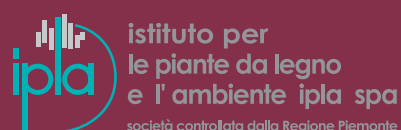


il tartufo

Diventare Cercatori



Manuale per
sostenere la prova
di abilitazione alla
cerca del tartufo



Diventare Cercatori



**Manuale per
sostenere la prova
di abilitazione alla
cerca del tartufo**

Diventare cercatori

Manuale per sostenere la prova di abilitazione alla cerca del tartufo

Volume realizzato da

Regione Piemonte

Direzione Opere Pubbliche, Difesa del Suolo,
Economia Montana e Foreste

Settore Foreste

Progetto e impostazione generale

Flavia Righi^(r), Federico Mensio⁽ⁱ⁾

Testi a cura di

Flavia Righi^(r), Federico Mensio⁽ⁱ⁾, Matteo Giovannozzi⁽ⁱ⁾,
Francesco Tagliaferro⁽ⁱ⁾

Grafica ed editing

Federico Mensio⁽ⁱ⁾, Rosalba Riccobene⁽ⁱ⁾

Illustrazione tartufi e alberi

Rosita Erlo

Si ringraziano i Signori Giovanni Revello e Sergio Magri
per la cortese collaborazione

(r) Regione Piemonte

(i) Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente - IPLA S.p.A.

Il presente volume è distribuito sulla base dei termini di una
licenza Creative Commons



"CREATIVE COMMONS PUBLIC LICENCE"
Attribuzione - Non Commerciale - Non opere
derivate 3.0

Indice

Introduzione.....	3
Cos'è il tartufo	5
Gli ambienti adatti al tartufo	7
Schede descrittive delle specie di tartufi	
Tartufo bianco.....	14
Tartufo nero pregiato	16
Tartufo d'estate.....	18
Tartufo uncinato.....	20
Bianchetto o marzuolo	21
Tartufo nero liscio	22
Tartufo nero d'inverno/Tartufo moscato	23
Tartufo nero ordinario	24
Schede descrittive delle specie arboree	
Carpino nero.....	26
Farnia.....	28
Rovere	30
Roverella.....	32
Cerro.....	34
Leccio	36
Nocciolo	38
Pioppo bianco	40
Pioppo nero	42
Pioppo tremolo.....	44
Pioppo Carolina di Santena.....	44
Salice bianco	46
Salicone.....	48
Salice da vimini.....	48
Tiglio a grandi foglie	50
Tiglio selvatico / Tiglio cordato.....	52
La cerca.....	55
Il cercatore	55
Il cane da cerca	56
L'addestramento	58
L'attrezzo per la cerca	59
Quando si può effettuare la cerca	59
Dove si può effettuare la cerca.....	60
Come si effettua la raccolta.....	60
Come conservare il tartufo fresco dopo la raccolta	61
Conservazione a lungo termine.....	61
Commercializzazione	62
Controlli, divieti e sanzioni.....	62
Normativa	63
Bibliografia	63

Introduzione

Questo manuale contiene i principali elementi necessari per sostenere l'esame di idoneità alla cerca del tartufo.

Si compone di 4 parti.

La prima parte descrive, in modo generale, cosa è un tartufo e come e dove si può sviluppare. In questa parte sono riportate, a solo scopo illustrativo, anche le carte di attitudine tartufigena dei suoli piemontesi.

La seconda parte contiene le schede descrittive delle 9 specie di tartufo che, in base alla normativa vigente, possono essere raccolte e commercializzate in Italia.

Per ogni specie sono riportati il nome in italiano e le sue varianti, il nome scientifico e i principali descrittori per il riconoscimento della stessa.

Tali descrittori sono "standard" e possono non rappresentare a pieno tutti i campioni raccolti, dato che possono variare in base a molteplici fattori.

Anche l'immagine che accompagna il testo è di esempio; tali immagini non sono in scala, quindi il campione potrebbe avere dimensioni molto diverse.

La terza parte contiene le schede descrittive delle principali specie arboree ed arbustive simbionti, con l'indicazione del nome italiano, dei nomi in dialetto locale e del nome scientifico. Seguono i principali descrittori della specie, le immagini della pianta intera (aspetto estivo e invernale) e quelle di alcuni particolari.

Anche queste immagini sono raffigurate a scala variabile e il portamento della pianta in campo potrebbe variare di molto se si tratta di esemplare isolato in bosco.

La quarta parte contiene le indicazioni generali su come si effettuano la cerca, la raccolta, l'addestramento dei cani, come si utilizzano gli attrezzi per la raccolta e come vanno conservati e commercializzati i tartufi (secondo le norme di legge).

A conclusione di questa parte viene presentato un elenco della normativa vigente al momento della stampa del presente volume.

La normativa è parte fondamentale della preparazione per l'esame di idoneità.

Si consiglia di verificare sempre eventuali aggiornamenti della normativa vigente.

In particolare si raccomanda di verificare il calendario per la raccolta e la commercializzazione dei tartufi.

Sono state riportate le sole norme nazionali e regionali del Piemonte. Ove si intendesse effettuare la cerca e la raccolta in altre regioni si deve far riferimento alla normativa vigente nelle rispettive regioni.

Cos'è il tartufo

I tartufi sono funghi sotterranei (ipogei) della classe degli Ascomyceti, suddivisi in numerose specie, raggruppate in diversi generi e famiglie, ma i tartufi più importanti appartengono al genere **Tuber**. Non devono essere confusi con i tuberi, che sono particolari forme di fusto, come la patata.

Il nome di tartufo designa sia il fungo in generale sia il suo corpo fruttifero (**sporocarpo** o **carpoforo**), che è ciò che viene ricercato e commercializzato.

La parte esterna del corpo fruttifero è detta **peridio** ed è costituita da una sottile scorza, che può essere liscia o più o meno rugosa, a seconda delle specie. Anche la colorazione del peridio è molto variabile, dalle tonalità giallo oca alle rosate sino al marrone molto scuro, quasi nero, a seconda della specie e del grado di maturazione.

La parte interna, meno compatta del peridio, è detta **gleba**, e la sua struttura è quella che caratterizza in modo più specifico le varie specie; la gleba infatti è percorsa da diverse venature, formate da fasci di filamenti del micelio, di forma sinuosa, che si distinguono sia per tipologia che per colore.



*Tuber
æstivum*

All'interno della gleba le venature delimitano degli alveoli in cui sono immerse delle grosse strutture cellulari dette **aschi**. All'interno degli aschi sono contenute le **spore**, che, germinando, daranno origine ad un nuovo micelio che potrà infettare altri apici radicali.

I tartufi, come gli altri funghi, sono privi di clorofilla e non possono elaborare autonomamente la sostanza organica necessaria al loro sviluppo. Generalmente traggono la

sostanza organica necessaria al loro sviluppo da piante arboree, stabilendo con queste un rapporto di **simbiosi mutualistica**, chiamata così perché entrambe le parti ne traggono vantaggio.

La simbiosi avviene a livello delle radici della pianta per mezzo delle **ife**, lunghi filamenti cellulari che insieme costituiscono il **micelio**, ovvero la struttura vegetativa dei funghi. Le ife avvolgono con un intreccio le radichette terminali

dell'albero e si insinuano tra i primi strati di cellule delle radici, formando un reticolo. Dalla micorriza si estendono molte ife che permettono al fungo di esplorare una porzione maggiore di terreno e quindi di assorbirne le sostanze nutritive presenti.

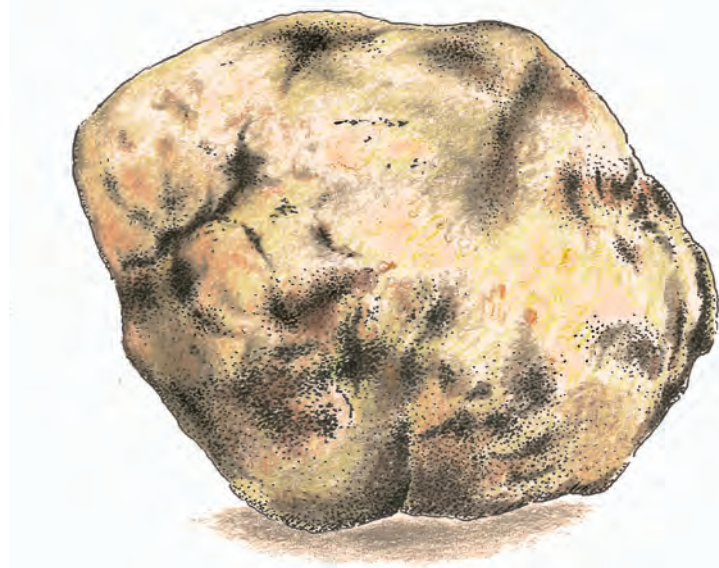
Il fungo assorbe le sostanze organiche elaborate dalla pianta, mentre la pianta, tramite la fitta rete di filamenti del fungo, riesce ad assorbire con più facilità acqua e sali minerali dal terreno. Lo sviluppo del tartufo avviene sotto terra per tutto il suo ciclo vitale, ad una profondità variabile tra i 5 e i 30 cm e oltre; si riproduce tramite le **spore**, che danno origine al micelio, il quale a sua volta micorrizzerà le radici di altre

piante. Dal micelio, in particolari condizioni di clima e di terreno, si potrà sviluppare un corpo fruttifero, completando il ciclo.

La rete di filamenti del micelio è molto sottile e non facilmente individuabile, tanto che il corpo fruttifero spesso appare isolato nel terreno.

I tartufi hanno una forma generalmente globosa più o meno irregolare, e le loro dimensioni possono variare, a seconda della specie, dalla grandezza di una nocciola fino a quella di un pugno, con numerose eccezioni. Le dimensioni sono influenzate anche dalle condizioni climatiche e dalla tipologia del terreno in cui si sviluppano.

*Tuber
magnatum*



Gli ambienti adatti al tartufo

La presenza di una pianta è l'elemento indispensabile affinché un tartufo possa nascere e svilupparsi, ma anche il tipo di terreno e le condizioni atmosferiche giocano un ruolo fondamentale in tutto ciò.

Infatti un tartufo di solito si sviluppa in ambienti "adatti", che possono differire per caratteristiche, anche in modo notevole, a seconda della specie.

In generale i tartufi si sviluppano meglio in suoli (parte del terreno compresa tra 0 e 1 metro) dove sia significativa la presenza di calcare, e possono crescere a quote variabili tra il livello del mare e gli 800-1000 metri, a seconda della specie.

Alcuni caratteri del suolo sono specifici per le singole specie. La differenza più marcata, in termini di esigenze ambientali, si riscontra tra il tartufo bianco ed i tartufi neri.

Il suolo adatto alla crescita del tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico) deve essere soffice ed areato, umido ma non bagnato e localizzato in un ambiente temperato umido.

Il tartufo bianco predilige i suoli ancora giovani, che sono quei suoli dove l'azione naturale (alluvioni, formazioni di conoidi, rotture fra gli strati geologici dovute alle forze agenti di diversa intensità e/o direzione) o quella dell'uomo (riporti di terra, profonde lavorazioni con rimescolamento degli strati) apportano modifiche nella sua composizione, derivanti prevalentemente da marne.

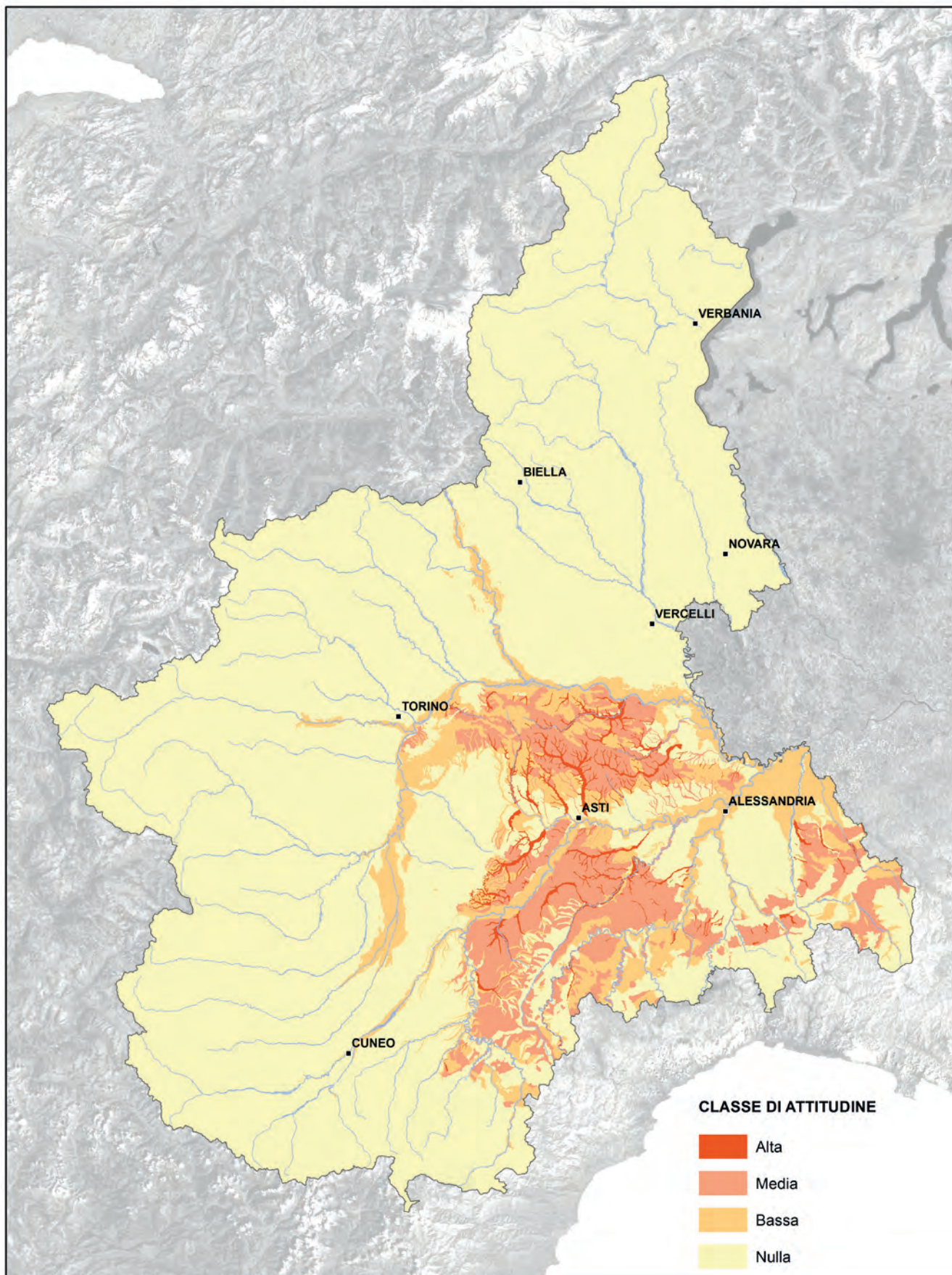
Si tratta della specie più esigente, amante di suoli tendenzialmente freschi, anche soggetti a periodici ristagni di umidità ma senza impaludamenti, tipici dei fondivalle, di

incisioni ed avvallamenti, di punti di rottura di strati geologici che favoriscono una certa umidità al loro piede e che al contempo lasciano un suolo ancora pedologicamente giovane.

La reazione del suolo ottimale è intorno al 7,4-8,4 pur trovandosi valide tartufaie anche a pH inferiore. Sebbene in bibliografia la tessitura franca venga considerata la migliore, le stazioni di tartufo bianco pregiato naturali in Piemonte tendono a privilegiare suoli franco-limosi o franco-argillosi. Le quote a cui si ritrova in natura il fungo risalgono praticamente dal livello del mare sino a circa 800 m.



Carta della potenzialità alla produzione del Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum* Pico)



I tartufi neri, soprattutto il nero pregiato, a differenza del tartufo bianco, creano intorno a loro un ambiente particolarmente adatto al proprio sviluppo grazie all'azione di alcune tossine. Questo "ambiente" è chiamato pianello ed è una zona in cui non riescono a svilupparsi le specie erbacee, che sarebbero dirette concorrenti del tartufo per l'acqua e gli elementi nutritivi.

I tartufi neri preferiscono ambienti in cui si verificano tre condizioni: il suolo deve avere una certa resistenza alle modificazioni, il versante deve essere stabile, con la presenza di superfici non interessate da apporti di materiali, e, infine, deve essere presente l'azione ricorrente del gelo e disgelo, che aumenta la porosità del sistema e nello stesso tempo stabilizza il suolo del pianello. Nel pianello, a causa dell'assenza di vegetazione erbacea, l'azione del gelo e disgelo agisce sugli strati superficiali, esposti direttamente agli estremi termici, formando aggregati molto stabili immersi in un continuum di vuoti che determinano una situazione soffice ed aerata. Inoltre, la scomparsa degli apparati radicali delle specie erbacee determina di per sé un ulteriore incremento di vuoti (in tale situazione la sostanza organica mineralizza rapidamente).

Spesso il suolo è ricco di scheletro che, se in superficie, permette di ridurre l'effetto della pioggia battente contribuendo a mantenerne la porosità. Quando la stagione si fa secca, la presenza dello scheletro influisce anche sull'umidità, riflettendo la radiazione solare e rallentando il disseccamento del suolo.

La profondità del suolo nella tartufaia varia da pochi centimetri nei suoli rocciosi al metro ed oltre nei suoli colluviali, più ricchi di sostanza organica.

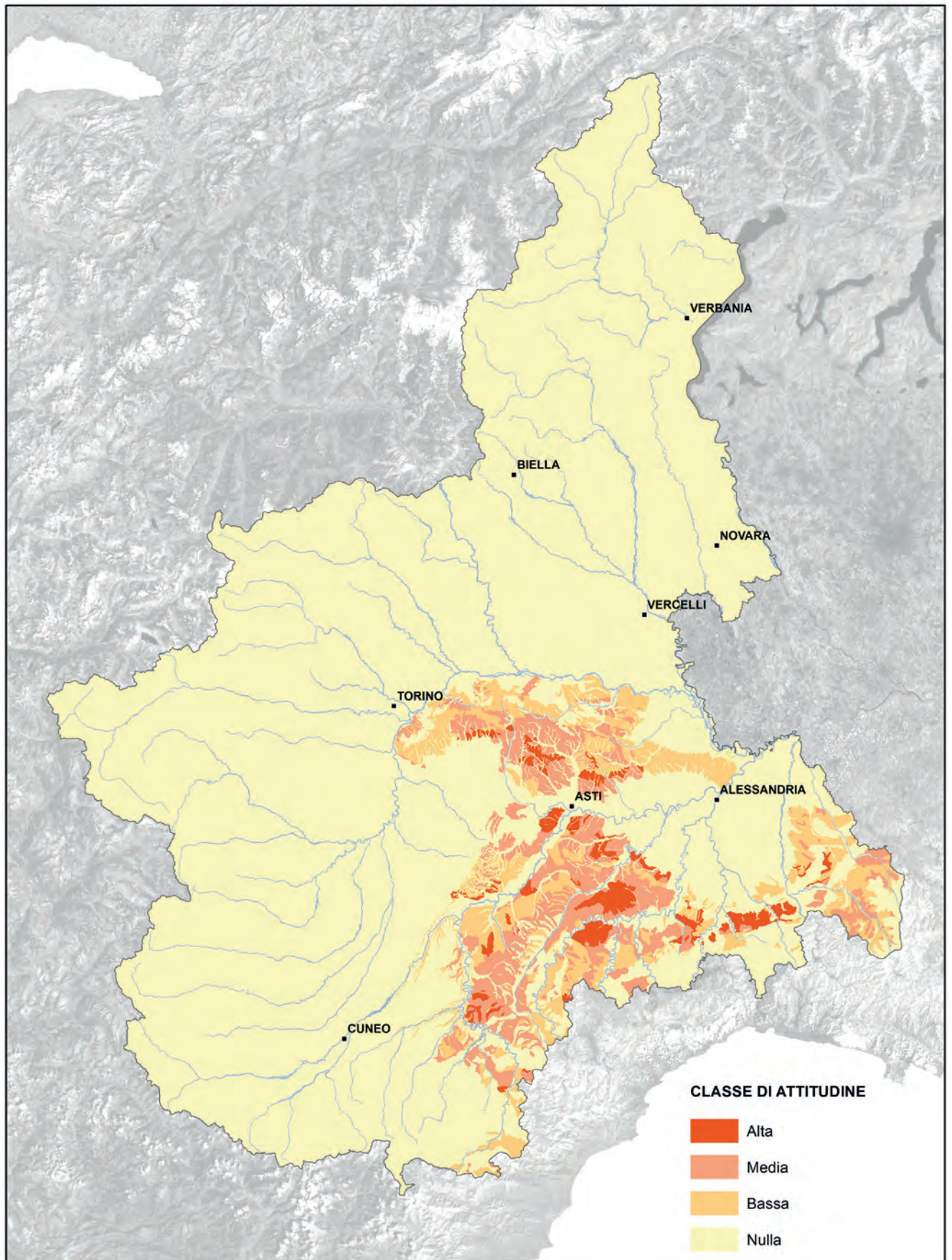
Un altro aspetto da sottolineare è

l'esigenza, per il nero pregiato, di suoli ben drenati; il ristagno d'acqua, anche solo temporaneo, è estremamente negativo. Maggiormente termofilo rispetto al bianco, il tartufo nero si trova più frequentemente in suoli derivanti da arenarie. Il pH ottimale è generalmente compreso tra 7,5 e 8,4; il tenore in carbonato di calcio è variabile a seconda del tipo di roccia madre. Il suolo ottimale è tendenzialmente franco o franco-sabbioso. Il drenaggio, che deve essere sempre buono, è favorito dalla presenza di scheletro abbondante. Rare sono le tartufaie con esposizioni fresche. È presente da 250 m a 900-1000 m circa sul livello del mare. È essenziale l'assolazione che, limitando i rigori invernali, impedisce la formazione di gelo in profondità del suolo, favorita invece dalla presenza del pianello.

Rispetto al tartufo nero pregiato il tartufo nero estivo o scorzone è meno esigente per quanto riguarda le caratteristiche eco-pedologiche ed ha quindi una diffusione molto più ampia.

Per quanto riguarda l'esposizione, questo tartufo non sembra avere particolari preferenze. Le tartufaie naturali sono solitamente presenti nei versanti a media pendenza e nelle porzioni sommitali dei rilievi, ma sono anche diffuse in situazioni ambientali di origine antropica, quali scarpate stradali e ferroviarie, parchi delle periferie urbane, riporti di terra.

Carta della potenzialità alla produzione del Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vittad.)



Costituiscono fattori favorevoli per lo sviluppo di questo tartufo i suoli poco profondi e ben drenati e le litologie di natura calcarea. Per quanto riguarda il pH si trova frequentemente in suoli a reazione debolmente e moderatamente alcalina, ma rispetto agli altri tartufi neri pregiati può anche fruttificare in condizioni vicine alla neutralità.

Per quanto riguarda la tessitura del terreno sono limitanti solo le tessiture argillose o quelle più grossolane della sabbioso-franca.

Grazie al precoce periodo di fruttificazione, lo scorzone sopporta meglio del nero pregiato le siccità estive, così come non teme i geli, potendo tranquillamente dimorare nei freddi fondivalle tipici del tartufo bianco (in Piemonte lo si trova spesso ai margini delle tartufaie vocate al bianco). Inoltre sopporta meglio l'ombreggiatura e quindi tollera anche coperture forestali con densità maggiori, pur valendo però anche nei suoi confronti la regola di trarre giovamento da una sufficiente illuminazione del suolo. Non sempre produce il pianello. Fruttifica piuttosto superficialmente nei primi 5 cm di suolo e a volte sulla superficie del terreno. Come il nero pregiato fruttifica dai 200 sino oltre i 1000 m s.l.m.

Le caratteristiche di colore del peridio, il tipo e il colore delle venature interne sono fattori discriminanti per riconoscere un tartufo.

Se è più facile riconoscere un tartufo bianco da uno nero, più difficile risulta distinguere tra di loro le specie di tartufo nero. Tra queste le più rappresentative sono il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vittad.) e il tartufo nero estivo detto anche scorzone (*T. aestivum* Vittad.); esse hanno un peridio simile, infatti entrambi presentano una superficie con verruche piramidali, ma nel

primo queste sono generalmente più piccole che nel secondo.

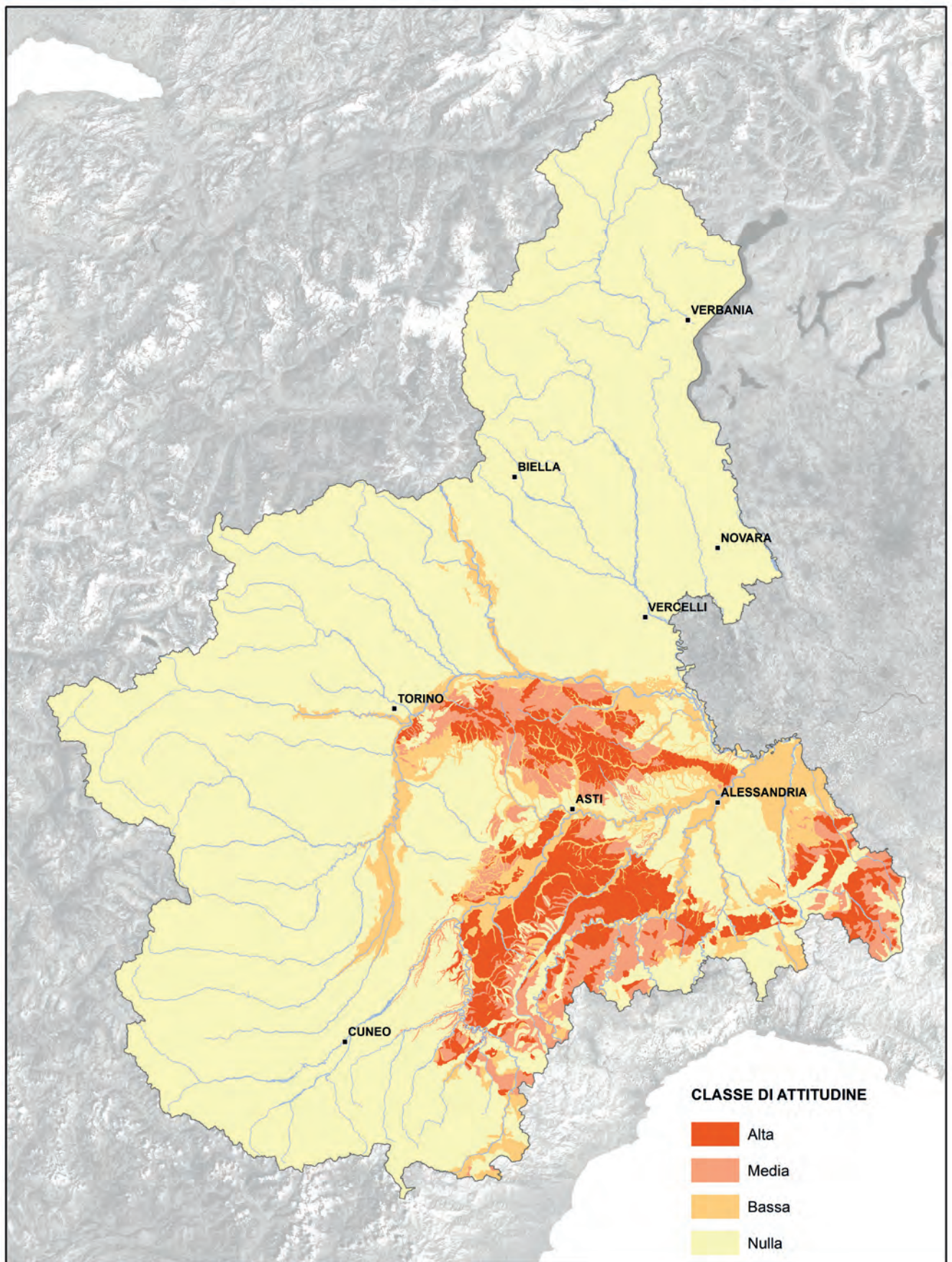
Per indentificarne la specie è sufficiente osservare la gleba, infatti nel primo è decisamente più scura con toni marrone-grigio o nero-rossastri, mentre nel secondo la gleba è decisamente più chiara con toni dal biancastro-giallastro al nocciola.

Il tartufo ha delle proprie caratteristiche organolettiche distintive che variano da specie a specie.

Uno degli aspetti più caratteristici è il suo odore che a molti può non risultare gradevole mentre per molti altri è ciò gli conferisce dignità e preziosità.

Nelle pagine che seguono sono riportate le schede descrittive delle principali specie di *Tuber* che si possono trovare in Piemonte.

Carta della potenzialità alla produzione del Tartufo nero estivo o scorzone (*Tuber aestivum* Vittad.)



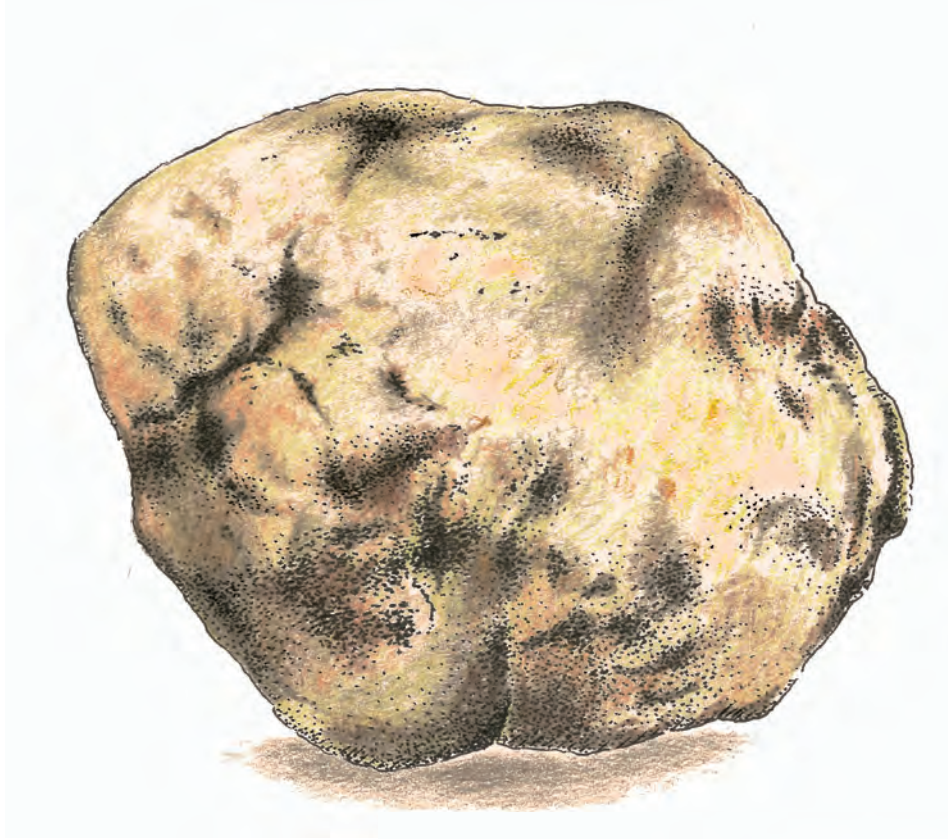
**SCHEDE DESCRITTIVE
DELLE SPECIE DI TARTUFI**

Tartufo bianco

Tartufo bianco del Piemonte o di Alba

Tartufo bianco di Acqualagna

Tuber magnatum Pico



Distribuzione geografica

Abbasta diffuso in Piemonte, Toscana, Romagna, Marche e Umbria, si estende a sud fino alla Basilicata. A lungo ritenuto specie tipicamente italiana e presente all'estero solo in Istria, negli ultimi anni è stato ufficialmente segnalato in Serbia, in Ungheria e altri paesi del bacino danubiano.

Sporocarpo

Ha forma generalmente irregolare, tondeggiante, lobata e sinuosa, spesso anche appiattita; di dimensioni molto varie, che vanno da quelle di una noce a quelle di un'arancia. Saltuariamente si trovano esemplari che raggiungono il chilogrammo.

Peridio

Si presenta con una superficie liscia e vellutata al tatto; il colore può variare sui toni del giallo quali ocra, paglierino, giallo-oliva o grigio-verdastro, a volte con riflessi verdognoli. Quando è immaturo si presenta con toni più grigio-verdastri.

Gleba

La colorazione è bianco giallastra con toni marroni o nocciola, in relazione al grado di maturità e al suolo in cui si sviluppa lo sporocarpo. Con l'età assume una colorazione a macchie rossastre su fondo grigio. Ha un aspetto marmorizzato con numerose venature esili, di colore variabile tra il bianco e il rosa intenso a seconda della maturazione.

Profumo

Quando maturo emana un profumo gradevole e aromatico, inconfondibile e caratteristico; gli aromi più presenti sono quelli di: aglio, fieno, terra bagnata, miele, fungo e spezie.

Sapore

Molto gustoso e tipico.

Maturazione

Da fine settembre inizio ottobre sino a fine dicembre, e anche oltre.

Specie arboree simbiotici

pioppi, salici, querce, tigli, carpini e noccioli.

Consumo e conservazione

Va consumato preferibilmente fresco e crudo poiché il suo aroma viene alterato dai trattamenti termici. Si conserva fresco solo per brevi periodi in ambienti freddi e asciutti.

Curiosità

È il tartufo di maggior valore economico e quindi il più ricercato. Deve il suo nome scientifico alla sua "preziosità"; tale nome fu attribuito dal medico piemontese Vittorio Pico, che lo definì "dei ricchi" ovvero magnatum (la dizione corretta in realtà sarebbe magnatium). Data la sua alta valenza in campo gastronomico e la relativa difficoltà di reperirlo, commercialmente il tartufo bianco può raggiungere un prezzo al kg superiore ai 3500 Euro.

Tartufo nero pregiato

Tartufo nero di Norcia o di Spoleto

Tartufo del Périgord.

Tuber melanosporum Vittad.



Distribuzione geografica

La sua diffusione nel mondo interessa Francia, Spagna e Italia, ma si trova con minor frequenza in Portogallo, Svizzera, Serbia, Albania, Grecia, Bulgaria, Turchia. In Italia è diffuso soprattutto nell'Umbria, nelle Marche e in Abruzzo; in quantità minore è tuttavia presente in quasi tutte le regioni, con l'eccezione delle isole, dove sono stati realizzati degli impianti artificiali.

Sporocarpio

Ha forma tondeggiante abbastanza regolare, a volte irregolare e lobata; le dimensioni variano da quelle di una noce a quelle di una grossa arancia, eccezionalmente possono superare il chilogrammo.

Peridio

Ha superficie verrucosa, con piccole verruche di 2-3 mm a forma piramidale, appiattite o depresse al centro; il colore è bruno scuro tendente al nero, spesso con macchie color ruggine.

Gleba

Di colorazione bruna-nerastra o nero-rossastra con toni violacei, presenta numerose venature sottili e fini, di colore biancastro. All'esposizione all'aria le venature tendono a divenire rossastre, mentre diventano nere con la cottura.

Profumo

Emana un profumo particolare, molto aromatico e gradevole non troppo pungente. Ricorda gli aromi del bosco.

Sapore

Intenso, che si mantiene e si esalta con la cottura. Ricorda quello di funghi, castagne e nocciole.

Maturazione

Da dicembre a metà marzo.

Specie arboree simbiotiche

Querce, carpino nero, nocciolo, tigli.

Consumo e conservazione

Può essere consumato crudo, ma la cottura tende ad esaltarne l'aroma. Durante la cottura può trasmetterlo ai cibi con i quali è a contatto, per questo è particolarmente indicato a diverse preparazioni e alla conservazione. Si conserva qualche giorno in frigo avvolto dentro un canovaccio e chiuso in un barattolo di vetro. Per conservarlo fino a una decina di giorni si può metterlo sottovuoto. Per quelli di pezzature più piccole è possibile il congelamento.

Curiosità

Il suo sapore gli ha fatto assumere l'appellativo di tartufo nero dolce. La possibilità di micorrizzare artificialmente delle piante con le sue spore ne ha fatto un prodotto da "coltivazione". In particolare in paesi come la Francia questa coltivazione è diffusa ed estesa. Tra le coltivazioni di pregio è quella con tempi più lunghi per la produzione di frutti compiuti, ma sicuramente quella con maggior rendimento: basti pensare che il prezzo di un nero pregiato può superare i 600 euro al kg.

Tartufo d'estate

Scorzone

Tuber aestivum Vittad.



Distribuzione geografica

L'area di distribuzione è molto vasta: comprende la zona eurasiatica, dal marocco alla Turchia, ad est l'ex U.R.S.S. e a Nord fino alla Svezia; sul territorio nazionale è presente quasi ovunque comprese le isole principali.

Sporocarpio

Ha forma generalmente tondeggiante talvolta con qualche depressione; le dimensioni variano da quelle di una nocciola a quelle di una pugno chiuso, a volte anche oltre.

Peridio

Ha superficie dura formata da grandi verruche di 5-7 mm a forma piramidale tronca o depressa al centro; il colore è bruno-nerastro.

Gleba

La colorazione varia dal biancastro (immaturo), al giallastro sino a giungere, a maturazione, al color nocciola più o meno intenso. È percorsa da numerose venature bianche, molto ramificate e meandriformi che gli conferiscono un aspetto marmorizzato.

Profumo

Molto fungino, delicato e gradevole, ricorda il malto d'orzo torrefatto o la fermentazione.

Sapore

Ha un sapore delicato e consistente, non eccessivamente intenso. Viene esaltato dalla cottura.

Maturazione

Da giugno a novembre.

Specie arboree simbiotici

Querce, carpino nero, nocciolo, tigli.

Consumo e conservazione

Il miglior risultato si ottiene con la cottura, quindi risulta adatto per accompagnare primi e secondi. Si può conservare come il nero pregiato.

Essendo meno pregiato del *T. melanosporum* è un prodotto particolarmente adatto alla conservazione e alla preparazione di salse o altri prodotti derivati (es. formaggi, salami, ecc.).

Curiosità

Come il *T. melanosporum* si presta bene alla coltivazione in impianti, ma il suo costo al chilogrammo (in genere non superiore ai 100 euro) ne fa un prodotto di "seconda scelta" destinato per lo più a preparazione di prodotti derivati o al consumo casalingo.

Tartufo uncinato

Tartufo nero di Fragno

Tuber uncinatum Chatin

Sporocarpio

Come il *T. aestivum* ha forma generalmente tondeggiante; le dimensioni variano da quelle di una nocciola a quelle di un pugno chiuso.

Peridio

Ha superficie formata da verruche poco sviluppate e colore bruno molto scuro quasi nero.

Gleba

Ha una colorazione nocciola scuro o cioccolato, più scura del *T. aestivum*, con numerose venature chiare ramificate.

Profumo

Ha odore uguale al *T. aestivum* ma più intenso.

Sapore

Ha un sapore più intenso del *T. aestivum*.

Maturazione

Da settembre a dicembre.

Specie arboree simbiotici

Querce, carpino nero, nocciolo, tigli.

Consumo e conservazione

Si ottiene il miglior risultato con la cottura, tanto che è un prodotto particolarmente adatto alla conservazione e alla preparazione di prodotti derivati.

Curiosità

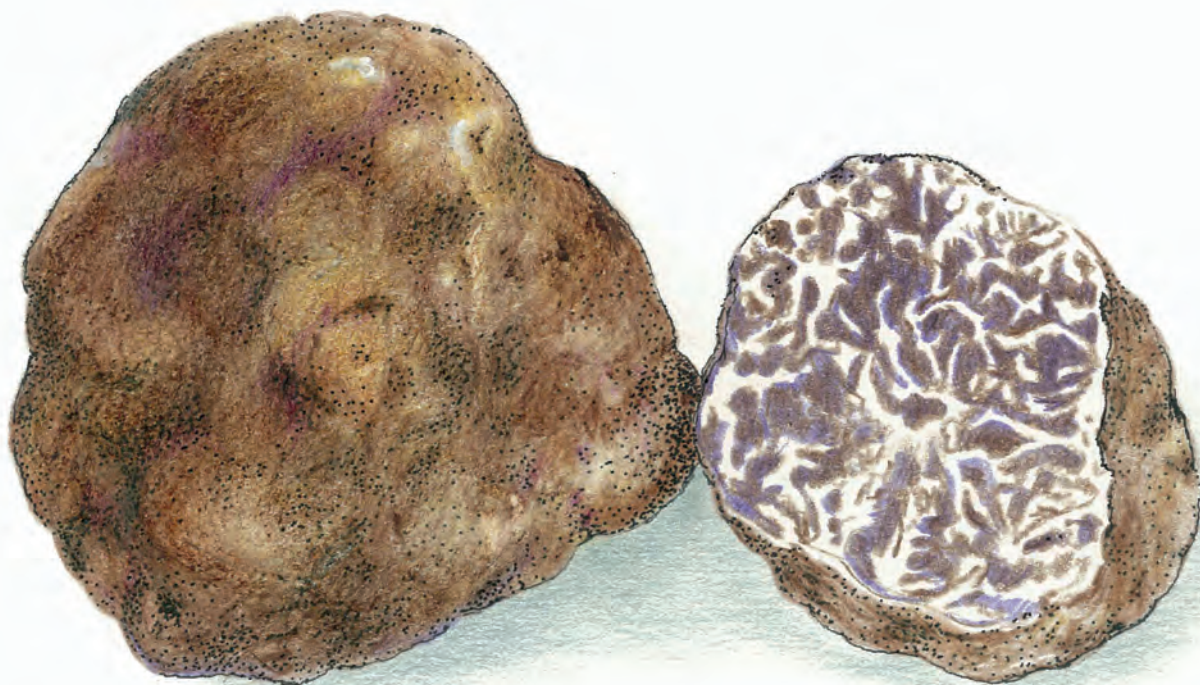
La somiglianza con il *T. aestivum* è data dal fatto che il *T. uncinatum* è una forma del primo, distinguibile in modo particolare dalla forma delle papille delle spore, che sono ricurve ad uncino, motivo del nome scientifico.

Il profumo, il sapore e la colorazione della gleba, molto simili al *T. aestivum*, sono determinati da una crescita che avviene più in profondità rispetto a questo, con la conseguenza che l'irraggiamento solare riscalda meno lo sporocarpio, lasciando così maggiormente inalterate tali caratteristiche.

Bianchetto o marzuolo

Tuber Borchii Vittad.

Tuber albidum Pico



Sporocarpo

Ha forma più regolare del *T. magnatum*, tondeggiate, a volte lobata o gibbosa; le dimensioni sono relativamente piccole e di norma non superano quelle di un mandarino.

Peridio

Ha superficie liscia, da giovane anche leggermente pubescente; il colore può variare dal biancastro all'ocra, all'ocra bruno, con sfumature rossastre. A volte è maculato di macchie color ruggine. Con la maturità può leggermente screpolarsi.

Gleba

La colorazione varia dai toni del bianco rosaceo a quelli del rosso fulvo a maturazione sino al rosso bruno, spesso maculata. È solcata da venature molto ramificate, larghe e biancastre, a volte con contorni

lisci e netti a volte irregolari e sfumati.

Profumo

Presenta un aroma penetrante e pungente con un tono di aglio molto spiccato.

Sapore

Agliaceo, poco complesso.

Maturazione

Da metà gennaio a fine aprile.

Specie arboree simbiotici

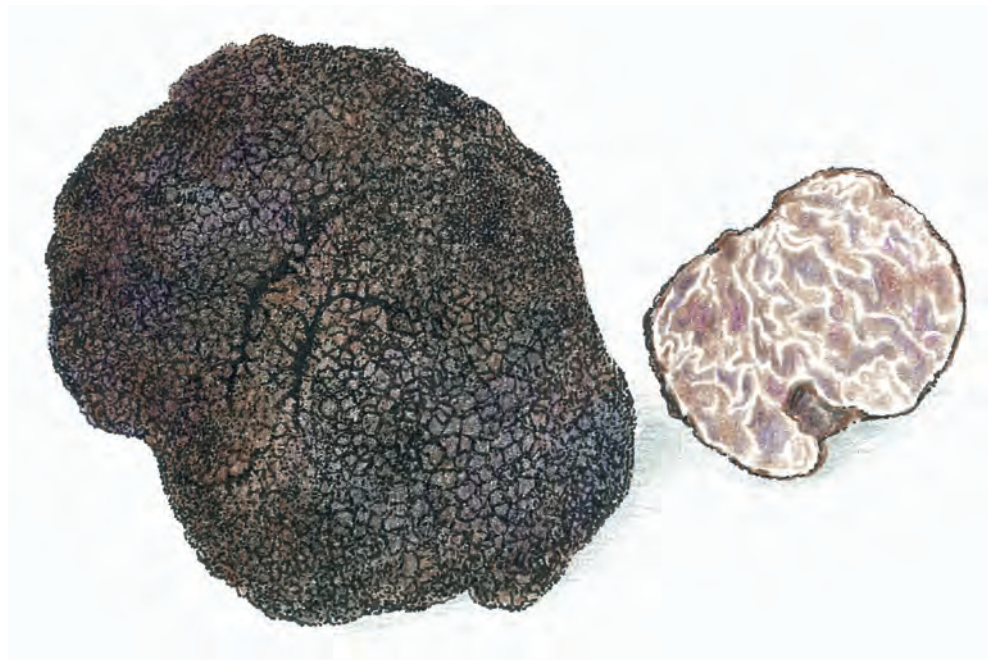
Pioppi, querce.

Consumo e conservazione

Si consuma crudo. Spesso utilizzato nei prodotti aromatizzati quali salse, burro, fonduta, ecc.

Tartufo nero liscio

Tuber macrosporum Vittad.



Sporocarpio

Di forma globosa o tubercolata ha dimensioni che variano da quelle di una nocciola a quelle di un uovo, raramente anche più grandi.

Peridio

Ha una superficie quasi liscia con verruche molto appiattite quasi depresse; il colore è bruno-nerastro, con sfumature rossastre o ruggine.

Gleba

Di colorazione prima grigiastra poi grigio-bruna tendente al purpureo, presenta larghe venature chiare irregolari e spesso interrotte.

Profumo

Molto prossimo a quello del *T. magnatum*, è intenso e gradevole, con aroma agliaceo.

Sapore

Ha sapore intenso.

Maturazione

Da settembre a dicembre.

Specie arboree simbiotici

Querce, nocciolo, tigli, pioppi.

Consumo e conservazione

Come il bianco è consigliabile gustarlo fresco e crudo, anche se la sua consistenza più coriacea ne può limitare il consumo.

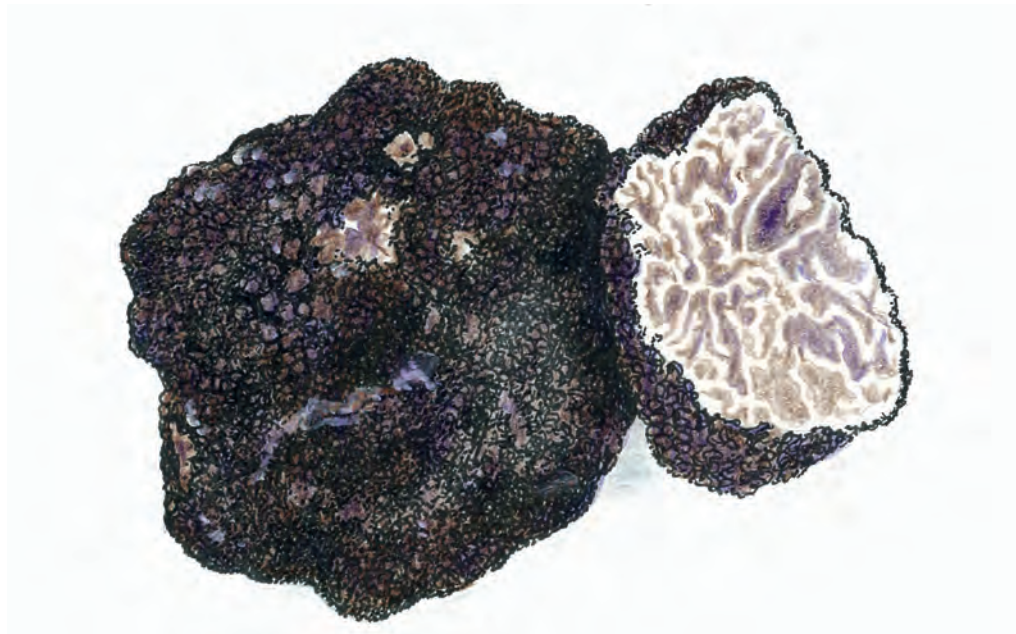
Curiosità

A differenza degli altri tartufi neri il *T. macrosporum* predilige gli stessi ambienti del *T. magnatum* e spesso si ritrova nelle aree marginali di questo. Molte volte nello stesso punto è possibile trovare due esemplari "gemelli". Il nome scientifico deriva dal fatto che le sue spore sono le più grandi tra tutte le varietà di tartufi.

Tartufo nero d'inverno / Tartufo moscato

Trifola nera

Tuber brumale Vittad. /
Tuber brumale var. *moschatum* De Ferry



Sporocarpo

Ha forma globosa generalmente regolare e le dimensioni difficilmente superano quelle di un uovo.

Peridio

La superficie è verrucosa, con piccole verruche, simili a *T. melanosporum*, ma poco sporgenti; il colore è bruno-nero, nella var. *moschatum* i toni sono più tendenti al beige-nocciola.

Gleba

All'inizio di colorazione bianca, tende a divenire grigio-bruna a maturità, solcata da venature biancastre, larghe e grandi, con contorni più sfumati rispetto a quelle del *T. melanosporum*.

Profumo

L'odore è gradevole, forte e persistente, meno armonico del *T. melanosporum*.

Nel *T. brumale* ricorda quello della rapa o della nocciola acerba, mentre nella varietà *moschatum* è molto intenso il sentore di muschio.

Sapore

Ha sapore piccante, più intenso ma meno gradevole degli altri tartufi neri.

Maturazione

Da metà dicembre a metà marzo.

Specie arboree simbiotici

Querce, carpini, nocciolo.

Consumo e conservazione

Come per gli altri tartufi neri è consigliabile consumarlo dopo cottura. Anche la conservazione può essere fatta analogamente agli altri tartufi.

Tartufo nero ordinario

Tartufo nero di Bagnoli

Tuber mesentericum Vittad.



Sporocarpo

Di forma globosa, simile al *T. aestivum*, è caratterizzato da una depressione basale molto evidente (saltuaria nello scorzone), mentre le dimensioni sono variabili da quelle di una nocciola a quelle di un uovo, raramente più grosse.

Peridio

Costituito da verruche fitte a spigoli acuti, meno grandi e sporgenti di quelle presenti nel *T. aestivum*, è di colore bruno-nero.

Gleba

Bianca quando immaturo, col tempo vira al giallastro sino al grigio-beige, nocciola, marrone scuro. La gleba è percorsa da numerose vene bianche, corte e circonvolute, che ricordano un intestino (mesentere).

Profumo

Spiccato e pungente appena

estratto dal terreno, tende ad assumere toni più dolci e fungini con l'esposizione all'aria.

Sapore

Tendente all'amaro.

Maturazione

Da settembre a fine gennaio.

Specie arboree simbionti

Faggio, querce, noccioli.

Consumo e conservazione

Come per gli altri tartufi neri è consigliabile consumarlo dopo cottura. Anche la conservazione può essere fatta analogamente agli altri tartufi.

Curiosità

Il suo nome scientifico ha origine sia dalle vene della gleba, che ricordano appunto un mesentere (intestino), sia alla forma simile a quella della sezione dell'intestino.

**SCHEDE DESCRITTIVE
DELLE SPECIE ARBOREE**

Carpino nero

cherpu, cherpulina, cârpe, carpan, cârpi, caipi, carpu, carpe, cörpu, nell'alessandrino seguito spesso dalla specificazione neigro, nairu

Ostrya carpinifolia

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 15 m (piante non ceduate o polloni invecchiati), che perde le foglie in autunno, con fusto dritto e chioma quasi conica molto folta; a prima vista può essere confuso con il carpino bianco da cui si differenzia tra l'altro per il fusto a sezione regolare ed i rametti verrucosi.

Corteccia: grigio-bruna, dapprima liscia che abbastanza precocemente si screpola in scaglie irregolari.

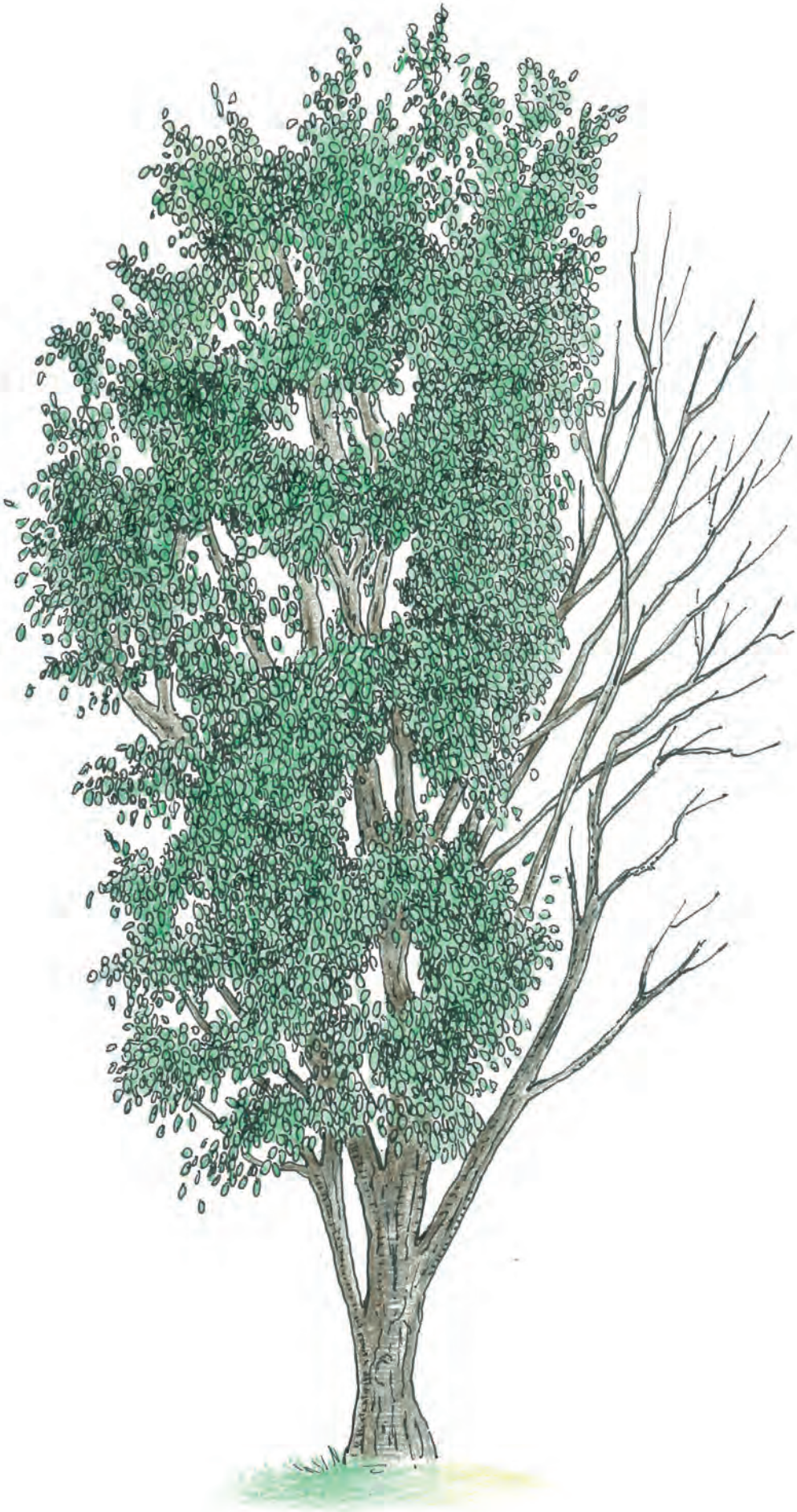
Foglie: singole, ovato-lanceolate, acuminate, con margine finemente e doppiamente dentato, verde intenso, che si differenziano da quelle del carpino bianco per essere debolmente pelose e più larghe verso la base e non nella parte mediana.

Fiori: pianta che porta sullo stesso esemplare sia fiori maschili sia femminili; i fiori maschili sono riuniti in amenti lunghi e penduli mentre i fiori femminili sono più corti, portati in posizione terminale, fioriti alla fogliazione in aprile - maggio.

Frutti: piccoli acheni, avvolti da brattee ovate, rigonfie e cartacee, che sono un po' simili nel complesso alle infiorescenze del luppolo; la disseminazione avviene ad opera del vento.

Radici: abbastanza superficiali ma ben ramificate, possono penetrare ampiamente anche in terreni molto sassosi.





Farnia

ruì, ruì bianca; in qualche zona del cuneese veniva anche detta galera (dalla presenza delle galle sulle foglie)

Quercus robur

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 30 (50) m d'altezza, maestoso e assai longevo (parecchi secoli), deciduo (che perde le foglie in autunno); ha crescita abbastanza rapida nelle fasi giovanili. La chioma è densa, larga a forma di cupola irregolare, con branche e rami robusti e contorti. Il tronco è diritto, presto ramificato in esemplari isolati. A prima vista può essere confusa con la rovere, con la quale talora è mista e forma ibridi.

Corteccia: è spessa, di colore bruno scuro, con profonde solcature longitudinali.

Foglie: alterne, di consistenza cuoiosa, sono prive di peduncolo, hanno un profilo obovato, profondi lobi e sono ristrette alla base con una coppia di "orecchiette"; spesso in inverno persistono secche sulla pianta fino alla primavera successiva, soprattutto negli esemplari giovani.

Fiori: pianta che porta sullo stesso esemplare sia fiori maschili sia femminili; i fiori maschili sono raggruppati in amenti giallo-verdi penduli mentre i fiori femminili (da 1 a 3) sono poco visibili.

Frutti: in autunno produce ghiande disposte in paia su lunghi peduncoli (da cui il nome di *Quercus pedunculata*, oggi passato in sinonimia) racchiusi per circa un terzo in una cupola con squame poco pronunciate.

Radici: dapprima fittonanti, poi molto estese ma piuttosto superficiali, in particolare in presenza di suoli idromorfi.





Rovere

rul, rur, rure, ro (Val Pesio e Monregalese), rovla, rüvel, rugul, rovu (Val Sesia), rugre, ruvre, rue (Alessandrino)

Quercus petræa

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge l'altezza di 30-35 m, a foglie decidue (che cadono in autunno), molto longevo (alcune centinaia d'anni) e dalla crescita lenta. Ha un fusto diritto da cui si dipartono rami a livelli differenti (e in questo si distingue dalla farnia).

Corteccia: grigio-bruna, dapprima liscia, poi finemente fessurata soprattutto in senso longitudinale, con fessure più superficiali e numerose rispetto alla farnia.

Foglie: semplici, alterne, con massima larghezza nel terzo mediano, lobate, cuneate alla base, glabre, con picciolo ben sviluppato (sempre maggiore di 1 cm).

Fiori: specie che porta sullo stesso esemplare sia fiori maschili sia femminili, con amenti maschili penduli e fiori femminili piccoli e senza stelo, che compaiono in aprile.

Frutti: acheni (ghiande) ovate-oblunghe, senza stelo, con cupola a squamette applicate.

Radici: molto sviluppate, lunghe e robuste, idonee a stazioni semirupesci (da cui il nome scientifico), da giovani con tendenza a formare un fittone.





Roverella

ruvrena, ruvo, rove (Val Tanaro), casné (Val Maira)

Quercus pubescens



Caratteri distintivi

Albero che, in Piemonte, generalmente non supera l'altezza di 15 m, deciduo. La chioma ha forma espansa e depressa, presto divaricata in grosse branche primarie, nodose e robuste. È specie longeva (parecchi secoli).

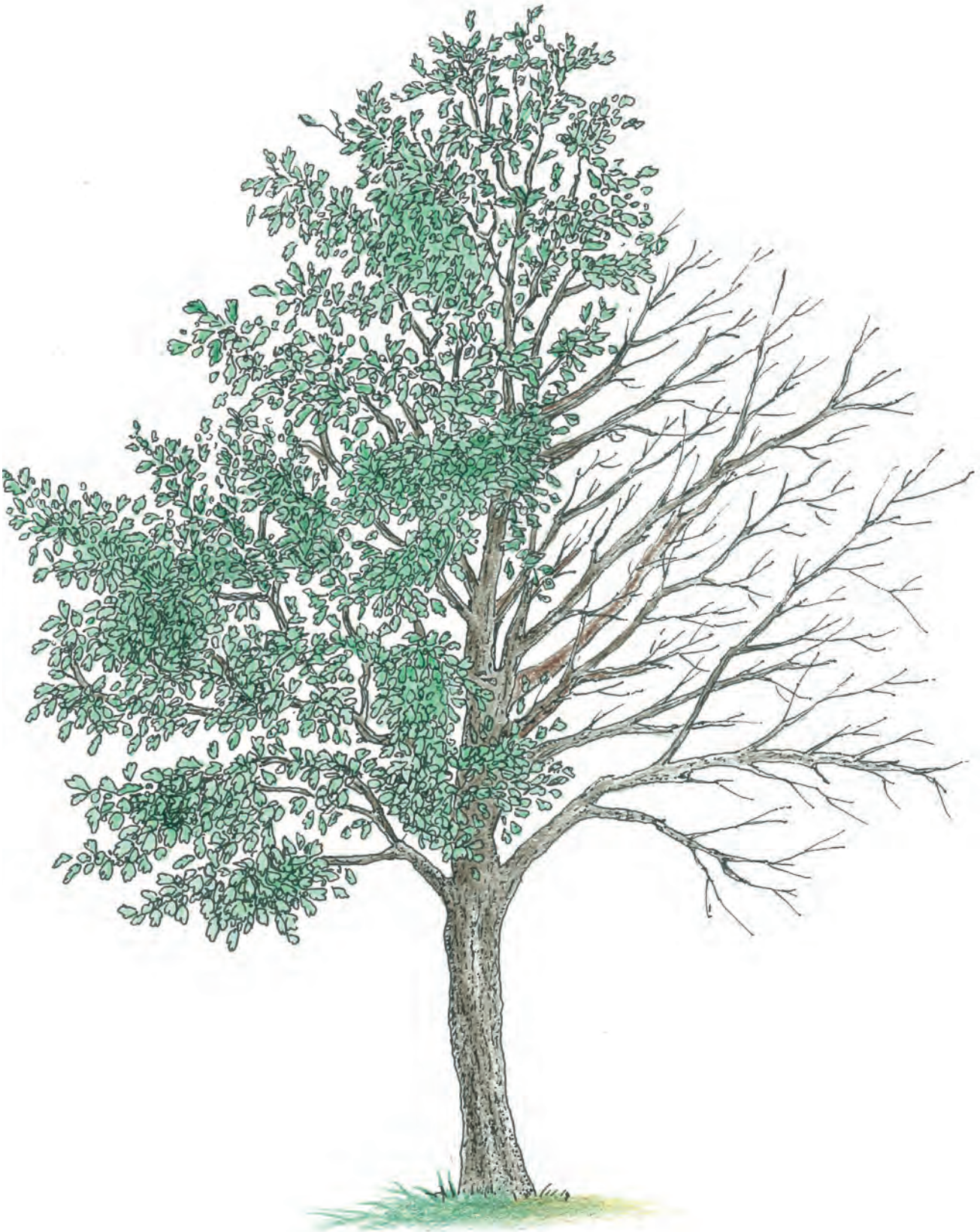
Corteccia: bruno-scura finemente fessurata, anche in senso orizzontale, a formare piccole scaglie.

Foglie: semplici, alterne, coriacee, con un picciolo, a volte con la base asimmetrica, con piccoli e numerosi lobi, spesso doppi o appuntiti; la pagina inferiore e il picciolo sono pelosi; frequentemente permangono sulla pianta sino alla fine dell'inverno.

Fiori: specie che porta sullo stesso esemplare sia fiori maschili sia femminili, con amenti maschili gialli e penduli, quelli femminili senza peduncolo o con peduncolo corto in gruppi di 2-4 o isolati, fioriti in aprile.

Frutti: ghianda ovato-allungata, acuta all'apice, più piccola di quelle delle altre querce, protetta sino a metà da una cupola con squame lanceolate, appressate e coperte e pelose.

Radici: molto robuste ed espanse, adatte anche per l'insediamento sulle rupi.



Cerro

cei, seru, sëru, ser, šeru, šerun, šiar, asrun, ssrun

Quercus cerris

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 30 m di altezza, deciduo (che perde le foglie in autunno), con fusto dritto e slanciato. Presenta rapido accrescimento; le stipole delle gemme persistono alla base delle foglie (carattere distintivo rispetto alla altre querce che perdono le foglie).

Corteccia: bruno-chiara con profonde solcature e screpolature longitudinali che mostrano fenditure rossicce.

Foglie: semplici, alterne, con un picciolo corto, più consistenti, allungate e irregolarmente lobato-dentate rispetto alle altre querce; pelose da giovani su entrambe le pagine, da adulte solo su quella inferiore.

Fiori: specie che porta sullo stesso esemplare sia fiori maschili sia femminili; gli amenti maschili sono penduli, i fiori femminili sono piccoli e non vistosi.

Frutti: achenio (ghianda) grosso, ovato-allungato, appuntito all'apice, protetto nella parte superiore da una cupola con lunghe squame estroflesse.

Radici: dapprima fittonanti, poi ramificate, adatte ad ancorarsi su suoli superficiali, sassosi o idromorfi.





Leccio

loré (Chianocco, Val di Susa), ramuliva bastarda

Quercus ilex

Caratteri distintivi

Albero sempreverde, con chioma arrotondata e folta e fusto dritto; in Piemonte generalmente cresce allo stato arbustivo, non più alto di 4 - 6 m, per i condizionamenti climatico-stazionali e perché un tempo veniva ceduato.

Corteccia: grigio-nerastra, screpolata superficialmente in piccole squame.

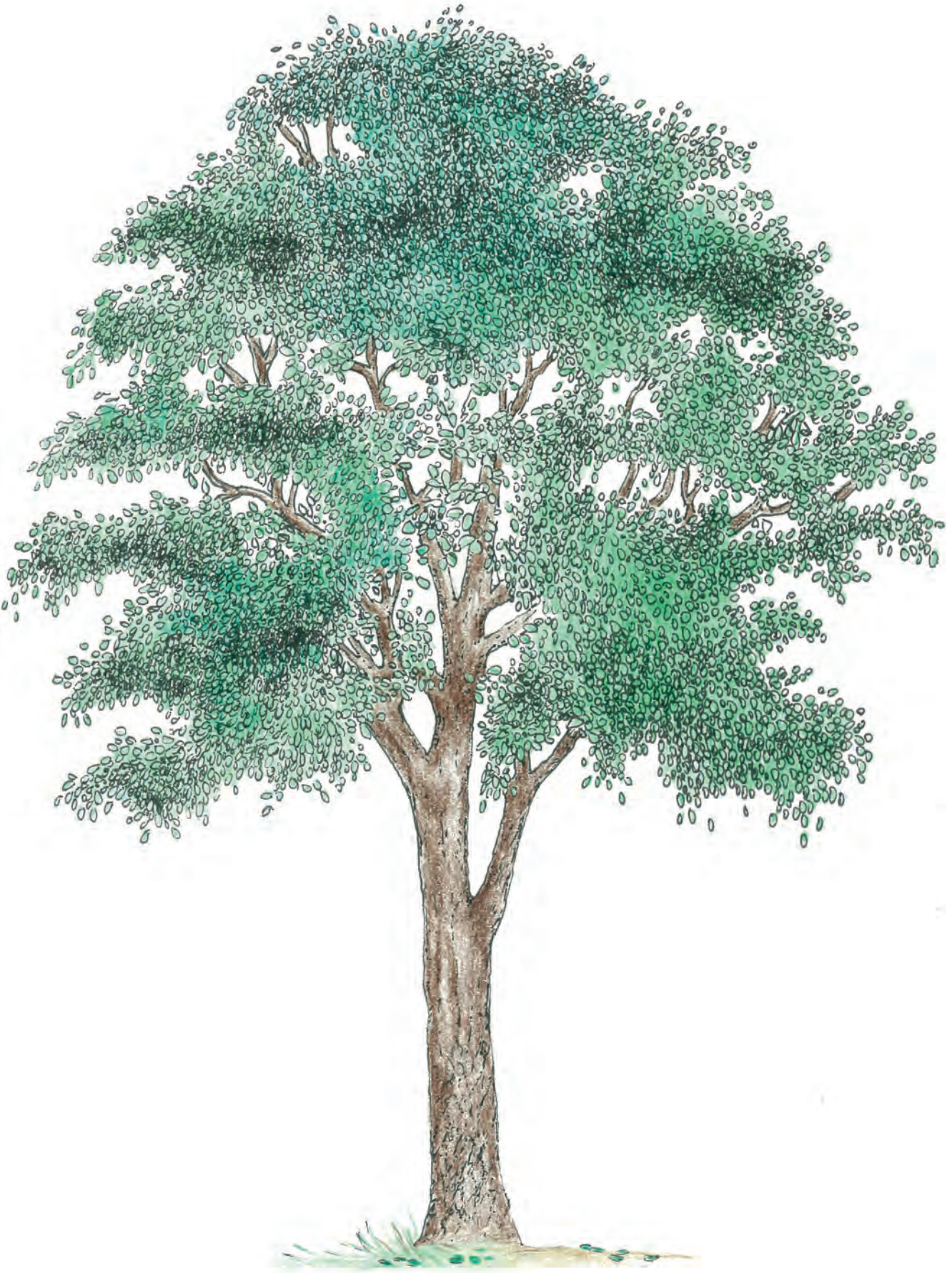
Foglie: semplici, alterne, coriacee, verde cupo sulla pagina superiore, fittamente pelose e biancastre su quella inferiore; quelle di piante giovani hanno margine dentato-spinoso, nelle adulte il margine intero è un po' ondulato.

Fiori: specie che porta sullo stesso esemplare sia fiori maschili sia femminili, con amenti maschili gialli e penduli, e fiori femminili corti e insignificanti.

Frutti: ghiande dapprima verde chiaro, che imbruniscono a maturità, racchiuse per quasi due terzi in cupole con squame appressate.

Radici: molto robuste ed estese, adatte a penetrare anche in suoli pietrosi o rocciosi.





Nocciolo

nisulè, nisciola, niciuler, nissöa, ulagnié (con numerose varianti da Avellana, nel cuneese), corla o coler (da *Corylus*, in Val Soana e altrove)

Corylus avellana

Caratteri distintivi

Grande arbusto deciduo (che perde le foglie in autunno), con ceppaie che portano sempre molti fusti (polloni) dritti e a chioma espansa (sino a 5 m d'altezza).

Corteccia: squamosa, sottile, grigio-marrone e coperta fittamente da lenticelle.

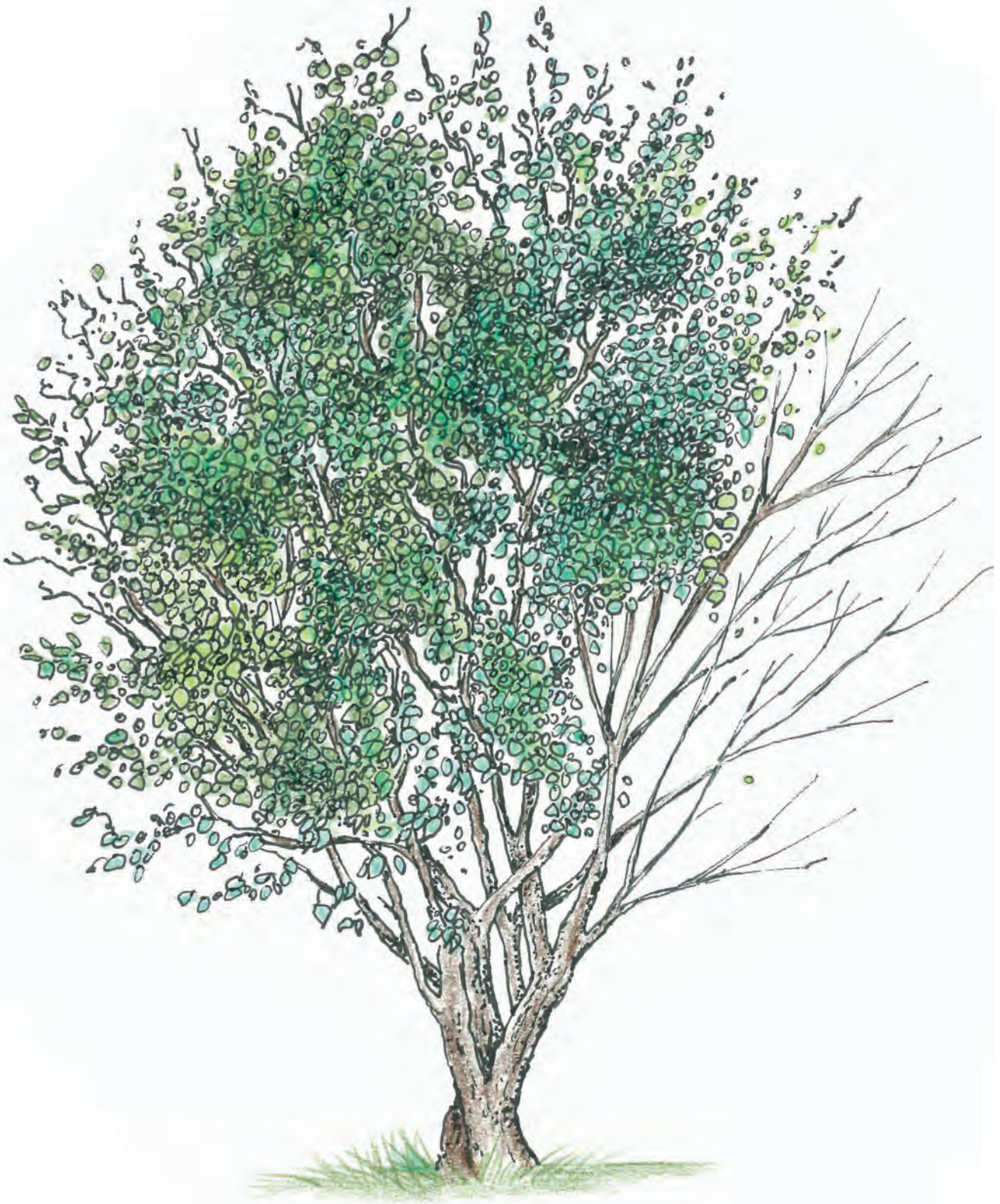
Foglie: alterne, grandi, rotondegianti ma acute all'apice, cuoriformi alla base, con margine finemente dentato, sono coperte da peluria nella pagina inferiore e superiormente di colore verde brillante.

Fiori: pianta che porta sullo stesso esemplare sia fiori maschili sia femminili; i fiori maschili sono riuniti in amenti gialli penduli che appaiono già in febbraio-marzo, essendo preformati dall'autunno precedente. I fiori femminili sono minuscoli in forma di gemme con piccoli stimmi piumosi rossi.

Frutti: ovali, legnosi, con grosso seme commestibile (nociola) avvolto in parte da brattee fogliacee (cupule), anche a gruppi di 2-3.

Radici: molto ramificate e robuste, adatte a penetrare tra pietre e tra massi.





Pioppo bianco

pioba (cuneese), albarin, arbaren, arbain, gianca, arbulòn, gàttero (novarese), arbra bianca (Torino)

Populus alba

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 20-30 m di altezza, deciduo (che perde le foglie in autunno), con rami contorti espansi verso l'alto, a chioma arrotondata. Presenta rapido accrescimento, moltiplicazione vegetativa abbastanza facile, ma non è molto longevo (circa un secolo) e in senescenza è soggetto a schianti e sbrancamenti (rottura dei rami o branche). Può costituire un ibrido con *Populus tremula* (pioppo tremolo).

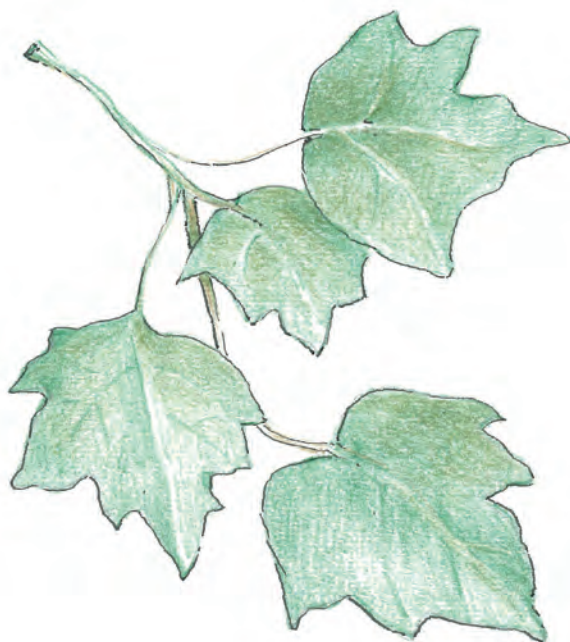
Corteccia: biancastra con vistose lenticelle scure, con l'età tende a scurirsi e a fessurarsi a partire dalla base del fusto.

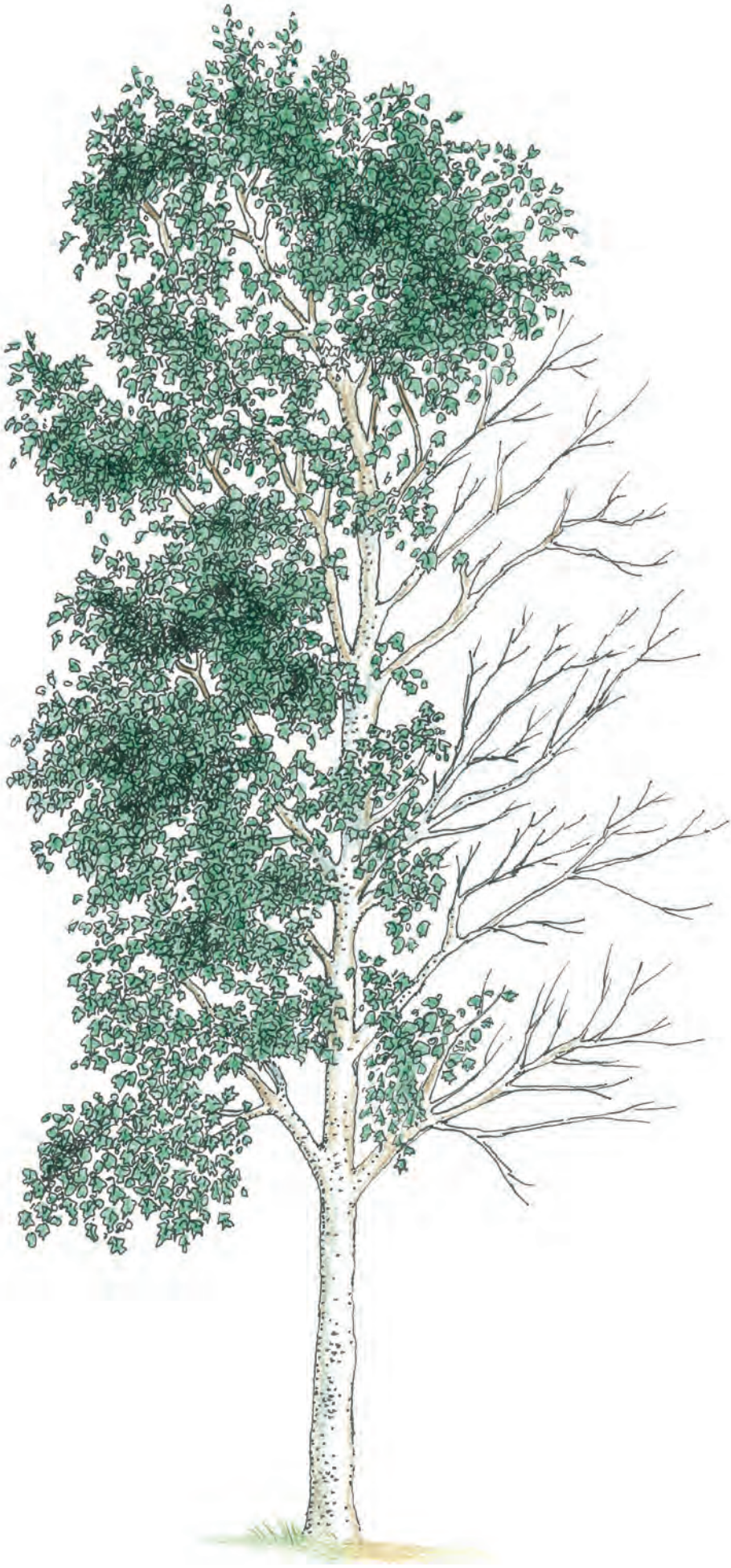
Foglie: semplici, alterne, coriacee, ovato-arrotondate e variamente lobate nei soggetti più giovani a volte quasi palmate, verde scuro lucido sulla pagina superiore, con fitto e breve feltro peloso bianco su quella inferiore.

Fiori: specie che porta fiori maschili o femminili su piante distinte, con amenti maschili penduli rossastri e femminili più lunghi e verdi che compaiono prima dell'emissione delle foglie.

Frutti: gli amenti femminili producono piccole capsule che, apren-dosi, liberano semi leggerissimi, lanuginosi, dispersi dal vento.

Radici: molto estese anche se non molto profonde.





Pioppo nero

srbra, pubia (Alessandria e Novara), obeer (Alta Valle di Susa), árbua, arbura, âibura (Appennino)

Populus nigra

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 25-30 m di altezza, deciduo (che perde le foglie in autunno), con chioma espansa a forma di cupola. Ha rapido accrescimento e presenta facile moltiplicazione per talea, ma non è molto longevo (circa un secolo).

Corteccia: bruno-scuro, profondamente fessurata longitudinalmente.

Foglie: semplici, alterne, ovato-triangulari, acuminate, con margine finemente dentellato, verde scuro, senza pelosità, piuttosto lucide e coriacee.

Fiori: specie che porta fiori maschili o femminili su piante distinte, con amenti penduli: i maschili color cremisi e i femminili verdi, comparenti in marzo-aprile prima della fogliazione.

Frutti: gli amenti femminili sono costituiti da piccole capsule che liberano semi forniti di soffice lanugine.

Radici: apparato esteso a profondità variabile a seconda delle oscillazioni della falda, che può produrre polloni; frequente l'emissione di radici avventizie dal fusto o dai rami interrati da eventi alluvionali.





Pioppo tremolo

arbra, albrun, albarel, erbarela, arbrin, albrola, albera, asbrin, albarin, pioba, trèmlu

Populus tremula

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 15-20 m di altezza, deciduo (che perde le foglie in autunno), con chioma arrotondata. Ha rapido accrescimento e non è longevo (di rado raggiunge il secolo). Nelle zone dove questa specie coesiste con *Populus alba* si ritrova talvolta l'ibrido fissato *P. canescens* che ha foglie della forma del tremolo mentre la loro pagina inferiore è biancastra.

Corteccia: liscia, bianco-verdastra, con chiazze scure, con l'età si solca e imbrunisce a partire dal basso.

Foglie: semplici, piccole, rotonde, non pelose, con margine ondulato, fornite di un picciolo lungo e piatto che conferisce loro il caratteristico tremolio anche per effetto di una leggera brezza. Sono verdi su entrambe le pagine, anche se un po' più chiare su quella inferiore; in autunno assumono una colorazione giallo-ambra.

Fiori: specie che porta fiori maschili o femminili su piante distinte, con amenti penduli, i femminili verdi e i maschili bruni e pelosi, che compaiono prima dell'emissione delle foglie (marzo-aprile).

Frutti: gli amenti femminili spargono in maggio i bianchi semi lanuginosi.

Radici: non molto profonde ma ben estese e ramificate, producono polloni radicali intorno agli esemplari isolati, creando gruppi caratteristici.

Pioppo Carolina di Santena

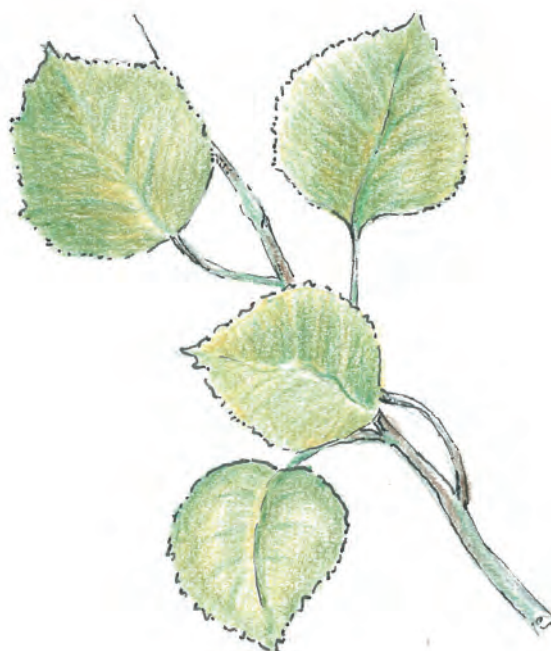
Populus x canadensis

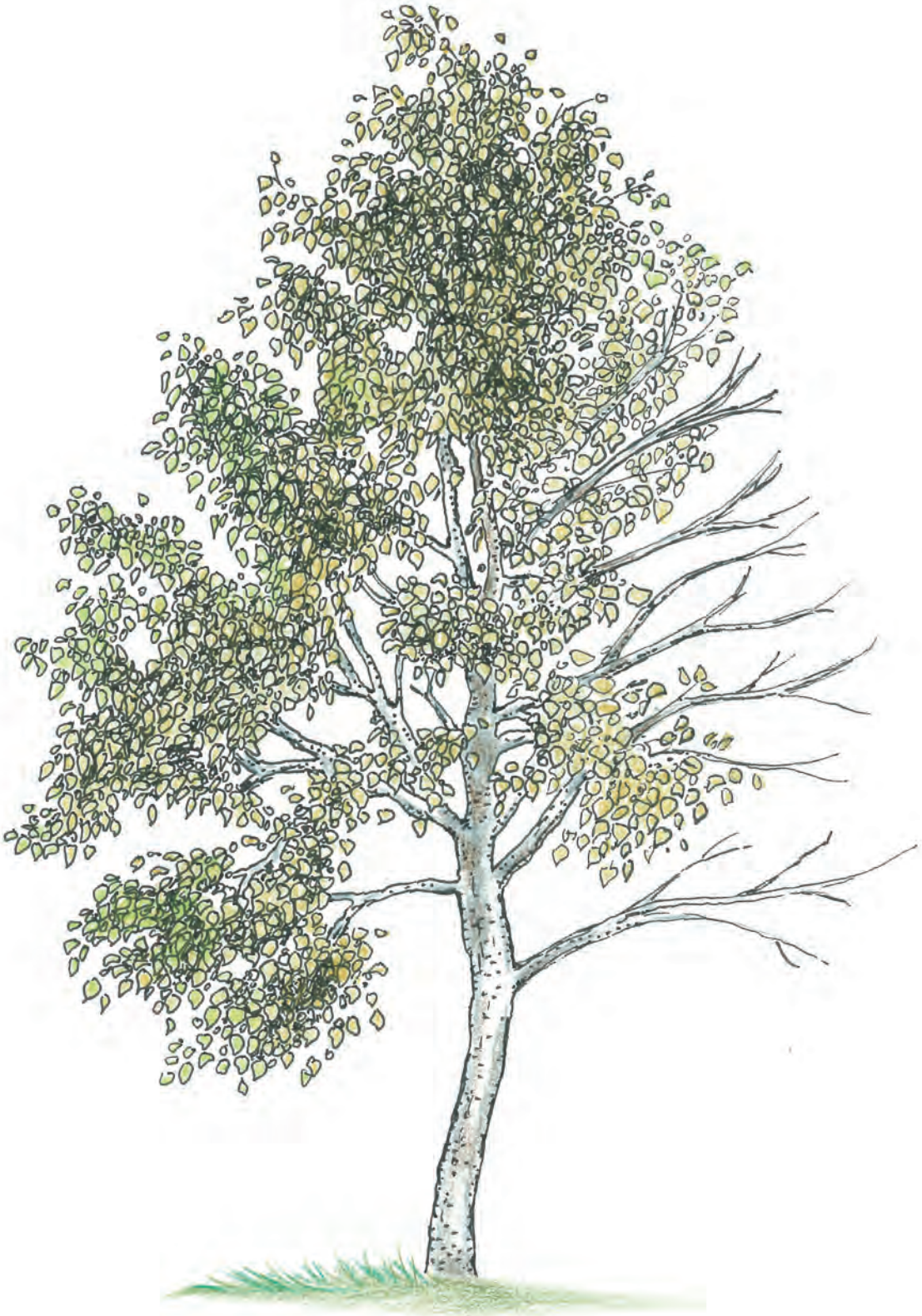
Caratteri distintivi

Il clone "Carolina di Santena" ha fusto diritto. La chioma è espansa; i rami sono lunghi, ascendenti e sono inseriti sul fusto con angolo di inserzione acuto.

Corteccia: di colore grigio con costolature suberose sotto le gemme marcate ed evidenti.

Foglie: semplici, alterne, con un picciolo di lunghezza inferiore ai 10 cm. La lamina ha la base a forma di cuore e, generalmente, all'inserzione del picciolo sono presenti due appendici di piccole dimensioni. Il colore è verde su entrambe le pagine.





Salice bianco

vantsè

Salix alba

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 20 m (raramente 25) di altezza, deciduo (che perde le foglie in autunno), con portamento regolare, fusto robusto e rami assurgenti in chioma non molto folta. Ha crescita rapida e non è particolarmente longevo (al massimo un secolo). Se cresce su suoli sabbiosi e ciottolosi rimane in forma arbustiva.

Corteccia: dapprima grigiasta e liscia, poi bruna con profonde scalfature reticolate.

Foglie: semplici, alterne, lanceolato-lineari, acuminate, finemente dentate, verde-argentee sulla pagina superiore, verdi argentee per fine e rada pelosità su quella inferiore.

Fiori: specie che porta fiori maschili o femminili su piante distinte; gli amenti maschili sono gialli, quelli femminili verdi e compaiono in aprile, sono in fiore al momento della fogliazione.

Frutti: gli amenti femminili producono piccole capsule che liberano in maggio semi lanuginosi dispersi dal vento.

Radici: la specie può formare facilmente radici lungo il fusto e, soprattutto, sui rametti giovani, il che permette una facile riproduzione vegetativa.





Salicone

gura, gaba, vorsé,
vorš (Val Germanasca,
alta Val di Susa),
saudia (Valle di Viù)

Salix caprea

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge i 12 m di altezza o arbusto molto ramificato (3-10 m), con portamento cespuglioso, deciduo. Presenta una crescita rapida ma è poco longevo (qualche decennio). Il salicone è da considerare una grande specie, suddivisibile in diverse entità di più o meno recente classificazione; in particolare, alle quote superiori si mescola o si sostituisce a *Salix appendiculata* (che giunge a 1800 m). Può essere confuso con *Salix cinerea*.

Corteccia: prima sottile, liscia e grigio-verde, con vistose lenticelle brune, progressivamente fessurata a reticolo dalla base.

Foglie: semplici, alterne, largamente ovate, brevemente acuminate, con i margini debolmente dentati, grigio-verde sulla pagina superiore, grigio, perchè densamente lanuginose, su quella inferiore.

Fiori: specie che porta fiori maschili o femminili su piante distinte, con amenti maschili gialli ovati e femminili bianco-verdastri, più lunghi, che compaiono a febbraio-marzo, precedendo l'emissione delle foglie.

Frutti: gli amenti femminili producono capsule deiscenti contenenti semi lanuginosi.

Radici: molto ramificate ma piuttosto superficiali; di rado emette radici avventizie lungo il fusto.

Salice da vimini

sals, gure

Salix viminalis

Caratteri distintivi

Alberello alto fino a 10 m, con chioma cespugliosa ed espansa. I rami sono inizialmente brunastri e pelosi, per poi divenire lisci intorno ai 2-4 anni. L'accrescimento è molto rapido, ma l'albero in sé è poco longevo.

Corteccia: nei giovani rami è liscia e giallo-verdastra, in seguito tende a fessurarsi.

Foglie: caduche a picciolo breve, sono lineari, lunghe fino a 15 cm, verde scuro nella pagina superiore e pelose bianco sericee in quella inferiore. I margini fogliari sono spesso ripiegati verso il basso.

Fiori: compaiono da marzo a aprile sotto forma di amenti, sono a sessi separati e presenti su piante diverse. Quelli maschili sono più lunghi e hanno due stami a filamenti liberi e glabri e le antere di colore giallo, i femminili sono più cilindrici e pedunculati con ovario tormentoso quasi sessile.

Frutti: piccole capsule ovoidali e pubescenti, che in estate si aprono rilasciando al vento i semi pelosi.

il tartufo

Tiglio a grandi foglie

te, ti, tii, tei, tai, tel, teia, tion, teit, tiu, tiòl

Tilia platyphyllos

Caratteri distintivi

Albero alto sino a 30 m, deciduo, con fusto dritto, rami ascendenti e chioma stretta. Ha crescita piuttosto rapida, non produce molti polloni alla base. Può essere confuso con il *Tilia cordata* e con gli ibridi tra le due specie.

Corteccia: liscia e grigia, si fessura con l'età in senso longitudinale.

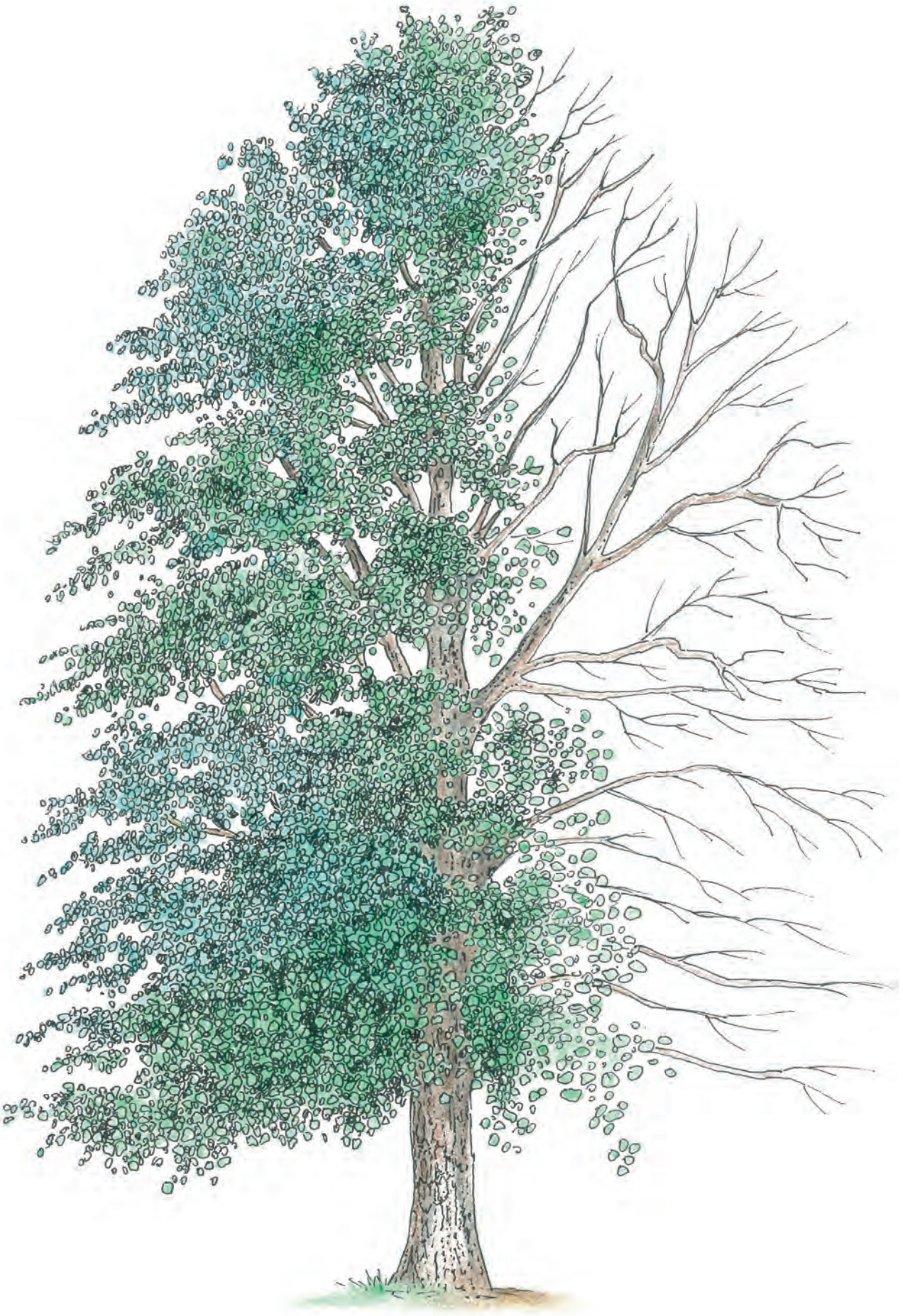
Foglie: abbastanza grandi (6-12 cm), semplici, alterne, cuoriformi, con picciolo coperto di peluria; verde scuro sulla pagina superiore, più chiare e leggermente pelose su quella inferiore.

Fiori: giallo-verdastri, riuniti in corimbi penduli molto profumati.

Frutti: globosi, costolati, pendenti da brattee alari.

Radici: adatte a colonizzare suoli sassosi e con rocce.





Tiglio cordato o Tiglio selvatico

te, ti, tii, tei, tai, tel, teia, tion, teit, tiu, tiòl

Tilia cordata

Caratteri distintivi

Albero che raggiunge un'altezza di 25 m, deciduo (che perde le foglie in autunno), con fusto eretto e rami arcuati verso il basso che conferiscono alla chioma una caratteristica forma ad ogiva. Non ha crescita particolarmente rapida ed è specie longeva (qualche secolo). Può essere confuso col tiglio a grandi foglie e con i tigli ibridi.

Corteccia: grigio-bruna, liscia da giovane, con l'età si fessura in senso longitudinale.

Foglie: piccole (5-8 cm), semplici, alterne, cuoriformi, seghettate al margine, con picciolo glabro, verde scuro e lucide sulla pagina superiore, con ciuffi di peluria aranciata alla biforcazione delle nervature su quella inferiore, che può essere verde chiara o grigio-verdastra.

Fiori: giallo-verdastri, portati in corimbi penduli a maggio, emanano un profumo dolciastro.

Frutti: piccole capsule legnose ovali, prive di pelosità e di rilievi; picciolo dell'infruttescenza che cresce parzialmente insieme ad una particolare brattea alare allungata e membranosa.

Radici: dapprima fittonanti, poi ramificate, adatte anche all'ancoraggio su suoli con rocce.

La cerca

La “cerca” è l’aspetto più interessante e particolare nel percorso che il tartufo fa dalla terra alla tavola.

Quest’attività è svolta dal raccogli-tore o “cercatore” (in Piemontese “trifolao” o “trifulau”), che si avvale di cani da tartufo per scovare il prezioso frutto.

Il cercatore

Un “cercatore” non si improvvisa, di solito ha alle spalle generazioni di altri cercatori e soprattutto deve rispondere a determinati requisiti:

- età minima di 14 anni per poter svolgere l’attività da solo,
- avere l’attrezzo idoneo per raccogliere il tartufo,
- disporre di un cane addestrato alla cerca,
- conoscere gli aspetti comportamentali e amministrativi,
- possedere il tesserino di idoneità alla raccolta.

L’idoneità del cercatore è valutata sulla base di un esame.

All’esame si accede mediante una domanda da presentarsi al competente ufficio della provincia di residenza.

Durante l’esame l’aspirante cercatore deve dimostrare di conoscere le specie e varietà di tartufo che potrà raccogliere, la biologia e l’ecologia delle stesse, le modalità di ricerca, raccolta e commercializzazione previste dalle norme in vigore, le specie arboree simbiotiche dei tartufi e la normativa vigente.

Gli aspiranti raccoglitori che non superano l’esame di idoneità possono chiedere di ripetere la prova trascorsi tre mesi.

Se il candidato è ritenuto idoneo potrà accedere all’attività di cerca previo pagamento della tassa di rilascio che dà diritto all’ottenimento del tesserino d’idoneità.

Ogni anno poi, per poter continuare ad esercitare la cerca, dovrà pagare la tassa di concessione annuale che attesta il possesso del permesso.

Il tesserino di idoneità ha una vali-



dità decennale, al termine della quale dovrà essere rinnovato, previa domanda che però non prevede un ulteriore esame di idoneità.

Il tesserino rilasciato ha validità su tutto il territorio nazionale. È fondamentale, oltre a conoscere la normativa nazionale, conoscere anche le normative regionali nel caso in cui si decidesse di esercitare la cerca, la raccolta e la commercializzazione fuori dalla propria regione di residenza.

I proprietari di terreni vocati e/o di impianti possono non sostenere l'esame se effettuano la cerca esclusivamente nei propri terreni.

Il cane da cerca

Compagno indispensabile del cercatore è il cane da tartufo. Ogni cercatore può utilizzare per la cerca al massimo due cani.

Il numero massimo di due è dettato dal fatto che è possibile effettuare l'addestramento utilizzando un esemplare più esperto come esempio per il cane più giovane.

È obbligatorio per la cerca l'utilizzo di cani appositamente addestrati.

Non è invece obbligatorio essere i proprietari del cane, per questi aspetti occorre fare riferimento alle normative vigenti in merito alle responsabilità civili e penali riferibili al possesso di animali domestici.

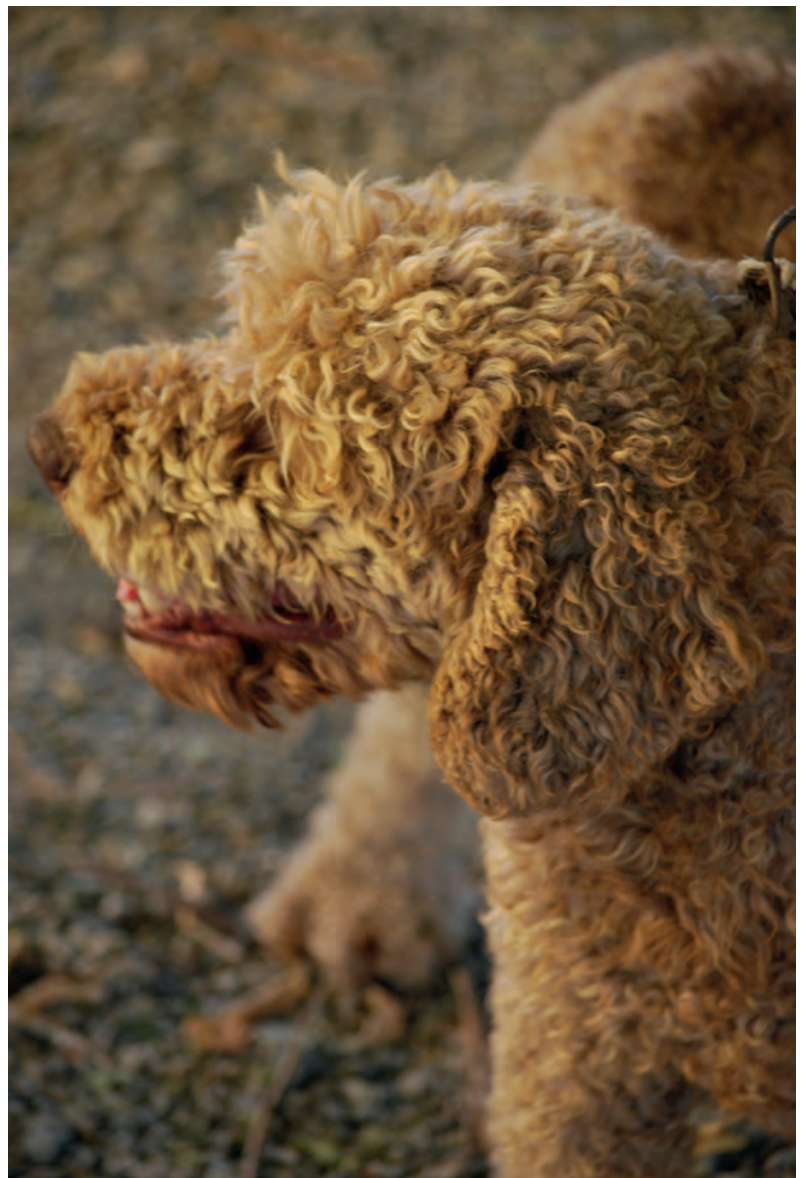
Tutti i cani, di razza o meticci, sono addestrabili alla cerca dei tartufi. Ci sono però alcuni fattori che influenzano la riuscita dell'addestramento tra cui la voglia di apprendere, che nel cane si traduce in desiderio di giocare. La razza e l'età sono fattori rilevanti ma non determinanti, e molto dipende dall'attitudine del singolo esemplare. Nella scelta del

cane è necessario valutare in primo luogo se indirizzarsi su un cucciolo o su un soggetto adulto già addestrato, nel qual caso bisognerà tenere conto della valutazione del singolo soggetto che dovrà essere osservato al lavoro su un terreno naturale, ripetutamente.

Sarà comunque meglio preferire un cane giovane per la maggiore possibilità di stabilire un corretto rapporto, rispetto ad un cane più avanti con l'età, anche se già addestrato.

Nella maggior parte dei casi ci si orienta all'acquisto di un cucciolo, basandosi principalmente sulla valutazione delle attitudini alla cerca del tartufo delle diverse razze.

L'Ente Nazionale della Cinofilia Italiana (E.N.C.I.) ha approvato lo





standard del Lagotto romagnolo con il seguente utilizzo: “cane specializzato nella ricerca del tartufo su qualsiasi tipo di terreno”. Pertanto il Lagotto romagnolo diventa il primo ed unico “cane da tartufi” ufficialmente riconosciuto.

Si tratta di un’antica razza da riporto in acqua, presente fin dal XVI secolo, nelle valli di Comacchio e nelle lagune ravennati. A causa delle bonifiche che, nella seconda metà dell’800, portarono alla progressiva riduzione dell’immensa palude comacchiese e romagnola facendo scomparire quasi del tutto i vallaroli, anche il Lagotto perse progressivamente la sua funzione di cane acquatico e riuscì a sopravvivere e ad arrivare fino ai nostri giorni specializzandosi nella cerca del tartufo.

La spiccata attitudine alla cerca, la grande addestrabilità e precocità, la scomparsa dell’istinto venatorio ne fanno un cane con caratteristiche ideali per questo lavoro. Va notato come la selezione operata in questi anni con il ritorno alla morfologia originale abbia ulteriormente affinato le attitudini sul lavoro.

Ma oltre al Lagotto molte altre razze ed incroci sono proficuamente utilizzati nella ricerca, visto che la maggior parte dei tartufai sembra preferire soggetti appartenenti alle razze più svariate.

Gli incroci tra le razze si fanno sempre più mirati a coniugare le attitudini alla cerca e le capacità di resistenza con un aspetto fisico piacevole. Uno degli incroci più utilizzati è il Bracco-Pointer, perché mantiene una “speciale” cerca e si presenta più resistente alla fatica. Altri incroci tra cani da caccia piuttosto utilizzati sono Breton-Pointer, Bracco-Spinone, Spinone-Pointer e altri.

Sempre più frequente è l’uso delle razze pure che oltre al Lagotto prevedono cani da cerca, da ferma e da riporto come il Pointer, il Kurzhaar, il Drathaar, lo Spinone, il Breton e lo Springer Spaniel. Negli ultimi tempi si vanno affermando razze come il Labrador, il Korthals ed un cane da pastore di media taglia come il Border Collie.

L'addestramento

L'addestramento inizia nei primi mesi di vita, generalmente dal terzo al sesto, e deve essere un momento di gioco e di divertimento.

Gli scopi principali dell'addestramento sono.

- imprimere nel cane le caratteristiche inconfondibili del tartufo (innanzitutto l'odore),
- stimolare lo spirito della ricerca,
- insegnare al cane che, ad un cenno del padrone, deve interrompere lo scavo con le zampe,
- insegnare al cane a non distrarsi per l'eventuale presenza di topi, uccelli ecc.,
- abituare il cane ad insistere nel suo prezioso lavoro.

All'inizio si farà giocare il cucciolo con dei pezzetti di tartufo che presto imparerà a cercare per terra seguendone il profumo e successivamente a mangiarli. In seguito si passerà all'utilizzo di una pallina di stracci contenente del tartufo, che verrà lanciata in modo che il cane la inseguia e la prenda in bocca. Gli esercizi devono essere ripetuti per pochi minuti ogni giorno e devono essere interrotti appena l'attenzione del cane diminuisce.

Gradualmente bisognerà insegnargli a riportare la pallina e quando avrà imparato a farlo dovrà essere premiato con carezze ed un bocconcino. Quando ci si accorge che la cerca è effettuata con passione ed allegria si passerà a sotterrare la pallina in un buco aperto o in una fessura del terreno e si inciterà il cane a raspare per raggiungere la pallina.

Successivamente si passerà a seppellire dei tartufi veri facendo diffondere l'odore nel terreno. Quando il cane "cava" con facilità i tartufi

nascosti in precedenza è pronto per la prova sul campo. Si porterà quindi in una tartufaia naturale, dove potrebbe essere utile, per le prime volte, metterlo al seguito di un cane più esperto.

Dopo che avrà "bucato" diverse volte in compagnia è opportuno portarlo fuori da solo. La fase di addestramento è terminata, non resta che intensificare le uscite per permettere al cane di "cavare" più volte possibile; solo così diventerà un cane da tartufi a tutti gli effetti dando migliori risultati verso i due anni se è femmina, l'anno successivo se è maschio.

Il cercatore deve amare il suo cane e riuscire ad accattivarsi la sua simpatia, trattandolo con fermezza ma con la dovuta delicatezza, senza percosse o altre punizioni corporali.



L'attrezzo per la cerca **Quando si può effettuare la cerca**

Ogni cercatore deve essere dotato dell'attrezzo adatto per raccogliere il tartufo.

L'attrezzo, simile ad una zappa, è denominato vanghetta o vanghella o zappetta o zappino; la sua forma può variare molto, ma la legge prevede che la larghezza massima della lama sia di 8 cm.

La cerca può avvenire solo nei periodi indicati dal calendario regionale che, per ogni specie o varietà, stabilisce i periodi ammissibili per la raccolta e la commercializzazione del prodotto fresco (L. 752/85 e s.m.i.).

La norma nazionale prevede in generale che la cerca possa effettuarsi da un'ora prima dell'alba sino a un'ora dopo il tramonto. Tuttavia lascia libertà alle regioni di definire orari diversi, in relazione alle tradizioni locali. In tal senso nella Regione Piemonte non esistono limitazioni di orari per la raccolta.



Dove si può effettuare la cerca

La cerca del tartufo è libera nei boschi e nei terreni non coltivati (L. 752/85 e s.m.i.).

È fatto assoluto divieto di effettuare la cerca:

- nelle aree rimboschite con meno di 15 anni,
- nelle tartufaie controllate o coltivate delimitate da apposite tabelle.

Come si effettua la raccolta

Una volta che il cane ha individuato il punto in cui il tartufo si “potrebbe” trovare, il cercatore fa fermare il cane e, con la dovuta cura, utilizzando la vanghetta, rimuove la terra che ricopre il tartufo; una partico-

lare attenzione deve essere riposta nel non mescolare la terra rimossa.

Una volta estratto il corpo fruttifero, la buca va obbligatoriamente richiusa con la stessa terra estratta, avendo cura di riposizionare gli strati nell'ordine in cui si trovavano, e ripianando accuratamente la superficie.

Questa operazione serve a preservare il micelio e permettere che eventuali spore ancora presenti nel terreno, possano perpetrare il ciclo biologico del tartufo.

È fatto assoluto divieto di:

- effettuare ulteriori scavi nell'intorno della zona in cui il cane ha individuato il tartufo,
- raccogliere tartufi non segnalati dal cane,
- raccogliere tartufi immaturi o avariati. In questo caso il terreno deve essere riposizionato come detto in precedenza,
- raccogliere oltre 2 chilogrammi di tartufi nell'arco di una giornata.





Come conservare il tartufo fresco dopo la raccolta

Non esistono prescrizioni per la conservazione del tartufo dal momento della sua estrazione al momento della commercializzazione del prodotto fresco, ma alcune buone pratiche possono far durare più a lungo il prodotto.

Una volta estratto il tartufo dal terreno è buona pratica rimuovere la terra sulla sua superficie, spazzolandolo con uno spazzolino morbido.

A questo punto si può avvolgere il tartufo dentro un canovaccio, un panno di stoffa, un fazzoletto o in un panno di carta e riporlo in una borsa o in tasca.

La conservazione domestica del prodotto fresco può essere fatta nella seguente maniera:

avvolgere singolarmente i tartufi dentro un panno di cotone o panno

di carta, che va sostituito quotidianamente. Riporre i tartufi così avvolti dentro un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

Il barattolo di vetro va quindi conservato in frigorifero o altro ambiente con condizioni di temperatura ed umidità analoghe.

In questo modo i tartufi si potranno conservare per circa una settimana, a seconda delle condizioni di partenza del tartufo. L'errata conservazione può accelerare il processo di deperimento.

Conservazione a lungo termine

I tartufi neri (in particolare *Tuber melanosporum* Vittad. e *Tuber aestivum* Vittad.) possono essere conservati con l'utilizzo di basse temperature (surgelamento e congelamento).

Per quanto riguarda il tartufo bianco d'Alba o del Piemonte la limita-

zione principale è dovuta alla perdita del caratteristico aroma. Sono in via di perfezionamento metodi per l'estrazione e conservazione dell'aroma naturale di tartufo, la cui metodologia non è applicabile ad un uso domestico.

Commercializzazione

I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei ed impurità.

I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.

I "pezzi" ed il "tritume" di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà.

Sono considerate "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e "tritume" quelle di dimensione inferiore.

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 riportata nella legge 752/85 ed eventuali informazioni accessorie.

È vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, o immaturi, o non sani, o non ben puliti, o di specie diversa da quelle indicate nella legge, o di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta o nella corrispondente classificazione riportata nell'Allegato 2 alla legge 752/85.

Controlli, divieti e sanzioni

Le attività di cerca, raccolta, conservazione e commercializzazione possono essere oggetto di controllo da parte del Corpo Forestale dello Stato, delle guardie venatorie provinciali, degli organi di polizia locale, urbana e rurale, e delle guardie giurate volontarie designate da cooperative, consorzi, enti e associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

Nelle aree protette la vigilanza è svolta in coordinamento con gli enti di gestione.

Tutte le attività succitate, effettuate in difformità alla normativa vigente, sono soggette a sanzioni amministrative pecuniarie, da un minimo di 52,00 euro ad un massimo di 5.170,00 euro.

Contestualmente alla sanzione pecuniaria la legge prevede la confisca del prodotto raccolto.

In caso di violazione di alcune norme, inoltre, è prevista la sospensione contestuale ed il ritiro da uno a due anni del tesserino ovvero l'impossibilità, per lo stesso periodo, di ottenere l'abilitazione.

In caso di recidiva il tesserino può essere revocato definitivamente.

Fatto salvo quanto disposto dalle normative vigenti in merito alla cerca, raccolta, conservazione e commercializzazione del tartufo, a cui si deve far riferimento, devono essere rispettati gli obblighi derivanti da altre leggi vigenti e le buone norme di comportamento e convivenza civile.

Normativa

Alla pubblicazione del presente manuale, per la Regione Piemonte, sono in vigore le seguenti normative sulla raccolta, conservazione e commercializzazione del tartufo.

Al di fuori delle normative nazionali si faccia riferimento alle leggi regionali e/o locali se si esercita l'attività al di fuori della Regione Piemonte.

- **Legge 16 dicembre 1985, n.752 e s.m.i.**
"Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo".
- **Deliberazione della Giunta Regionale 8 febbraio 2010, n. 5-13189**
Legge regionale 25 giugno 2008, n. 16 (Norme in materia di raccolta e coltivazione dei tartufi e di valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale): disposizioni attuative ed individuazione della data di decorrenza delle funzioni trasferite ai sensi dell'articolo 16, comma 2. Revoca delle DD.G.R. n. 74-6818 del 29/07/02, n. 37-10855 del 3/11/03 e n. 59-11664 del 2/02/04.
- **Deliberazione della Giunta Regionale 30 Agosto 2011, n. 23-2537**
Approvazione del calendario per la raccolta dei tartufi, in attuazione dell'art. 11 della L.R. 16/2008: "Norme in materia di raccolta e coltivazione dei tartufi e di valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale". Revoca della D.G.R. 11 marzo 2011, n. 29-1717.

Bibliografia

- Regione Piemonte - IPLA S.p.A. Alberi ed arbusti. Seconda edizione 2004. Collana manuali tecnico-divulgativi. Blu Edizioni, Torino.
- Regione Piemonte - IPLA S.p.A. Produzione di funghi eduli mediante la coltivazione di alberi e arbusti micorrizzati. 2006.
- Il tartufo: caratteristiche botaniche e morfologiche, le specie, i cani da tartufo e l'addestramento (note predisposte dalla Provincia di Torino).
- Regione Piemonte - Regione Lombardia - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura.
Chiave dicotomica per il riconoscimento in vivaio dei principali cloni di pioppo coltivati nell'Unione Europea. Versione I, dicembre 2007.

Stampa: Centro Stampa Regione Piemonte

Finito di stampare nel novembre 2012

Riadattato nel novembre 2017

il tartufo