

# PROVINCIA DI ASTI

## Ufficio Caccia-Pesca-Tartufi

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 simbionti, 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 microscopia 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 venatura 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 vaillette dell'Appennino in Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo.

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

Le tartufoie 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 simbiotiche (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.

## **Notizie costituenti argomento di esame**

### **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/attestazione prescritti è vietata ed è punita con le seguenti sanzioni amministrative:

- - da € 516 a € 2.582 se l'interessato non possiede il tesserino di cui all'art.9 della legge regionale n. 16 del 25/06/2008 o del permesso di cui all'art. 10 della legge regionale n. 16 del 25/06/2008
- - da € 52,00 a € 516,00 ricerca e raccolta in mancanza della sola attestazione del permesso di cui all'art. 10 della legge regionale n. 16 del 25/06/2008.

L'abilitazione conseguente al superamento dell'esame è documentata pertanto da un tesserino rilasciato dalla provincia competente. L'attestazione di abilitazione ha valore su tutto il territorio nazionale ai sensi dell'art. 5 comma sesto della legge 752/85.

Il versamento della tassa di concessione regionale annuale, stabilita in Piemonte è pari ad € 140,00, è da corrispondersi entro il 30 Aprile e in ogni caso prima di esercitare l'attività di raccolta e ha valore per l'anno solare cui si riferisce (1 gennaio - 31 dicembre). Il ritardato pagamento della tassa di concessione regionale di cui all'art. 10 è sanzionato secondo le disposizioni dell'articolo 6, comma 3, della legge regionale 6 marzo 1980, n. 13 (Disciplina delle tasse sulle concessioni regionali). La ricevuta deve riportare la causale del versamento: "Tassa di concessione regionale annuale per la raccolta dei tartufi per l'anno \_\_\_\_\_". Il permesso per la ricerca e raccolta dei tartufi è subordinato al versamento della tassa di concessione regionale annuale ed ha validità per l'intero territorio regionale.

Sono esentati dal possedere il tesserino e dal pagare, di conseguenza, la tassa di concessione regionale i raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà o comunque da essi condotti nonché coloro che sono già muniti di abilitazione rilasciata da altre amministrazioni regionali o provinciali.

Gli aspiranti raccoglitori che non superano l'esame di idoneità possono chiedere di ripetere l'esame trascorsi 3 mesi.

L'età minima per conseguire l'abilitazione è stabilita in anni quattordici. I minori di quattordici anni possono praticare la ricerca e la raccolta se accompagnati da persona abilitata.

In Piemonte il tesserino ha validità decennale e può essere rinnovato su richiesta dell'interessato senza ulteriori esami.

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

Gli interessati, che abbiamo compiuto il 14° anno di età, devono presentare domanda in carta legale alla Provincia competente per territorio di residenza dell'istante.

Il rilascio del tesserino avverrà sulla base dell'esito positivo dell'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. Per ritirare il tesserino l'interessato dovrà presentare due foto formato tessera, una marca da bollo da € 16,00 e l'attestazione del versamento della tassa di concessione annuale per l'anno in corso. Dovrà inoltre esibire valido documento di identità.

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 una foto recente 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. Il calendario di raccolta è definito dalla Regione, sentite le province ed è unico per tutto il territorio regionale.

Al fine di tutelare i territori produttivi ed il prodotto, il calendario deve prevedere un periodo di divieto assoluto di raccolta non inferiore a quindici giorni, anche differenziato per provincia.

La Regione Piemonte, 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 competente per territorio e delimitate con cartelli portanti la scritta: "Raccolta di tartufi riservata"; la violazione del divieto è punita con la sanzione amministrativa da € 516 a € 2.582

- b) nelle aree rimboschite prima che sia trascorso un periodo di 15 anni dalla messa a dimora delle piante; 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.

E' vietata la raccolta di tartufi non maturi o avariati e la relativa sanzione amministrativa è da € 258 a € 2.582

Le violazioni delle norme di cui sopra vengono punite con le sanzioni amministrative

#### 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.

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 752/85, viene punita con la sanzione amministrativa da € 2.582 a € 5.170.

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

#### 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 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 temporaneo per il periodo di 1 anno del tesserino qualora il titolare durante il quinquennio incorra in due violazioni delle norme di legge.