



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

**CENNI DI BIOLOGIA
ED ECOLOGIA DEI TARTUFI**



**DIREZIONE TURISMO
U.O. ECONOMIA E SVILUPPO MONTANO**

**DIREZIONE OPERATIVA
U.O. FORESTALE OVEST**

Premessa

Questa pubblicazione è stata predisposta con la finalità di agevolare una conoscenza di base in materia di tartufi, in particolare per coloro che devono prepararsi per sostenere l'esame per il rilascio del tesserino regionale di autorizzazione alla raccolta.

Si ricorda che le materie dell'esame sono:

- ***la biologia ed ecologia dei tartufi;***
- ***le tecniche di raccolta dei tartufi;***
- ***il riconoscimento delle varie specie di tartufo;***
- ***la normativa regionale e nazionale vigente.***

Per un approfondimento degli argomenti vengono citati in appendice alcuni riferimenti bibliografici consigliati.

*Sempre in appendice sono stati raccolti in ed ordinati in un glossario i termini tecnici evidenziati in colore **rosso** nel testo.*



Indice

I tartufi

I tartufi sono dei funghi

Riconoscimento dei funghi

Come vivono i funghi

Il tartufo

Cenni di ecologia dei tartufi

Alcuni testi consigliati

Glossario

Alcune specie arboree tartufigene

Informazioni

I tartufi

I tartufi sono funghi presenti in aree abbastanza limitate del mondo. Alcuni (ma non tutti) sono commestibili. Tra questi ultimi esistono notevoli differenze di carattere organolettico (gusto, profumo,...) che ne determinano un'ulteriore suddivisione in base al maggiore o minore pregio.

In natura i tartufi più pregiati si trovano quasi esclusivamente nell'ambito del continente europeo.

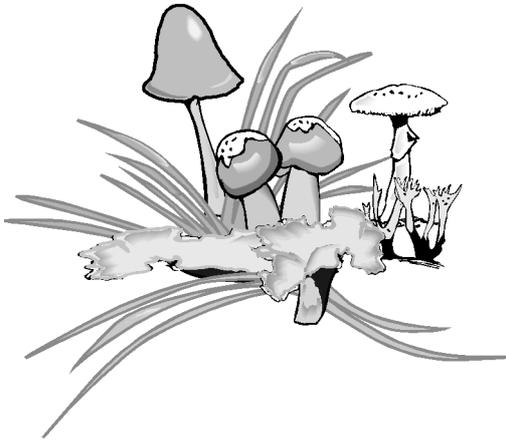
Tutti i tartufi delle specie commestibili, la cui raccolta e commercializzazione è disciplinata dalla legge nazionale (legge quadro) n. 752 del 1985 e dalle varie leggi regionali (per il Veneto la L.R. 30 del 1988), sono funghi appartenenti al genere ***Tuber***.



Questo nome non deve trarre in inganno, infatti i tartufi non sono **tuberi** (il tubero è un fusto modificato) e non hanno quindi alcuna parentela con vegetali come la patata o il topinambur.

Per parlare di tartufi è quindi opportuno accennare in primo luogo ai funghi.

I tartufi sono dei funghi

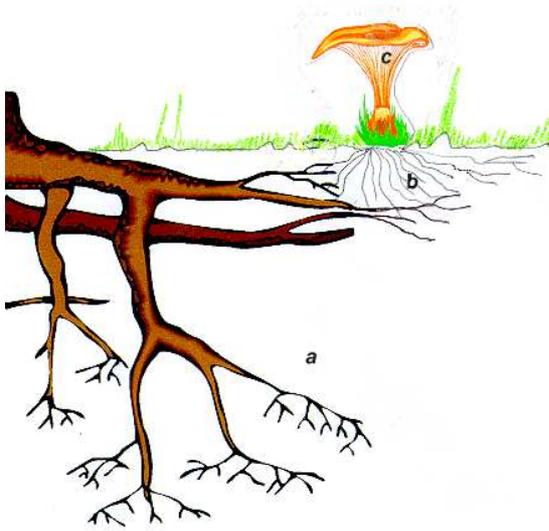


I funghi non sono piante. Anche se nel passato sono stati annoverati tra i vegetali, sono tante e tali le loro particolarità da rendere necessaria la loro classificazione in un regno a parte, il **regno dei funghi**.

Soffermiamoci su alcune particolarità importanti per noi:

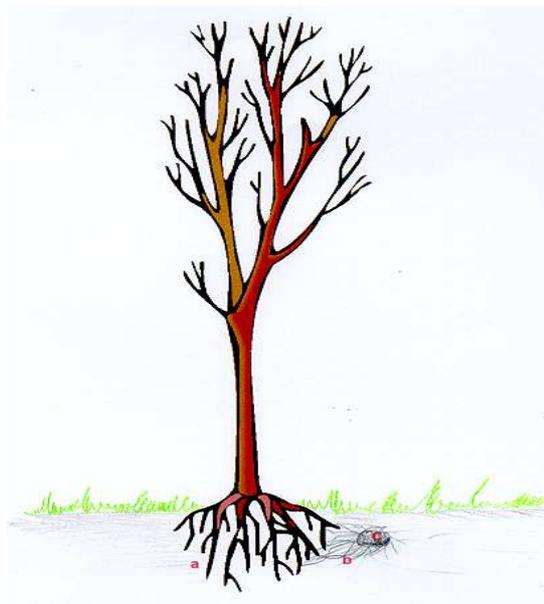
- i funghi sono organismi **eterotrofi**: non hanno **clorofilla** e non sono quindi in grado di produrre da soli le sostanze necessarie per vivere (amidi, zuccheri, cellulosa...); sono perciò costretti a prelevarle da altri organismi viventi o morti;
- il corpo (**tallo**) dei funghi è costituito da sottilissimi (dell'ordine dei millesimi di millimetro di diametro) filamenti cellulari, detti **ife**, invisibili ad occhio nudo. L'insieme delle ife costituisce il **micelio**;
- i funghi si riproducono normalmente per mezzo delle **spore**. Nei funghi come, ad esempio, le amanite, i boleti etc., le spore sono portate da una struttura idonea chiamata **corpo fruttifero** (ad esempio il cappello di un porcino).

Il **micelio** si accresce allungando gli apici delle **ife**, che si ramificano nelle diverse direzioni, analogamente a quanto avviene nelle radici delle piante superiori.



Il **micelio** si può sviluppare su vari tipi di **substrato**, come legno, terreno, residui organici di vario genere, traendo da essi nutrimento, dando a volte origine ad aggregazioni molto dense nelle quali, anche ad occhio nudo, può talora essere avvertibile la struttura filamentosa (ad esempio nelle muffe).

Nella figura: (a) l'apparato radicale di un albero con il micelio di un fungo **epigeo** (b) ed il suo corpo fruttifero (c)



Nella figura: (a) l'apparato radicale di un albero con il micelio di un fungo **ipogeo** (b) ed il suo corpo fruttifero (c)

Riconoscimento dei funghi

Il riconoscimento dei funghi avviene, nella maggior parte dei casi, basandosi sulle caratteristiche del **carpoforo** o **corpo fruttifero** che potrebbe definirsi una sorta di "frutto" del fungo.



Il corpo fruttifero non è che una parte dell'intero fungo



a



b



c



d

nelle foto: **a**, **b** e **c**: funghi epigei

d :fungo ipogeo

Il **corpo fruttifero** è costituito da **micelio** sterile e da una zona specializzata per la riproduzione, detta **imenio**.

Il **corpo fruttifero** si può sviluppare sopra il terreno come nel caso dei funghi **epigei** (foto a, b e c qui sopra), o sotto il suolo (foto d); si parla allora di funghi **ipogei**.

In entrambi i casi, le spore prodotte nei **carpofori** sono estremamente numerose.

La probabilità che le spore vengano disperse nell'ambiente risulta sensibilmente inferiore nei funghi ipogei rispetto a quelli epigei in quanto:

- le spore vengono prodotte in un **carpoforo** chiuso dal quale potranno uscire solo in seguito alla sua marcescenza o perché disseminate con gli escrementi dagli animali selvatici che si cibano dei carpofori, o in seguito a rotture causate sempre da animali selvatici o dall'uomo;
- le spore non hanno la possibilità di essere disseminate ad opera del vento.

Come vivono i funghi

Come abbiamo già accennato, non essendo in grado di produrre autonomamente le sostanze necessarie a consentirne la vita, i funghi sono costretti a nutrirsi a spese di altri organismi. Ciò può avvenire con differenti modalità e con o senza danno per l'altro organismo.

A seconda dei casi potremo distinguere:



fungo saprofita che vive a spese di tronco marcescente

A) funghi **saprofiti**:
si nutrono di
sostanze di
origine vegetale
o animale
ricavate da
organismi morti,
svolgendo
l'importante
funzione di
decomporre la
sostanza organica
contribuendo alla
formazione
dell'**humus**.

Tra questi ricordiamo ad esempio i prataioli ed i pleuroti che utilizzano la scorza ed il legno degli alberi morti, ed i coprini che (come suggerisce il nome) vivono sugli escrementi degli animali;



B) funghi **parassiti**, che si nutrono a spese di altri organismi viventi sia animali che vegetali, potendo talora arrivare a sopprimerli. Tra questi ricordiamo ad esempio la peronospora della vite o le aspergillosi dell'uomo



Tartufo nero pregiato

c) funghi **simbionti**, ovvero che vivono in **simbiosi** (convivono) con un altro organismo in un rapporto che assicura benefici ad entrambi. Tra questi ricordiamo ad esempio il fungo porcino ed, appunto, il tartufo. Il tipo di **simbiosi** messa in atto tra i tartufi e le piante arboree od arbustive si chiama **simbiosi micorrizica** perché si attua mediante strutture dette **micorrize**

Apici radicali micorrizati ingranditi. Notare il caratteristico rigonfiamento "a clava".



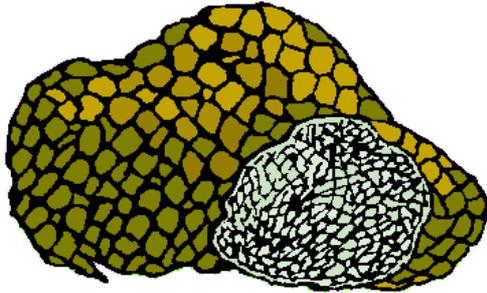
Le **micorrize** sono costituite dagli apici radicali (le estreme punte delle radici più sottili) delle piante e dalle **ife** del fungo simbiote. Si possono presentare in diverso modo: **ectomicorrize** quando le **ife** restano esterne agli apici radicali delle piante, avvolgendoli in una specie di manicotto di più strati, tipicamente a forma di clava, visibile spesso anche ad occhio nudo. La maggior parte delle piante forestali presenta micorrize di questo tipo; **endomycorrize** quando le ife penetrano all'interno delle cellule radicali e non sono dunque visibili se non al microscopio, sezionando la radice. I benefici che il fungo ritrae da questa particolare forma di "convivenza" consistono nella possibilità di prelevare dalla pianta ospite sostanze complesse necessarie

per il suo nutrimento, che il fungo è incapace di produrre in modo autonomo. In cambio il fungo permette alla pianta di assorbire dal terreno una maggiore quantità di acqua e sali minerali che assorbe dal terreno grazie al reticolo delle sue **ife**. In questo modo esso diviene un'estensione dell'apparato radicale della pianta simbiote.

Come è comprensibile, la possibilità di assimilare più acqua ed elementi minerali ha come risultato un maggiore sviluppo delle piante dotate di micorrize rispetto a quelle che ne sono prive.

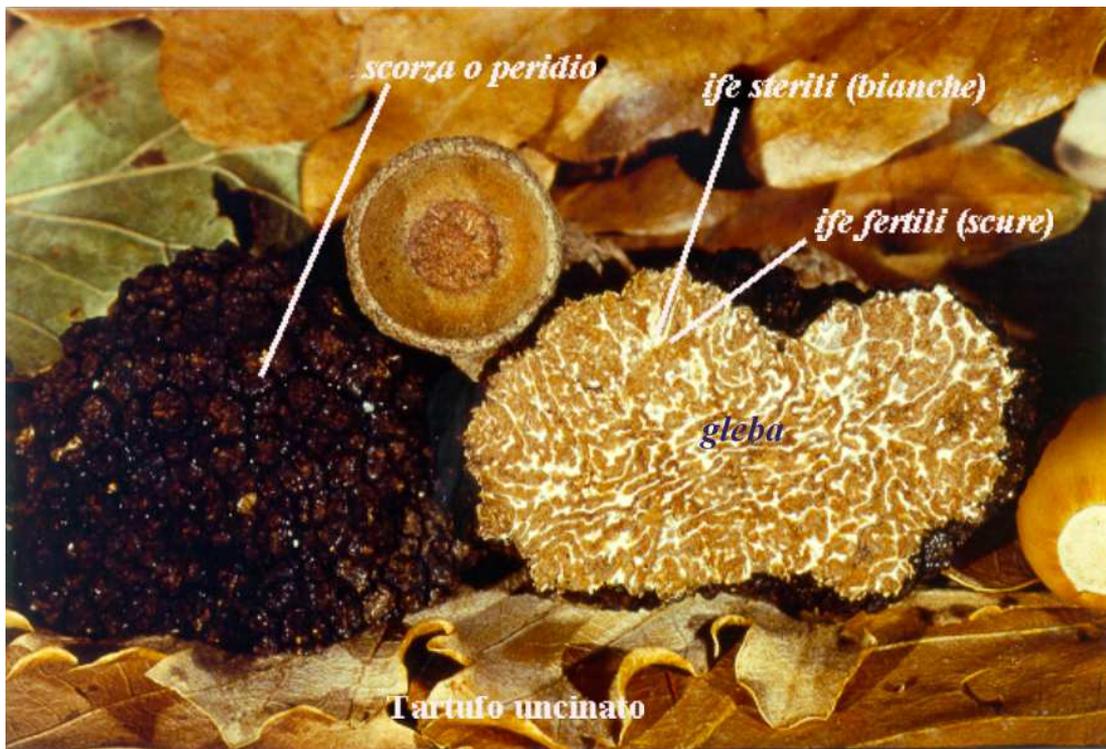
Le micorrize ostacolano inoltre l'ingresso di patogeni nell'apparato radicale, svolgendo quindi un'azione protettiva nei confronti della pianta.

Il tartufo



Come abbiamo già accennato, dal punto di vista biologico il tartufo non comprende il solo **corpo fruttifero** bensì anche il resto della struttura di questo **fungo ipogeo** e cioè il **micelio** che colonizza il terreno e quello che dà origine alle **micorrize**.

La struttura del **carpoforo** merita di essere descritta nelle sue parti costitutive in quanto le sue caratteristiche risultano determinanti per il riconoscimento delle diverse specie.



Il **carpoforo** (corpo fruttifero, cioè il tartufo raccolto) presenta una scorza esterna, detta **peridio**, che può essere molto diversa sia per rugosità che per colore, ed una polpa interna, detta **gleba**.

All'interno della gleba, si notano striature caratteristiche delle varie specie che determinano un'apparenza "marmorizzata" dovuta ad un'alternanza di **ife** chiare e scure.

Le striature chiare sono costituite da ife sterili (che quindi non daranno luogo a spore), mentre quelle più scure caratterizzano le ife fertili o **imenio** specializzate per la riproduzione.

Nella parte fertile del tartufo sono presenti gli **aschi**, minuscole strutture a globo contenenti le spore (struttura riproduttiva del fungo).

In alcune specie le differenze di colore sono poco accennate; in altre il contrasto è evidentissimo, in particolare nei tartufi con il **peridio** nero.

Cenni di ecologia dei tartufi

Le esigenze ecologiche di ogni specie fungina riguardano una serie di fattori più o meno complessi tra i quali sono senz'altro da ricordare il clima, il suolo, la presenza di specie di piante ed animali, la disponibilità di sostanze nutritive.

In generale, i tartufi di maggiore pregio sono anche i più esigenti in fatto di temperatura, di quantità e distribuzione delle piogge, di tipo di suolo, mentre quelli di minor pregio sono adattabili ad una maggiore varietà di **habitat**.

Si considerino ad esempio il tartufo più pregiato, il bianco d'Alba (*Tuber magnatum*), che ha un'area di distribuzione naturale estremamente ridotta (solo in Italia ed in Istria; forse anche sporadicamente in Francia) e, all'estremo opposto, lo scorzone o nero d'estate (*Tuber aestivum*, anche nella varietà *uncinatum*), che è probabilmente il tartufo commestibile più diffuso in Europa essendo presente, oltre che in Italia, in Spagna, nei paesi baltici, in Russia, nell'Africa del Nord ed anche nella Turchia meridionale.

Esaminiamo brevemente le esigenze delle specie di tartufo principali.

Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum*)

Predilige terreni di buona qualità, né troppo sabbiosi, né troppo argillosi. La distribuzione delle piogge durante l'anno dovrebbe essere piuttosto regolare anche nei mesi estivi.

Il tartufo bianco pregiato è in **simbiosi** con: farnia, tiglio, nocciolo (nelle zone di pianura); roverella, cerro e carpino nero (nelle zone collinari); salici e pioppi (nei fondovalle e lungo i fossati). Nel Veneto può trovarsi soprattutto nelle province di Rovigo e di Padova (talora anche di Vicenza).



Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*)

Anche questa specie di tartufo predilige terreni di buona qualità nei quali la sabbia, il limo e l'argilla sono presenti in modo equilibrato. Questi terreni, talora più superficiali di quelli necessari al bianco pregiato, sono tipicamente caratterizzati dalla presenza nel loro spessore di detriti di rocce di tipo calcareo che forniscono al tartufo l'apporto di calcio necessario al suo sviluppo. La distribuzione delle piogge durante l'anno dovrebbe essere piuttosto regolare anche nei mesi estivi.

Caratteristica di questo tartufo è la formazione attorno alle piante simbiotiche del "**pianello**", ovvero di un'area approssimativamente circolare, attorno alla loro base, priva o quasi di vegetazione a causa di sostanze tossiche per la vegetazione, prodotte dal micelio.

Le piante che normalmente sono in **simbiosi** col tartufo nero pregiato sono la roverella, il leccio,

il cerro, il carpino nero, il nocciolo, la farnia, la rovere, i tigli.

Nel Veneto può trovarsi soprattutto nella provincia di Verona (talora di Vicenza)

Tartufo nero estivo, scorzone (*Tuber aestivum*)

Riesce a vivere anche in terreni molto superficiali, addirittura pietrosi, ma può tollerare anche quelli argillosi purchè non fradici a lungo né privi di aria. In fatto di clima le esigenze sono modeste, soprattutto per quanto riguarda la temperatura. Come per gli altri tartufi, risulta tuttavia importante che si verifichino sufficienti precipitazioni nel periodo estivo.

Le piante che normalmente sono in **simbiosi** col tartufo nero estivo sono la farnia, la rovere, il faggio, il carpino bianco, il nocciolo, ma anche la roverella, il leccio, il carpino nero ed il pino nero. Anche questo tartufo produce i caratteristici "**pianelli**".

Nel Veneto può trovarsi soprattutto nelle province di Vicenza, Verona e Belluno.



Tartufo uncinato, scorzone invernale
(*Tuber uncinatum*)

Le esigenze sono simili a quelle dello scorzone. Ne differisce oltre che per il periodo di maturazione, anche per i "pianelli" meno evidenti.

Nel Veneto può trovarsi soprattutto nelle province di Vicenza, Verona e Belluno.



Tartufo nero d'inverno
(*Tuber brumale*)

E' esigente in fatto di suolo, prediligendo terreni abbastanza profondi.

Non è invece esigente in fatto di clima adattandosi bene ad una grande varietà di ambienti diversi e tollera bene, a differenza dello scorzone, anche una certa umidità. Normalmente è in simbiosi con farnia, tigli, nocciolo, ma si può trovare anche con roverella e carpino nero.



Tartufo nero ordinario o di Bagnoli
(*Tuber mesentericum*)

E' molto diffuso nelle faggete della zona di Bagnoli, in Irpinia, da cui il nome. Si può considerare abbastanza esigente sia in fatto di clima che di suolo. La presenza del tartufo nero ordinario non viene segnalata da alcun **pianello**. Ha odore sgradevole.

La più importante specie simbiote è il faggio, ma può trovarsi anche con roverella, cerro, carpino nero. Nel Veneto può trovarsi soprattutto nelle province di Verona, Vicenza e Belluno.



Tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber albidum*)

E' spesso presente nelle zone dove si trova il tartufo bianco pregiato; essendo però più adattabile riesce a vivere anche in ambienti più difficili, quali le zone costiere (frequente nelle pinete litoranee in simbiosi con i pini) e gli ambienti collinari più interni, caratterizzati da forti escursioni termiche e da terreni fortemente argillosi. E' più frequentemente in simbiosi con i pini ma può trovarsi anche con rovere, roverella, cerro.



Nel Veneto può trovarsi soprattutto nelle province di Rovigo e Venezia, nelle pinete litoranee.

**Tartufo nero liscio (*Tuber
macrosporum*)**

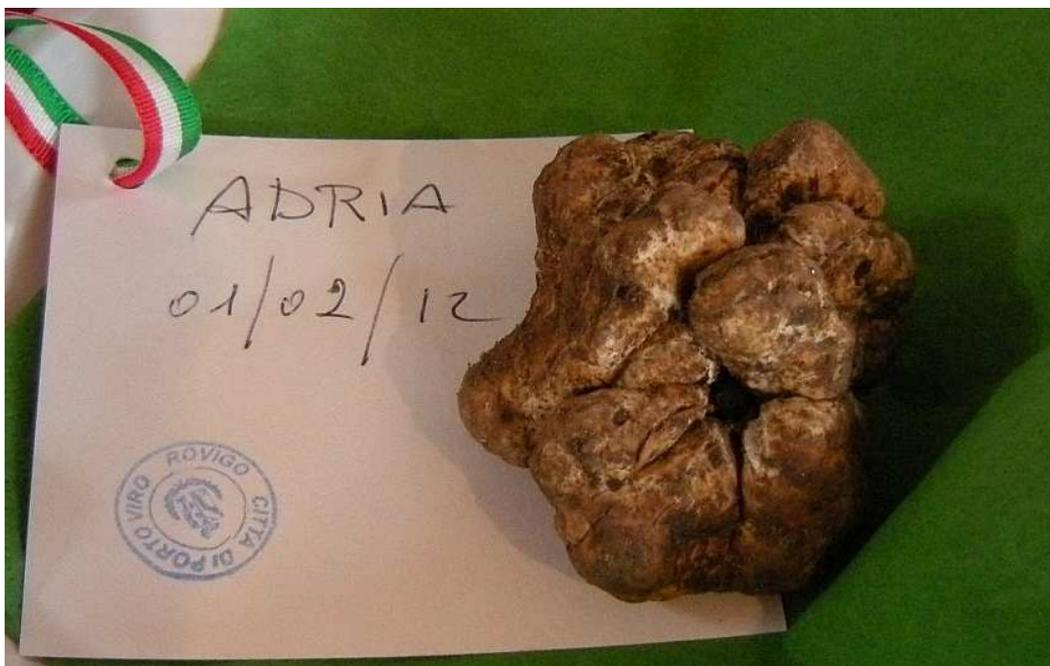
Come il bianchetto, è spesso presente nelle zone dove si trova il tartufo bianco pregiato; rispetto a questo tollera però maggiormente condizioni di siccità prolungata. Non si rinviene invece mai negli ambienti caratteristici del tartufo nero pregiato.

Può essere in simbiosi con numerose specie arboree ed arbustive: farnia, roverella, pioppi, salici, tigli, carpino nero, nocciolo.

Nel Veneto può trovarsi sporadicamente nelle province di Padova, Belluno, Verona.



Tuber albidum (bianchetto, marzuolo)



Periodi di raccolta

(Articolo 8, Legge regionale n. 30/1988)

TARTUFO NERO LISCIO	dal 1° settembre al 31 dicembre
TARTUFO NERO ORDINARIO	dal 1° settembre al 31 gennaio
TARTUFO BIANCO	dal 1° ottobre al 31 dicembre
TARTUFO UNCINATO	dal 1° ottobre al 31 dicembre
TARTUFO NERO PREGIATO	dal 15 novembre al 15 marzo
TARTUFO MOSCATO	dal 15 novembre al 15 marzo
TARTUFO NERO D'INVERNO	dal 1° gennaio al 15 marzo
TARTUFO BIANCHETTO	dal 15 gennaio al 30 aprile
TARTUFO SCORZONE	dal 1° maggio al 30 novembre

La raccolta è libera su tutto il territorio regionale, con esclusione delle tartufaie riconosciute con provvedimento della Regione Veneto e quindi tabellate.

Zone boscate con divieto di raccolta tartufi

(D.G.R. n. 4277 del 19.07.1990 e D.G.R. n. 6170 del
25.10.1991)

Comune di Caorle	Località Vallevicchia
Comune di Chioggia	Località Isola del Bacucco Località S. Anna
Comune di Venezia	Località Ca' Roman Località Alberoni Località S. Nicolò Località Ca' Ballarin Località Ca' Savio
Comune di Eraclea	Località Eraclea Mare
Comune di S. Michele al Tagliamento	Località Bibione Faro

Modalità di raccolta



La ricerca dei tartufi nel Veneto deve essere effettuata con l'ausilio di uno o al massimo due cani e lo scavo è consentito con l'impiego del "vanghetto" o "vanghella" avente una lama di forma rettangolare della lunghezza massima di cm 10, della larghezza massima in punta di cm 3.

Lo scavo deve essere limitato al punto dove lo ha iniziato il cane e meno ampio possibile per non danneggiare il micelio e permettere così la massima produzione tartufigena possibile anche negli anni successivi.

Alcuni testi consigliati

Divulgativo

Touring Club Italiano, L'età del tartufo - 2003
Touring Club Italiano, Guida alle città del tartufo - 2000
Demetra, Tartufo bianco e nero - 2000
Andrea Daprati, Sua maestà il tartufo. Le storie, i cani, la ricerca, la cucina - Todaro - 2000

Coltivazione

Mannozi Torini Lorenzo, Il tartufo e la sua coltivazione - Edagricole - 1991
Ravazzi Gianni, Il tartufo. Ricerca, coltivazione e cucina dei tartufi bianchi e di quelli neri - De Vecchi - 2003
Cova Carlo, Come coltivare funghi e tartufi - Hoepli - 1987

Cani da tartufo

Cortesi Antonio, Il cane da tartufo - Edagricole- 1991
Frascaroli Carlo, Il cane ideale per la ricerca del tartufo - Edagricole
Ravazzi Gianni - De Vecchi, Il lagotto e i cani da tartufo

Cucina

Demetra, Funghi e tartufo le ricette più buone
Piemme 2004, La cucina italiana. Tartufo

Scientifico

C. Papetti, G. Consiglio, G. Simonini (2001), Funghi ipogei d'Europa - Associazione Micologica Bresadola, Centro Studi Micologici, Trento
Fernando Raris, Funghi e Tartufi nel Veneto, 2004 - Dario De Bastiani Editore
Zambonelli, a. & Di Munno R. (1992). Indagine sulla possibilità di diffusione dei rimboschimenti con specie tartufigene: aspetti tecnico-culturali ed economici. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Ecoplanning.

Siti WEB:

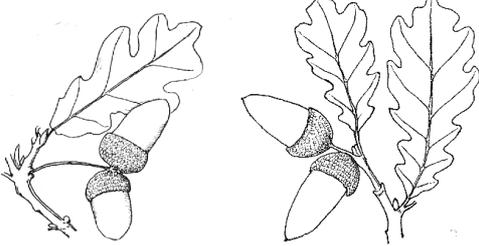
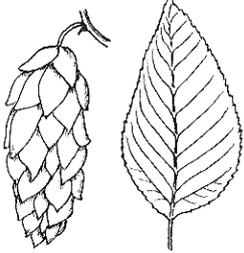
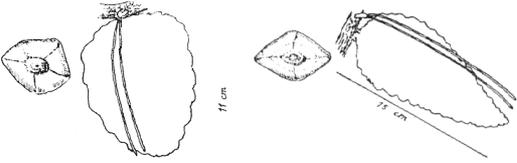
www.assotartufi.it
www.tuber.it
www.truffle.org
www.micologi.it
www.trovatartufi.com

Glossario

Aestivum	= che cresce in estate (dal latino)
Albidum	= di colore chiaro (dal latino)
Aschi	= strutture a globo contenenti le spore
Brumale	= invernale (dal latino)
Carpoforo	= corpo fruttifero
Clorofilla	= pigmento verde che utilizzando come fonte di energia i raggi luminosi, innesca il processo della fotosintesi
Corpo fruttifero	= è la parte del fungo destinata a produrre gli elementi riproduttivi ovvero le spore.
Ectomicorrize	= sono micorrize nelle quali le ife restano esterne agli apici radicali, avvolgendoli, in più strati, in una specie di manicotto, tipicamente a forma di clava. Sono caratteristiche dei tartufi pregiati
Endomicorrize	= sono micorrize nelle quali le ife penetrano all'interno delle cellule radicali
Epigeo	= che si trova alla superficie del suolo
Eterotrofo	= organismo che per vivere trae il suo nutrimento da altri esseri
Fiorone	= tartufo immaturo
Gleba	= polpa interna del tartufo, costituita da ife fertili e sterili
Habitat	= insieme delle condizioni ambientali che permettono la vita e lo sviluppo delle specie viventi
Humus	= terreno contenente sostanze organiche in decomposizione
Ife	= sottilissimi filamenti cellulari che costituiscono il corpo del fungo
Imenio	= parte del corpo del fungo specializzata per la riproduzione
Ipogeo	= che si trova sotto la superficie del suolo
Macrosporium	= a grandi spore (dal latino)
Magnatum	= dei magnati, ovvero dei ricchi (dal latino)

Melanosporum	= dalle spore nere (dal greco)
Mesentericum	= simile all'intestino (dal latino), qui riferito all'andamento delle venature della gleba
Micelio	= l'insieme delle ife che costituiscono l'organismo del fungo
Micorrize	= sono costituite dagli apici radicali delle piante e dalle ife del fungo simbiote; si distinguono in endomicorrize ed ectomicorrize
Micorrizica	= che si attua mediante micorrize
Parassita	= che si nutre a spese di altri organismi viventi
Peridio	= la scorza esterna del tartufo
Pianello	= area circolare priva di vegetazione attorno alle piante simbiotiche
Saprofita	= che si nutre a spese di altri organismi morti
Simbiote	= che convive con un altro organismo in un rapporto che assicura benefici ad entrambi
Simbiosi	= la convivenza di due diversi organismi in un rapporto che assicura ad entrambi dei benefici. Nel caso dei tartufi si parla di simbiosi micorrizica
Spora	= struttura riproduttiva del fungo, corrispondente al seme delle piante superiori
Substrato	= base o sostanza su cui vive il fungo traendone nutrimento
Tallo	= il corpo del fungo
Tuber	= nome del genere di funghi del quale fanno parte i tartufi
Tubero	= organo sotterraneo derivante dalla trasformazione di un fusto o di una radice di una pianta, ricco di sostanze amidacee
Uncinatum	= uncinato (dal latino), in riferimento alle spore dotate di creste conformate appunto ad uncino

Alcune specie arboree tartufigene

	<p>FARNIA, ROVERE, ROVERELLA</p> <p>Piante con foglie senza o quasi picciolo, con lobi più o meno incisi e caratteristici frutti (le ghiande) con lungo peduncolo nella Farnia.</p>
	<p>NOCCIOLO</p> <p>Pianta a rapido sviluppo con foglie alterne, oblungho-ovate, acute, cordate alla base e a margine dentato</p>
	<p>CARPINO NERO</p> <p>Pianta rustica, cresce in terreni superficiali, ha foglie ovali-acuminate con caratteristici frutti che ricordano una piccola pigna.</p>
	<p>TIGLIO</p> <p>Pianta soprattutto di pianura o media montagna. Ha foglie cuoriformi dentate, glabre, glauche sotto, con lungo picciolo</p>
	<p>PIOPPO E SALICE BIANCO</p> <p>Alberi della pianura umida. Il pioppo ha foglie palmato-lobate grigio-tomentose sotto. Il salice ha foglie lanceolate, dentate con corto picciolo.</p>
	<p>PINO DOMESTICO E MARITTIMO</p> <p>Piante sempreverdi che formano pinete di notevole pregio, foglie aghiformi a ciuffi di due, lunghe, un po' pungenti nel pino marittimo.</p>



**Regione Veneto-Settore Forestale di Padova e Rovigo
Porto Viro (RO) Centro Operativo Polifunzionale
Serra per micorrizzazione**

Informazioni

DIREZIONE TURISMO

Unità Organizzativa Economia e Sviluppo Montano

Via Torino 110 - 30172 Mestre (VE)

Tel. 041-2795464 - Fax 041-2795620

e-mail: sviluppomontano@regione.veneto.it

DIREZIONE OPERATIVA

Unità Organizzativa Forestale Ovest

Passaggio L. Gaudenzio - 35131 Padova (PD)

Tel. 049-8778200 - Telefax 049-8778227

e-mail: forestalevenetoovest@regione.veneto.it

<http://www.regione.veneto.it/web/economia-e-Sviluppo-montano/raccolta-tartufi>

The screenshot shows the website interface for 'ECONOMIA E SVILUPPO MONTANO'. At the top, there is a navigation menu with links: la REGIONE, PERCORSI, SERVIZI, BANDI, AVVISI e CONCORSI, BOLLETTINO UFFICIALE, NORMATIVA, and URP. Below this is a blue header with the text 'ECONOMIA E SVILUPPO MONTANO' and 'LA MONTAGNA DEL VENETO'. A secondary navigation bar contains links: Assessorato, Contatta gli uffici, Bandi, Avvisi, Modulistica, FAQ, and Dalla A alla Z. The main content area displays the breadcrumb 'Home • economia e sviluppo montano • Raccolta Tartufi' and the title 'Disciplina raccolta tartufi'. A search bar is visible on the right side of the page.