposita autorizzazione dalla Regione.

Nel secondo caso, che impone il rispetto verso gli altri e l'ambiente in genere, le regole della ricerca dei tartufi sono dettate dal buon senso. Così, quando il tartufaio si troverà davanti una coltura in atto, dovrà evitare di attraversarla, ma, a costo di allungare il cammino, dovrà aggirarla percorrendo i cigli dei fossati o i sentieri adiacenti evitando anche il minimo danno al proprietario.

Quando, durante la ricerca, una vigna o un frutteto si para di fronte al tartufaio occorre ricordare che cogliere i frutti altrui significa incappare in un reato, ma, soprattutto, dare sfoggio di diseducazione e si dovrà evitare.

Se durante la ricerca notturna il tartufaio si trovasse a passare nelle vicinanze di qualche cascina isolata, i cui proprietari hanno l'abitudine di tenere i cani da guardia liberi all'interno delle recinzioni di protezione, questi, cane al guinzaglio e sottovento, dovrà compiere un ampio giro fuori della portata dei “guardiani”, evitando così di inscenare “abbaianti concerti” fuori orario che finirebbero con il disturbare il riposo di chi vi abita.

Un vizio di taluni tartufai è quello di abbandonare di tutto nelle adiacenze delle tartufaie visitate: sacchetti di plastica, pacchetti vuoti di sigarette, contenitori di bevande, involucri di cioccolatini e caramelle, insomma, ogni mal di Dio; basterebbe veramente poco riporre questi rifiuti nelle capienti tasche di una giubba e smaltirli nei modi dovuti una volta tornati a casa.

Quando il cercatore di tartufi trova la tartufaia che intendeva visitare già occupata da un “concorrente”, dovrà attendere che questi abbia terminato la sua battuta; solo allora potrà dare corso alla propria, evitando così di disturbare il rivale.

Il tartufaio proprietario di un cane di sesso femminile deve essere consapevole di ave-

re un problema in più: il calore della cagna. Quando il suo animale entra nel periodo dell'estro dovrà evitare di portarlo in giro perché l'odore della femmina in calore distoglierebbe i cani maschi dal dedicarsi alla ricerca e finirebbe per essere causa di litigi tra i tartufai.

Un'ultima considerazione dobbiamo riservarla a proposito dell'utilizzo dell'automobile. Molti tartufai hanno la brutta abitudine di inerpicarsi con l'auto a ridosso delle tartufaie, senza curarsi né dei danni che le gomme dei fuoristrada possono provocare, né dei disagi che un incauto parcheggio può arrecare ai mezzi agricoli dei proprietari dei terreni. Questi atteggiamenti il più delle volte indispettiscono i proprietari dei fondi agricoli che, con giusta ragione, o sbarrano il passo vietando l'accesso o, purtroppo, abbattano le piante che producono i tartufi liberandosi dell'arroganza di quei tartufai e delle loro auto in un sol colpo.

Il tartufaio ricordi sempre che l'ambiente conta su molti fruitori e ogni atto che insulta l'ambiente finisce inevitabilmente per insultare chi lo compie.



A sinistra, esemplare di *Tuber magnatum* Pico, parassitato da limacide e a destra, esemplare di *Tuber aestivum* Vitt., parassitato da mosca e da larva. In entrambi i casi i parassiti agiscono come veicoli per la propagazione delle spore nell'ambiente.

