



# Passione tartufo 360

Prezzo € 4,00 Volume Unico / Novembre 2019

Bollettino Informativo Ufficiale dell'Associazione Tartufai del Monferrato

## ATTI DEL CONVEGNO

PARETO 20 OTTOBRE 2019

**TARTUFICOLTURA  
A 360 ° ACQUI TERME  
24 NOVEMBRE 2019**

### TESSERAMENTO 2020

Unisciti a noi!

### CAMPIONATO 2019 DI RICERCA AL TARTUFO

Le gare ed i risultati in attesa della finale

**PASSIONE TARTUFO 360  
L'INTERVISTA**

**AD ANSELMO DAMASSEN**





### **IL PET FOOD PER I CANI DA TARTUFO**

**ideale per dare il giusto apporto di energia necessaria per la cerca sul naturale e le gare di ricerca**

**Gli Amici dell'Associazione Tartufai del Monferrato:  
per informazioni e ordini rivolgersi all'Associazione**

### **VENDITA PIANTE MICORIZZATE**

**CARPINO NERO**

**ROVERELLA**

**NOCCIOLO**

**FARNIA**

**LECCIO**

**CERRO**



# BOLLETTINO INFORMATIVO UFFICIALE DELL' ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL MONFERRATO

## **Messaggio del Presidente:**

La pubblicazione del primo numero del bollettino ufficiale è un passo molto importante per la nostra associazione, siamo molto consciati ed onorati di avervi come lettori.

Speriamo che 'PassioneTartufo360' fosse un'accoglienza per tutti noi per condividere la nostra grande passione per la ricerca al tartufo, per le gare e per i nostri inseparabili amici a quattro zampe.

Speriamo che la lettura possa diventare una piacevole abitudine per tutti voi!

Cercheremo di fornirvi informazioni e consigli utili e ci auguriamo che questa esperienza possa durare e crescere nel tempo!

**Antonella Scaglia**

## **COMITATO DI REDAZIONE:**

**Presidenta:** Antonella Scaglia

**Membri:** Franco Peretta, Giovanni La Plana,  
Lino Scialoja, Veronika Caratti

## **HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO**

Lorenzo Camorlano, Matteo Giovannozzi

Gli articoli non firmati sono scritti dal Presidente

## **PER LA VOSTRA PUBBLICITA'**

[tartufaimonferrato@libero.it](mailto:tartufaimonferrato@libero.it)

Distribuzione ai tesserati.

Tutti i diritti riservati.

Vietata la riproduzione anche parziale

Stampa: Tixeo Acqui Terme (AI)

**Associazione Tartufai del Monferrato**

e-mail: [tartufaimonferrato@libero.it](mailto:tartufaimonferrato@libero.it)

pec: [tartufaipiemonte@pec.it](mailto:tartufaipiemonte@pec.it)

Facebook @tartufaipiemonte

3402956973 

## **sommario**

**4 La nascita dell'Associazione**

**5 Tesseramento 2020**

**6 Convegno sulla tartuficoltura  
Pareto 20 ottobre 2019**

**7 Programma del Convegno di Acqui  
Terme del 24 novembre 2019**

**8 Campionato 2019 di ricerca al  
tartufo con i cani**

**10 L'intervista di PassioneTartufo360:  
Anselmo Damasseno**

**12 La parola agli esperti**

**13 Notizie per i Soci**

**15 La ricetta: burro al tartufo**

***Inserto di questo numero: atti del  
convegno di Pareto***



**Tanti Auguri di Buon Natale e Felice Anno  
Nuovo a tutti i soci!**



# LA NASCITA DELL' ASSOCIAZIONE

Uniti dalla grande passione per il mondo del tartufo:  
la sua ricerca, i cani, il rispetto per l'ambiente.

L'Associazione Tartufai del Monferrato nasce a luglio 2018 dalla volontà di alcuni tartufai del territorio di unirsi per puntare alla valorizzazione del tartufo ed alla sua promozione come prodotto di eccellenza anche del Monferrato, territorio in cui la tradizione della ricerca al tartufo è fortemente radicata e si tramanda di padre in figlio.

Elementi principali che accomunano i soci fondatori sono la grande passione per la ricerca del tartufo nel rispetto della natura ed il grande amore e profondo rispetto per gli inseparabili compagni di viaggio: i cani addestrati alla ricerca.

La volontà di valorizzazione riguarda il Tuber Magnatum Pico, tartufo bianco pregiato del Piemonte ma anche il Tuber Melanosporum Vitt. ( tartufo nero pregiato ) ed il

Tuber Aestivum Vitt. (tartufo estivo o scorzone), tutte specie ricercate sul territorio.

Come indicato nello Statuto dell'Associazione lo scopo fondamentale della conservazione della "cultura" del tartufo, in una logica di protezione della natura e salvaguardia dell'ambiente, viene perseguito mediante:

- la difesa, il recupero e l'incremento delle tartufaie naturali;
- la tutela e la valorizzazione del territorio tartufigeno ;
- la salvaguardia del patrimonio boschivo tartufigeno;
- la promozione della messa sotto tutela ambientale del territorio tartufigeno, in particolare di parchi, riserve naturali e territori tartufigeni vocati indicati dalle cartografie regionali, promuovendo

un'agricoltura di tipo biologico, che metta al bando pesticidi, diserbanti e prodotti chimici tossici e nocivi;

- la promozione di corsi di formazione tecnico-scientifici per coloro che vogliono avvicinarsi alla pratica della tartuficoltura, per la costituzione di tartufaie coltivate, per il mantenimento e il miglioramento delle tartufaie naturali, anche in preparazione all'esame. Ciò al fine di accrescere il patrimonio tartufigeno, nonché a salvaguardia di eventuali inganni o truffe;

- la promozione presso gli enti pubblici della messa a dimora di piante tartufigene, anche per l'arredo urbano;

- la collaborazione con ricercatori impegnati nello studio e nella coltivazione del tartufo, con verifica e controllo delle piantine micorizzate;

- lo studio della legislazione in materia di tartufo al fine della sua corretta applicazione, nonché la collaborazione propositiva alla stesura di nuovi testi normativi volti a introdurre modifiche migliorative alle leggi vigenti.

L'Associazione aderisce allo C.S.E.N. ed alla F.N.A.T.I..

# TESSERAMENTO 2020

## **La tessera associativa Ordinaria da diritto:**

- a partecipare alle riunioni ed attività dell'associazione;
- a ricevere in formato elettronico il bollettino informativo ufficiale dell'Associazione "PassioneTartufo360";
- a ricevere consulenza dal commercialista dell'Associazione per il pagamento dell'imposta sostitutiva all'Agenzia delle Entrate;

## **-La tessera associativa Premium in aggiunta da diritto:**

- a ricevere anche in formato cartaceo il bollettino informativo ufficiale dell'Associazione "PassioneTartufo360";
- alla spilla dell'Associazione;
- alla copertura assicurativa per l'infortunio del tartufaio e la Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) che copre sia il tartufaio e sia tutti i suoi cani per i danni causati a terzi;
- ad uno sconto del 5% su acquisto di tartufi e piante micorizzate, corsi di addestramento per cani, iscrizione a gare cinofile, partecipazione a convegni, e a tutte le altre attività organizzate dall'Associazione (tranne quelle per cui lo sconto non sia espressamente escluso)

**La tessera dell'Associazione Tartufai del Monferrato può essere richiesta oltre che dai tartufai anche da tutti coloro che condividono i valori dell'Associazione**





# CONVEGNO SULLA TARTUFICOLTURA A PARETO

La coltivazione del tartufo in Piemonte come risorsa di sviluppo locale

Si è svolto domenica 20 ottobre presso l'ex cinema di Pareto il primo evento divulgativo organizzato dall'Associazione Tartufai del Monferrato.

E' intervenuto anche l'Assessore Regionale all'Agricoltura Marco Protopapa

Si è svolto domenica 20 ottobre 2019 presso la sala dell'ex Cinema di Pareto il convegno sulla tartuficoltura organizzato dall'Associazione Tartufai del Monferrato. Si è trattato del primo evento divulgativo avente rilevanza sul territorio regionale ideato dall'Associazione; la risposta è stata molto positiva numeroso il pubblico in sala, tra cui molti tecnici. Erano presenti Giuseppe Panaro Presidente del Biodistretto Suol d'Aleramo, Sindaco del Comune di Castelletto d'Erro e Vice Presidente dell'Unione Montana Alto Monferrato Aleramico, Pierfranco Testa Presidente del Comitato Provinciale di Alessandria del C.S.E.N. a cui l'Associazione aderisce ed Emiliano Rizzolo in rappresentanza di Coldiretti

Acqui Terme. Il convegno si è aperto con il benvenuto del presidente dell'Associazione Tartufai del Monferrato Antonella Scaglia che ha presentato l'associazione nata a luglio 2018 dalla volontà di alcuni tartufai di promuovere e valorizzare la "cultura" del tartufo e del suo territorio nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni locali, a seguire l'Assessore Regionale all'Agricoltura Marco Protopapa che ha sottolineato l'importanza dell'evento per la valorizzazione anche a livello turistico dei nostri territori, sicuramente bellissimi ma ancora poco conosciuti.

Il moderatore Mirko Pizzorni ha poi dato la parola al primo relatore entrando così nel vivo dei lavori, il Dottor Giovanni La Piana di tartufae.it che ha

fatto una presentazione e distinzione dei vari tipi di tartufo elencandone caratteristiche e tipi di suoli ideali per la loro coltivazione.

Il Dottor Matteo Giovannozzi dell'Ipla di Torino ha svolto un'analisi sull'importanza delle carte regionali sulla vocazione tartufigena dei terreni.

A concludere i lavori il Dottor Lorenzo Camoriano del Settore Foreste della Regione Piemonte che dopo aver fatto un primo bilancio sui risultati del bando Psr sulla tartuficoltura già chiuso, ha comunicato la pubblicazione probabilmente in gennaio 2020 del nuovo bando, visti i fondi ancora a disposizione della Regione.

Lo spazio per il dibattito ed i ringraziamenti finali del Presidente hanno chiuso il convegno.

*Contattando l'Associazione Tartufai del Monferrato sarà possibile restare aggiornati sulla data di uscita del bando regionale ed avere la consulenza e l'assistenza necessarie per la presentazione della domanda di contributo e per l'acquisto delle piantine micorizzate certificate.*

***[tartufaimonferrato@libero.it](mailto:tartufaimonferrato@libero.it)***

Ecco il programma del Convegno di Acqui Terme del 24 novembre , i nuovi interventi saranno pubblicati sul prossimo numero del bollettino in uscita a gennaio 2020



## ACQUI TERME CENTRO CONGRESSI DOMENICA 24 NOVEMBRE ORE 16.30



## LA TARTUFICOLTURA IN MONFERRATO: UNA RISORSA DA SVILUPPARE

CONVEGNO GRATUITO

Moderatore [Mirko Pizzorni](#)

*Benvenuto e Saluti del Sindaco di Acqui Terme [Lorenzo Lucchini](#)  
e del Presidente dell'Associazione Tartufai del Monferrato [Antonella Scaglia](#)*

**Dott. Giovanni La Piana di [tartufaie.it](#)**  
"Il tartufo e la sua coltivazione, le specie coltivabili e le piante micorizzate, l'entrata in produzione e la redditività di una tartufaia"

**Dott. Fabrizio Voglino Direttore Tecnico Gal Borba Searl "Le valli Aleramiche dell'Alto Monferrato"**  
Il tartufo come leva di sviluppo locale"

**Rag. Franco Peretta Commercialista con studio in Rivalta Bormida**  
"Fisco e Trifule"

**Dott. Riccardo Rizzo Agronomo dello studio Rural Consulting**  
"I contributi regionali per le piantagioni con specie tartufigene: l'operazione 8.1.1 del PSR "patrimonio tartufigeno regionale"

**Dott. Luca Capo Università Agraria Torino**  
"La tartuficoltura in Valle Grana: tra innovazione e sperimentazione"

**Dott. Igor Boni e Dott. Paolo Roberto dell'Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente (IPLA)**  
"Le Carte delle potenzialità alla produzione dei tartufi in Piemonte: strumenti di conoscenza e di pianificazione territoriale per la valorizzazione e la salvaguardia del"

**Presentazione Bollettino Informativo Ufficiale dell'Associazione Tartufai del Monferrato "PassioneTartufo360"**

INFO 3402956973



@tartufaipiemonte



*Castelletto d'Erro 29 settembre 2019, sul podio Mara Milano con Nanà, Cinzia Corradini con Bella e Mario Bonfiglio con Lady*



*Il vincitore della gara di Pareto del 20 ottobre Roberto Milani con Moretta*

# CAMPIONATO DI RICERCA AL TARTUFO CON I CANI

**Siamo giunti alla terza gara del campionato di ricerca al tartufo con i cani. Le gare sono a tempo, i concorrenti entrano nel ring uno alla volta con il loro cane e devono effettuare tre ritrovamenti nel tempo limite di tre minuti.**

La prima gara dell'anno 2019 si è svolta a Pareto presso Cascina Bavino. Sul podio primo classificato Federico Damasseno con Minnie, secondo classificato Roberto Milani con Moretta e terzo classificato Riccardo Rocca con Maya.

La seconda gara si è disputata nel comune di Castelletto d'Erro, gara tinta di rosa con la vittoria con il miglior tempo assoluto di Mara Milano con Nanà; Seconda Cinzia Corradini con Bella e terzo la new entry Mario Bonfiglio con Lady.

Premio speciale per il concorrente più giovane ad un'altra new entry Alessio Monti con Laika. E siamo

giunti alla terza competizione svoltasi a Pareto il 20 ottobre in occasione della Fiera del Tartufo che ha visto la vittoria di Roberto Milani con Moretta seguito da Federico Damasseno con Minnie e Mario Bonfiglio con Lady.

Sono in programma ancora due gare, ad Acqui Terme domenica 24 novembre ore 15,00 nell'ambito di Acqui e Sapori e Fiera Regionale del Tartufo presso il giardino del Centro Congressi e la Finale di Campionato che si terrà in data 8 dicembre a Montechiaro d'Acqui nel giardino dei Laghetti nell'ambito della Fiera del Bue Grasso.

*Alessio Monti, il concorrente più giovane del Campionato*





CLASSIFICA CAMPIONATO ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL MONFERRATO  
2019 (DOPO LA GARA DI PARETO DEL 20 OTTOBRE 2019)

	<b>NOME CONCORRENTE</b>	<b>NOME CANE</b>	<b>PUNTI CAMPIONATO</b>
1	ROBERTO MILANI	MORETTA	50
2	FEDERICO DAMASSENSO	MINNIE	47
3	MARA MILANO	NANA'	34
4	CINZIA CORRADINI	BELLA	33
5	ANSELMO DAMASSENSO/ALESSIO MONTI	LAIKA	31
6	ANSELMO DAMASSENSO	KIRA	30
6	MARIO BONFIGLIO	LADY	30
8	RICCARDO ROCCA	MAYA	15
9	CALCAGNO MARCO	KAYA	10
10	ALESSIO MONTI	MAGGIE	8
10	LUIGI GUGLIELMETTI	SIA	8
12	ANSELMO DAMASSENSO	GEA	7
13	RICCARDO ROCCA	KORA	6
13	LUIGI ROVETA	DIANA	8
15	ANSELMO DAMASSENSO	TABATA	5
15	MATTIA VIRGILIO	JACK	5
17	GIACOMO PAGANI	TOBIA	4
18	ERNESTO CAPPUCCI	VERA	3
19	GIACOMO PAGANI	COSTANTINO	2
20	LUDWIG DECERCHI	CHARLY	1

# passione tartufo 360

## l'intervista:

### Anselmo Damasseno



Una vita per il tartufo: un'affermazione che calza a pennello se parliamo di lui: Anselmo Damasseno. Lo incontriamo in una piccola pausa in una delle consuete giornate dedicate alla ricerca del tartufo ed in una veloce intervista non programmata ci svela con sincerità tutta la sua passione nata quando era bambino. Tartufai erano già il papà ed il nonno e li aveva seguiti nei boschi da piccolissimo. A soli 6 anni il ritrovamento del primo tartufo nell'entroterra di Finale Ligure con una cucciola di 4 mesi che aveva addestrato per gioco! Da lì la passione non lo ha più abbandonato.

I tartufi più grandi trovati sono stati uno scorzone da un kilo e mezzo e un tuber magnatum pico di 770 grammi !

Quindi sicuramente un grande cercatore ma anche un grande

addestratore. Gli chiediamo dove ha imparato il metodo per addestrare i suoi cani, ci dice di aver frequentato tantissimi tartufai, anche tra i più anziani ed esperti e di aver carpito da loro i segreti. Una delle più grandi soddisfazioni? Sentirsi dire da persone che hanno dedicato una vita all'addestramento dei cani da tartufo e quindi con un'esperienza pazzesca: *"chi fa andare i cani come te non ho mai visto nessuno!"*.

Prosegue Anselmo: Ho vinto vari premi con i cani da me addestrati, con Bella Tartufina, la mia Jack Russel sorda dalla nascita, ho vinto il Campionato Italiano ad Alba nel 2015. Bella capisce i gesti non ho bisogno di parlare.

Spesso il mondo dei cercatori di tartufo è caratterizzato dalla mancanza di condivisione dei metodi usati per l'addestramento dei cani, ad Anselmo invece piace

parlare della sua tecnica e dare consigli. Sostiene che la parte più complicata non sia la fase di addestramento ma la pratica: quello che fa la differenza è uscire spesso con i cani, un cane ben addestrato che va a tartufi 10 volte l'anno non potrà competere con un cane che va alla cerca quasi tutti i giorni



# passione tartufo 360

## l'intervista:

### Anselmo Damasseno



Di solito un cane campione nelle gare simulate trova poi difficoltà nella ricerca sul naturale e viceversa, i cani di Anselmo invece riescono ad ottenere ottimi risultati sia nelle competizioni e sia nella vera ricerca del tartufo.

Tra le altre numerose vittorie nel 2018 ha vinto il Campionato di ricerca al tartufo con i cani organizzato da Cascina Bavino.

Una chicca: spinto dal continuo gusto per la sfida venuto a conoscenza che il primato di ricerca al tartufo era detenuto da un cercatore dell'Oregon che aveva trovato in 10 minuti un kg di tartufo ha deciso di raccogliere il guanto della sfida e proprio con la sua Bella Tartufina ha battuto il vecchio Guinness World Record e ne ha creato uno nuovo con ben tre kg e 600 grammi trovati in 10 minuti.

Chiediamo ad Anselmo se non ha mai pensato di fare della sua



**Anselmo ha battuto il record mondiale di ricerca al tartufo con Bella Tartufina con il ritrovamento di 3,6 kg di tartufi in 10 minuti!**

passione una professione, ci risponde che il suo impiego gli lascia molto tempo libero da dedicare a ricerca ed addestramento, inoltre tutte le vacanze le dedica al tartufo dato che "al mare ci vivo" e preferisce di gran lunga questa attività rispetto a recarsi in montagna.

Instancabile nella ricerca, capace di emozionarsi ed esaltarsi ad ogni nuovo ritrovamento pur avendone effettuati a centinaia se non migliaia: questa sì che è vera passione!

Concludiamo l'intervista chiedendo un consiglio per i giovani che si affacciano al mondo del tartufo: "superare l'esame e conseguire il tesserino, munirsi di zappino e partire con il cane è necessario ma non sufficiente per diventare un buon tartufaio, è l'esperienza che si acquisirà che farà la differenza!"

*Complimenti Anselmo e grazie per l'intervista che ci hai concesso!*

# La parola agli esperti

## Fisco & Trifule

A cura del Ragionier Franco Peretta

### IMPOSTA SOSTITUTIVA SUI REDDITI DERIVANTI DALLA RACCOLTA OCCASIONALE DI TARTUFI

I redditi derivanti dallo svolgimento, in via occasionale, delle attività di raccolta di prodotti selvatici non legnosi di cui al codice Ateco 02.30 ( tartufi, funghi, bacche, ecc ) da parte di persone fisiche, sono assoggettati ad un'imposta sostitutiva dell'IRPEF e delle relative Addizionali, pari ed euro 100,00.

L'attività di cui sopra si intende occasionale ed i corrispettivi percepiti non devono superare i 7.000,00 euro annui.

L'imposta si deve versare tramite il modello F24 entro il 16 del mese di febbraio dell'anno di riferimento, da coloro che sono in possesso del titolo di raccolta rilasciato dalla Regione Piemonte. Ai soggetti che hanno versato l'imposta non verrà applicata la ritenuta d'acconto da parte degli acquirenti, ed avranno luogo semplificazioni contabili.

In caso di pagamento tardivo sarà necessario il ravvedimento operoso con versamento di una sanzione.

*Per maggiori informazioni e consulenza sulla corretta compilazione dei modelli potete contattare l'Associazione Tartufai del Monferrato*

*tartufaimonferrato@libero.it*

3402956973 

## Il Consiglio dell'Agronomo

A cura del Dott. Giovanni La Piana

### NOCCIOLO A DUPLICE ATTIVITÀ, DI COSA SI TRATTA?

#### Un sistema per diversificare il reddito


- produzione di nocciole
- produzione di tartufi

Il corileto da produzione abbinato alla coltivazione del tartufo è una moderna pratica agricola che solo recentemente ha preso piede, andando a coadiuvare la produzione di nocciole fornisce un reddito parallelo che in certi casi risulta essere superiore alla sola rendita netta derivante dalla coltivazione della nocciola.

Coltivatori lungimiranti hanno investito in questa coltura a duplice attitudine, ben sapendo che il mercato della nocciola è soggetto alle normali fluttuazioni di mercato, legato alla disponibilità di prodotto e all'importazione dai mercati esteri, avere un'alternativa in momenti in cui il prezzo delle nocciole è basso mantiene elevato il reddito complessivo anche nei periodi meno favorevoli.

*Per maggiori informazioni potete contattare l'Associazione Tartufai del Monferrato*

*tartufaimonferrato@libero.it*

3402956973 



Per gentile concessione di [www.tartufaie.it](http://www.tartufaie.it)

# NOTIZIE PER I SOCI



## Il Progetto con l'Università

Stiamo collaborando con uno studente dell'Università del Piemonte Orientale, sta preparando una tesi sul tema della tracciabilità del tartufo in Piemonte.

Ha bisogno di un piccolo pezzetto del tartufo trovato e del campione di terreno dove è stato trovato (circa due manciate).

Più ampia sarà l'area geografica per l'analisi dei campioni più attendibili saranno i risultati della ricerca. Quindi se qualche cercatore volesse partecipare ed aiutarci in questo interessante progetto può contattarci inviando un'e-mail a [tartufaimonferrato@libero.it](mailto:tartufaimonferrato@libero.it) oppure telefono o whatsapp al 3402956973

PER RISTORANTI ED ALTRE ATTIVITA' COMMERCIALI facendo la tessera dell'Associazione ed acquistando i tartufi dai soci sarà possibile avere una targa di adesione all'Associazione che garantisce ai clienti la freschezza e provenienza dei tartufi dal Monferrato.



## ASSEMBLEA E CENA SOCIALE DEGLI AUGURI

**SABATO 14 DICEMBRE ORE 20**

VEDIAMOCI TUTTI PER SCAMBIARCI GLI AUGURI E RINNOVARE LA TESSERA PER L'ANNO 2020!

CENA PRESSO LA SEDE DELL'ASSOCIAZIONE A PARETO

Antipasti, Primo, Secondo, Dessert € 18,00

PRENOTAZIONI ENTRO VENERDI 13 DICEMBRE

AL 3402956973

## VENITE A TROVARCI!

🍄 Saremo presenti al "VILLAGGIO di Babbo Natale" di Acqui Terme nel periodo dal 07/12/2019 al 25/12/2019, con il seguente orario di apertura:

Il Martedì/Venerdì/Sabato/Domenica dalle ore 9 alle ore 20

Il Lunedì/Mercoledì/Giovedì dalle ore 10 alle ore 19,30

Potrete trovare tartufi Bianchi e Neri freschi per un regalo prezioso e presso la stessa casetta di Natale tantissime confezioni regalo con prodotti di eccellenza dell'enogastronomia del territorio!

1 dicembre Aspettando il Natale in via Pezzotti a Milano

8 dicembre Fiera del Bue Grasso a Montechiaro d'Acqui

**presso il nostro stand potrete fare o rinnovare la tessera per l'anno 2020**



# ALLEGATO al n. 1/2019

## Atti del Convegno di PARETO



Associazione Tartufai del Monferrato presenta:  
nell'ambito della Fiera del Tartufo di Pareto

Domenica 20 Ottobre 2019 alle ore 10.00  
presso il Castello Aleramico

Convegno Gratuito

### «La Tartuficoltura in Monferrato, una risorsa da sviluppare»

#### PROGRAMMA

Ore 10.00 Benvenuto

Saluti dall'Assessore Regionale all'Agricoltura *Marco Protopapa*  
Moderatore *Mirko Pizzorni*

«Il tartufo e la sua coltivazione, le specie coltivabili e le piante micorizzate, l'entrata in  
produzione e la redditività di una tartufaia»

*Relatore Dott. Giovanni La Piana di Tartufaie [www.tartufaie.it](http://www.tartufaie.it)*

«Le Carte delle potenzialità alla produzione dei tartufi in Piemonte:  
strumenti di conoscenza e di pianificazione territoriale per la valorizzazione e la salvaguardia del  
patrimonio tartufigeno regionale»


*Relatore Dott. Matteo Giovannozzi dell'Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente (IPLA)*

«I Contributi regionali per le piantagioni con specie tartufigene: l'operazione 8.1.1 del PSR»

*Relatore Dott. Lorenzo Camoriano Funzionario della Regione Piemonte Direzione O.O.P.P.  
Settore Foreste*

Ore 12.00 Dibattito

Chiusura Lavori e Saluti

Informazioni 3402956973 

Facebook@tartufaipiemente

Dott. Giovanni La Piana di Tartufaie.it

## "Il tartufo e la sua coltivazione, le specie coltivabili e le piante micorrizzate, l'entrata in produzione e la redditività di una tartufaia"

Intervento al convegno di Pareto La tartuficoltura in Monferrato: una risorsa da sviluppare

### LE PIANTE MICORRIZATE

La produzione di piante micorrizzate è una pratica che viene applicata con successo da oltre 40 anni. La realtà in cui si inserisce Tartufaie® è legata prevalentemente a tartufaie coltivate realizzate in diverse regioni italiane : Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche e Abruzzo.

La pianta micorrizzata è una pianta sulle cui radici si è insediata una specie fungina appartenente al genere *Tuber*, attraverso una forma di simbiosi detta mutualistica, nel senso che sia la pianta sia il fungo traggono beneficio dalla reciproca convivenza. La pianta micorrizzata "certificata" invece è la pianta che, dopo la colonizzazione delle radici, è stata sottoposta al controllo dall'organo certificatore con esito positivo, che ne certifica la corretta micorrizzazione con la specie di tartufo indicata.

Prima del controllo da parte dell'organo certificatore, nel nostro caso L'Università di Perugia, essa subisce sei controlli interni, e qualora li superino, solo allora vengono sottoposti al vaglio del certificatore, che decreta la messa in vendita del lotto ritenuto idoneo.

Il processo produttivo prevede l'applicazione di un rigido disciplinare interno, in condizioni di sterilità a che variano a seconda delle fasi fenologiche, in modo da garantire la massima micorrizzazione evitando qualsiasi forma di inquinamento esterno.

Per noi produrre piante micorrizzate vuol dire continuo lavoro per il miglioramento della loro qualità, continua selezione sui tartufi per identificare i ceppi migliori e più produttivi oltre a continui investimenti per disporre di attrezzature adeguate, sempre all'avanguardia, che ci consentano di immettere sul mercato piante di eccellenza.

### LA REALIZZAZIONE DI UNA TARTUFAIA COLTIVATA

Per la corretta realizzazione di una tartufaia coltivata si passa attraverso lo studio preliminare del sito di impianto che consta di quattro fasi:

- **Scelta del terreno:** sono adibiti a tartufaia solo i terreni migliori con le corrette caratteristiche pedologiche, confermate da analisi agronomiche.
- **Scelta del tartufo:** essendo a disposizione più specie di tartufo con diverse esigenze ambientali si sceglie quella più idonea.
- **Scelta del corretto sesto di impianto:** viene fatta prevalentemente in funzione della specie di tartufo, ma anche in funzione delle capacità gestionali del cliente.
- **Messa a punto della gestione** della tartufaia in linea con le esigenze sia tartufo sia del cliente: la gestione della tartufaia va eseguita sulle specifiche disponibilità del cliente, in modo da massimizzare la resa produttiva, ottimizzando le operazioni colturali.

Una volta svolto adeguatamente tutto il lavoro di studio iniziale, allora si può procedere con la programmazione dell'impianto, la messa a dimora delle piantine e l'inizio della gestione della futura tartufaia.

In una tartuficoltura moderna poter disporre di un adeguato impianto di irrigazione è molto utile per l'allevamento delle giovani piante, lo scopo è quello di ottenere una crescita sana e vigorosa, ma soprattutto evitare stress idrici nei mesi estivi; inoltre durante la fase produttiva è utile per mantenere il più possibile elevate le produzioni di tartufo, anche nelle annate meno piovose, quando in natura la produzione è scarsa.

## CONTROLLO DELL'EVOLUZIONE DELLA TARTUFAIA

Tra il terzo ed il quarto anno noi eseguiamo i controlli degli apici radicali, essi consistono nel prelevare delle porzioni di radici da alcune piante messe a dimora e di analizzarle al microscopio, per poter valutare: la corretta evoluzione della tartufaia, la specie di tartufo presente e la relativa abbondanza delle micorrize presenti. Dai dati ottenuti è possibile stabilire se tutto procede correttamente, se la tartufaia entrerà in produzione nei tempi stabiliti e se la specie di tartufo nel frattempo si è stabilizzata o se sono sopraggiunti altri funghi competitori e in che misura.

## LE SPECIE COLTIVABILI

Nel nostro vivaio produciamo piante micorrizzate con le seguenti specie di tartufo:

- Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vittad.)
- Tartufo estivo o (*Tuber aestivum* Vittad.)
- Tartufo uncinato (*Tuber aestivum* var. *uncinatum*)
- Tartufo bianchetto o Marzuolo (*Tuber borchii* Vittad.)
- Tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum* Vittad.)

La normativa italiana prevede, oltre alle specie sopra citate, che si possa produrre piante micorrizzate anche con il Tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum* Vittad.) ed il Tartufo nero d'inverno o Brumale (*Tuber brumale* Vittad.), che però non produciamo perché poco richieste dal mercato.

## ECOLOGIA DEI TARTUFI

### IL TARTUFO BIANCO PREGIATO (*TUBER MAGNATUM*)

#### PIANTE SIMBIONTI

Sono prevalentemente: farnia, cerro, tiglio, pioppo nero, pioppo bianco, salicene, salice bianco, salice da vimini, carpino nero e bianco, rovere, roverella e nocciolo.

#### ECOLOGIA DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO

Le esigenze ecologiche del tartufo bianco pregiato, sono state studiate nelle due aree tipicamente produttrici e sufficientemente estese: la zona piemontese (Montacchini e Caramiello, 1968) e la zona appenninica del Centro Italia (Tocci, 1985). Queste ricerche, alle quali si rimanda per maggiori approfondimenti, hanno permesso di evidenziare i



parametri che caratterizzano l'ambiente del *Tuber magnatum* e di definire i caratteri delle aree ecologicamente adatte per una sua coltivazione.

Il terreno delle tartufaie naturali di *Tuber magnatum*, deriva da un substrato litologico abbastanza omogeneo costituito da arenarie (substrato con notevole quantità di sabbia rinsaldata da sostanza cementante), marne (substrato in cui calcare ed argilla sono nella stessa quantità), calcari marnosi (in cui la percentuale del carbonato di calcio prevale sull'argilla), marne argillose (in cui l'argilla predomina sul carbonato di calcio) facilmente erodibili, dell'era Terziaria. I terreni che si sono originati da queste formazioni rocciose sono talora poco evoluti o ringiovaniti dalle erosioni, la presenza di zone con roccia madre affiorante, di calanchi e di un rilievo

notevolmente accidentato con dossi e vallecole in rapida successione, è una costante del paesaggio a *Tuber magnatum*.

Il *Tuber magnatum* è in grado di svilupparsi in una ristretta gamma di condizioni chimico-fisiche del suolo, prediligendo determinati pedoambienti (Elisei e Zazzi, 1985), Dal punto di vista granulometrico questi terreni tartufigeni sono per lo più a tessitura franca, cioè con le tre frazioni granulometriche (sabbia-limo-argilla) ben distribuite.

Lo sviluppo del tartufo bianco è strettamente legato alle condizioni termo-pluviometriche. Controllando la produzione dei corpi fruttiferi, sulla base di un quantitativo medio pro-capite in un periodo compreso fra il 1970 ed il 1990, e l'andamento delle componenti fondamentali del clima della zona considerata, risulta che esiste una correlazione molto significativa fra la pioggia estiva (mese di giugno e luglio) e la produzione dei tartufi. Ad esempio,



mentre nel 1986, anno a clima sub-continentale senza aridità estiva, si è verificata una produzione più che abbondante, nel 1965, anno caratterizzato da un clima spiccatamente mediterraneo con aridità estiva, la produzione è stata molto scarsa, ad ulteriore conferma che il tartufo bianco è un elemento mesoigrofilo (Tocci, 1985).

Il *Tuber magnatum* vegeta e fruttifica in una varietà di ambienti dal livello del mare fino a 1000 m di altitudine, nelle esposizioni più diverse purché la copertura e l'ombreggiamento siano alquanto elevati. Le tartufoie si localizzano di preferenza nei fondo valle freschi e lungo i fossati in una fascia altimetrica ottimale da 100 a 600 m. Anche dal punto di vista della vegetazione le stazioni in cui si trova il *Tuber magnatum* sono molto varie, in Piemonte (Montacchini e Caramiello, 1968) le zone produttrici di questo tartufo sono per la massima parte caratterizzate da boschi di pioppo, da filari di pioppo e salice lungo le sponde di corsi d'acqua, da filari di tigli posti lungo le strade (caratteristiche proprie anche delle tartufoie naturali del Veneto) e solo raramente da boschi misti subspontanei. Spesso le tartufoie sono presenti in corrispondenza di piante secolari, nel mezzo di coltivi o della vegetazione delle zone umide, delle vallecole e dei fossati. Nelle sue zone di diffusione il *Tuber magnatum* si lega in simbiosi con diverse specie forestali a seconda dell'ambiente e della conformazione orografica: esso infatti si associa in prevalenza con roverella (*Quercus pubescens*), cerro (*Quercus cerris*) e carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) nelle zone collinari; con farnia (*Quercus pedunculata*), tigli (*Tilia cordata*, *Tilia platyphyllos*, *Tilia x vulgaris*) e nocciolo (*Corylus avellana*) nei terreni profondi di pianura; coi pioppi (*Populus alba*, *Populus nigra*, *Populus tremula*) e con i salici (*Salix alba*, *Salix caprea*, *Salix viminalis*) nei fondovalle e lungo i fossati. Una caratteristica che accomuna le stazioni di produzione del tartufo bianco è la presenza quasi costante di una serie di arbusti: sanguinella (*Cornus sanguinea*), nocciolo (*Corylus avellana*) ecc..

La prima produzione è molto superficiale, con carpofori parzialmente fuori terra, di scarso profumo, larvati, poco adatti al consumo ed alla conservazione in quanto marciscono in fretta, ma importantissimi per la riproduzione della specie. Il grosso della fruttificazione avviene in autunno quando ha luogo una produzione di corpi fruttiferi ben maturi, profumati, ben conservabili e dalle ottime caratteristiche organolettiche. Solo raramente ed in dipendenza dell'andamento stagionale, è possibile trovare fruttificazioni tardive nei mesi di gennaio e febbraio; si tratta di esemplari di dimensioni minime, spesso con gleba biancastra ed emananti un intenso odore agiaceo (Zambonelli, 1984).

Il corpo fruttifero del *Tuber magnatum*, localizzato mediamente a 20-30 cm di profondità, è di norma isolato; a volte invece si possono trovare esemplari di grosse dimensioni, formati da tanti singoli carpofori che si sono saldati insieme in un unico agglomerato. Ciò che nella produzione dei tartufi bianchi pregiati sbalordisce è la precisione quasi millimetrica con cui ogni anno, se le condizioni lo permettono, il corpo fruttifero si riforma nello stesso identico punto. Nelle tartufoie naturali di *Tuber magnatum* sono particolarmente diffuse numerose specie di Ascomiceti ipogei ed in particolare *Tuber macrosporum*, *Tuber albidum*, *Tuber rufum*, *Tuber excavatum*, *Tuber foetidum*, *Genea verrucosa* e *Balsamia vulgaris*.

## IL TARTUFO NERO PREGIATO

### PIANTE SIMBIONTI:

sono prevalentemente: roverella, leccio, rovere, carpino nero e nocciolo.

### ECOLOGIA DEL TARTUFO NERO PREGIATO

Le ricerche sulla ecologia del *Tuber melanosporum* sono più vaste ed approfondite rispetto a quelle del *Tuber magnatum*, poiché esse sono iniziate da più lungo tempo e vi si è dedicato un numero maggiore di ricercatori, sia italiani che francesi. Tra i lavori italiani si ricorda tutta la serie di "Studi sull'ecologia del *Tuber melanosporum*" del Centro per la Micologia del Terreno del CNR di Torino, pubblicati sulla rivista *Allionia*. Fra i principali lavori francesi si ricordano quelli di Delmas, Poitou e Chevalier. Il tartufo nero pregiato presenta un areale di diffusione molto vasto, che comprende numerose nazioni d'Europa, dal Portogallo alla Bulgaria, anche se le più importanti per la produzione sono Francia, Spagna e Italia. In Italia si trova soprattutto in Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio, ma anche in Veneto, Trentino, Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Toscana e Molise. Il *Tuber melanosporum* si sviluppa in Italia prevalentemente su terreni calcarei dell'Era Secondaria (Cretaceo, Giurassico, Lias) e solo eccezionalmente su calcari marnosi dell'Era Terziaria. Si tratta di terreni sedimentari (calcari duri, calcari arenosi, etc.) generalmente ben drenati per la fessurazione e la porosità della roccia madre e per l'elevato contenuto di scheletro che li fa apparire molto brecciosi, anche se sotto questo strato di breccia, è relativamente abbondante la terra fine. La

presenza dei detriti della roccia madre lungo il profilo rappresenta una continua sorgente di calcio, che diventa importantissima per mantenere le condizioni di sviluppo favorevoli al tartufo, soprattutto in quei suoli dove il calcare viene lisciviato. I terreni delle tartufaie naturali buone produttrici di *Tuber melanosporum* presentano, sabbia, limo ed argilla ripartiti in buona proporzione, con tessitura oscillante fra la franco-limosa e la franco-argillosa, ove l'argilla gioca un ruolo importante nella fissazione degli ioni scambiabili (calcio, potassio e magnesio) e mantiene a lungo la freschezza nel terreno.

Lo sviluppo del tartufo nero pregiato esige un clima che nelle diverse stagioni presenti alternanza dei vari fattori, soprattutto per quanto concerne la quantità e la ripartizione annuale delle precipitazioni e la quantità di calore fornita al suolo durante il periodo di maturazione dei corpi fruttiferi. Le precipitazioni annuali, la cui quantità nelle stazioni più idonee per il *T. melanosporum* si aggira sui 600-900 mm, devono essere ben ripartite così da permettere una pronta ripresa dell'attività delle micorrize, una buona crescita del micelio (piogge primaverili), un'abbondante fruttificazione (temporali estivi intermittenti) ed infine assicurare l'ingrossamento e la maturazione dei carpofori (piogge autunno-invernali). È stato infatti constatato che annate con cattiva raccolta possono essere determinate sia da una siccità prolungata nei mesi di luglio-agosto che da un eccesso di pioggia durante la fase di crescita del micelio. Molto pregiudizievoli alla produzione dei corpi fruttiferi sono anche i freddi invernali eccessivi e prolungati (più di 10 giorni a -10°C) e le gelate primaverili. Non sono favorevoli al tartufo nero pregiato climi eccessivamente oceanici (uniformi e poco contrastanti), eccessivamente continentali (estati troppo calde, inverni troppo freddi, stagioni intermedie poco marcate), eccessivamente mediterranei (estate troppo arida) o climi d'altitudine a lungo periodo freddo e con condizioni d'insolazione troppo deboli.

Le tartufaie di *Tuber melanosporum* in prevalenza sono comprese in una fascia di altitudine che va da 100 metri s.l.m. nelle zone più settentrionali, ai 1000 metri s.l.m. nelle zone più meridionali. Le pendenze e l'esposizione possono variare da un ambiente all'altro, anche se prevalenti sono quelle a mezzogiorno o a ponente. L'ubicazione topografica delle stazioni a *Tuber melanosporum* in genere si colloca sugli altopiani, sui pianori culminali o sulle pendici dei versanti e quasi mai nei fondovalle o lungo i fossati.

La tartufaia può essere rappresentata da grosse piante isolate, soprattutto querce in terreni agricoli o in ex coltivi; altre volte la tartufaia è presente nelle radure di boschi piuttosto radi dove il terreno, povero di arbusti e privo di cotica erbosa è bene illuminato e riscaldato dal sole; questo a riprova delle esigenze del *Tuber melanosporum* di insolazione diretta. Caratteristica nelle stazioni ove vegeta il tartufo nero pregiato è la comparsa di aree prive di vegetazione avventizia alla base della pianta simbiote chiamate "bruciate" o "cave" in Umbria, "pianello" nelle Marche, "terre brulé" in Francia. Si tratta di un fenomeno specifico, ben conosciuto e studiato da numerosi ricercatori (Fasolo Bonfante et al., 1971, 1972; Montacchini et al., 1972, 1977; Papa e Porraro, 1978). La scomparsa della vegetazione avventizia è provocata dalla concorrenza per l'acqua e le sostanze minerali, ma soprattutto dall'azione fitotossica ed antibiotica esercitata dal micelio, il quale secerne una sostanza (marasmina) che inibisce la germinazione dei semi e lo sviluppo della parte ipogea ed epigea delle erbe e degli arbusti con cui viene a contatto.

La specie arborea simbiote con la più alta frequenza nelle tartufaie (80%) è risultata la roverella (*Quercus pubescens*). Non a caso i francesi sogliono affermare che l'area di sviluppo del *Tuber melanosporum* corrisponde sensibilmente a quella della roverella e ciò è in accordo con quanto individuato anche da Avena et al. (1981) che per le aree dell'Appennino centrale parlano di una associazione vegetale peculiare cui hanno dato il nome *Citysasessilifolii-Quercerurn pubescentis*.

Nel tartufo nero pregiato l'inizio della fruttificazione ha luogo verso luglio, nel momento in cui intervengono profonde modificazioni alle condizioni climatiche del suolo: elevazione della temperatura, abbassamento del tasso di umidità e ossigenazione. Le prime produzioni di *T. melanosporum* danno dei tartufi superficiali, dal pendio rossastro e profumo debole, che non si conservano. La produzione successiva, che va da dicembre a febbraio e può continuare fino a marzo, fornisce i carpofori migliori. I corpi fruttiferi di *Tuber melanosporum*, che in genere sono sempre isolati, non arrivano alle dimensioni massime di quelli del tartufo bianco pregiato.

## IL TARTUFO ESTIVO E LA SUA VARIANTE INVERNALE L'UNCINATO

### PIANTE SIMBIONTI

Sono prevalentemente, roverella, nocciolo, carpino nero e bianco, cerro, farnia, rovere, faggio, pino nero, pioppi.

### **ECOLOGIA DEL *TUBER AESTIVUM* E DEL *TUBER AESTIVUM* VAR: *UNCINATUM***

Studi specifici sull'ecologia del *Tuber aestivum* sono stati condotti da Chevalier e Frochot (1979, 1988) per le zone della Francia, ma alcune considerazioni possono ritenersi valide anche per l'Italia, inoltre, poiché queste specie di tartufi presentano esigenze ecologiche simili, si parlerà principalmente di quelle del *Tuber aestivum* fornendo per quelle del *Tuber uncinatum* solo eventuali precisazioni ritenute utili. Il *Tuber aestivum* è verosimilmente la specie di tartufo commestibile più comune e diffusa in Europa, estendendosi il suo areale dall'Italia e dalla Spagna fino agli Stati Baltici ed all'U.R.S.S. (Gross, 1975; Chevalier, 1979). La sua presenza è stata inoltre segnalata nell'Africa del Nord (Fischer, 1938) ed anche nella costa meridionale della Turchia (Zambonelli, 1984). Secondo Chevalier (1978) il *Tuber aestivum* occupa soprattutto la parte meridionale del suo areale europeo, mentre il *Tuber uncinatum* quella orientale (Germania e Paesi dell'Est). In Italia il *Tuber aestivum* ed il *Tuber uncinatum* sono presenti un po' ovunque in molte regioni del Nord (Veneto, Piemonte, Lombardia, Liguria, Trentino) del Centro (Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio) e del Sud (Abruzzo, Molise, Campania, Calabria) (Mannozi e Tonni, 1984; Tamburrano, 1988). Il *Tuber aestivum* è capace di svilupparsi su una grande quantità di terreni formati da rocce madri di età geologiche molto differenti: calcari primari del Devoniano, calcari secondari del Trias e del Giuras; calcari terziari dell'Eocene, Oligocene e Miocene; sedimenti eluviali e colluviali del quaternario, con un substrato calcareo che permetta un approvvigionamento in calcio.

Il *Tuber aestivum* può svilupparsi in mezzo alle pietre, fra gli interstizi della roccia o nelle conche, ove si è accumulato molto humus proveniente dalla decomposizione delle foglie. Questo tartufo predilige particolarmente terreni calcio-magneziaci e sopporta meglio che il *Tuber melanosporum* suoli molto più pesanti e tenaci; il tartufo nero d'estate può fruttificare in terreni ricchi d'argilla a condizione che, oltre alla presenza di calcare, la parte superficiale ove si trovano i carpofori sia molto aerata; esso rifugge dai terreni fradici preferendo quelli in cui l'umidità non sia prolungata e che si riasciughino prontamente.

Il clima gioca un ruolo meno importante nel determinare, rispetto agli altri tartufi pregiati, la distribuzione di *T. aestivum* che può prosperare in zone con un clima dall'influenza oceanica ma anche in quelle con un clima sensibilmente continentale. Nei climi di montagna molto spesso *T. aestivum* rimpiazza il *T. melanosporum* al di sopra degli 800-1000 m di altitudine ma, al pari di quest'ultimo, è esigente riguardo la distribuzione e l'intensità delle precipitazioni in funzione della temperatura, specialmente durante il periodo di maturazione dei corpi fruttiferi. Secondo De Ferry (1888) buone annate di produzione sono quelle in cui si verificano grosse precipitazioni in giugno, luglio e soprattutto agosto, cioè le annate in cui le messi sono rovinare dalle piogge (Gross, 1975). Il *Tuber aestivum* è una specie meno esigente delle altre per quanto riguarda la temperatura, infatti si sviluppa in paesi molto più nordici, si eleva di più in altitudine, ma tollera meno bene la siccità estiva. La vegetazione normalmente associata a questo tartufo è diversa a seconda dei caratteri climatici della zona così, nelle regioni settentrionali ed in zone meridionali ad altitudine più elevata, il *T. aestivum* entra in simbiosi di preferenza con farnia (*Quercus robur*), rovere (*Quercus petraea*), faggio (*Fagus sylvatica*), carpino bianco (*Carpinus betulus*) e nocciolo (*Coryllus avellana*); nelle zone meridionali e in quelle settentrionali ad altitudini minori si trova con roverella (*Quercus pubescens*), leccio (*Quercus ilex*), e carpino nero (*Ostrya carpinifolia*).

Le tartufaie di *Tuber aestivum* si possono trovare in ambienti molto vari: su bassi versanti e pendici montane, su altopiani elevati e nei fondo valle; al margine dei boschi, in prossimità di roveti e di arbusteti, in terreni coltivati, incolti e ricolonizzati da cespuglieti; lungo le strade e sulle scarpate, in pieno bosco e nei rimboschimenti.

Il *Tuber aestivum* necessita di ambienti soleggiati con un microclima caldo e poca ombra (Gross, 1975), mentre il *Tuber uncinatum* sembrerebbe sfuggire le zone troppe esposte ai raggi dissecanti del sole per ritirarsi nelle zone semi ombreggiate (Schwarzel, 1967) o addirittura negli ambienti bui; il tartufo uncinato può infatti fruttificare nelle pinete ove non esiste alcuna vegetazione se non i muschi (Chevalier, 1978). La presenza del *Tuber aestivum* può essere più o meno evidenziata dalle caratteristiche aree prive di vegetazione (pianello). Mentre il *Tuber aestivum* tipico "brucia" completamente lo strato erbaceo ed i suoi "pianelli" si manifestano in maniera molto netta intorno la pianta ospite, gli indici visuali che permettono di individuare una tartufaia di *Tuber uncinatum* sono meno netti e le "bruciate" sono meno spettacolari; solo talvolta si osservano delle chiazze o dei circoli presentanti una vegetazione erbacea stentata e sporadica. Il *Tuber aestivum* si sviluppa e fruttifica per quasi tutto l'anno, infatti il suo micelio genera più fruttificazioni successive. Il *Tuber aestivum* forma gli abbozzi dei carpofori a metà febbraio e già a fine aprile si notano sulla superficie del suolo delle screpolature dove emergono i primi tartufi; sollevando i ciuffi secchi di erba si scoprono dei

veri e propri nidi di tartufi. Questa prima produzione di maggio-giugno, da cui l'appellativo di "maggengo", fornisce dei tartufi poco profumati che si degradano facilmente e non sono mai completamente maturi, il grosso della fruttificazione con carpori dalle buone caratteristiche organolettiche si ha da agosto a settembre, a condizione tuttavia che vi sia stata qualche precipitazione estiva, altrimenti in luglio la crescita si arresta e i tartufi ancora presenti in terra si seccano o muoiono rapidamente. I primi carpori di *Tuber uncinatum* cominciano ad apparire in giugno, ma anche la loro maturazione dipende dalle piogge di luglio: il grosso della raccolta di questa varietà ha luogo in autunno da ottobre a novembre, epoca in cui i carpori sono maturi e molto profumati. A volte la raccolta può proseguire fino a gennaio-febbraio. In genere i corpi fruttiferi della specie *Tuber aestivum* sono abbastanza superficiali e addirittura raso suolo se sono prodotti in terreni molto compatti. Essi, sviluppandosi, sollevano la terra e formano delle fessure caratteristiche; altre volte nella tartufaia è visibile un vero e proprio anello con la terra più o meno sollevata, provocato dai tartufi che stanno crescendo. Negli ambienti con densa vegetazione i corpi fruttiferi si sviluppano per la maggior parte isolati, mentre negli ambienti più assolati ed in presenza di "pianello" sono prevalentemente a gruppi. I tartufi possono situarsi in prossimità del tronco della pianta ospite, all'interno della "bruciata" o al limite fra questa e la vegetazione circostante.

Dott. Giovanni La Piana di Tartufaie

[www.tartufaie.it](http://www.tartufaie.it)



" Le Carte delle potenzialità alla produzione dei tartufi in  
Piemonte: strumenti di conoscenza e di pianificazione  
territoriale per la valorizzazione e la salvaguardia del  
patrimonio tartufigeno regionale"

Matteo Giovannozzi – I.P.L.A. Unità Patologie Ambientali e Tutela del Suolo

"La tartuficoltura in Monferrato: una risorsa da sviluppare" - Pareto, 20 ottobre 2019

**LE CARTOGRAFIE DI ATTITUDINE AL TARTUFO IN PIEMONTE**

*Tuber magnatum*

tartufo bianco

*Tuber melanosporum*

tartufi neri di pregio

*Tuber aestivum*

SCALA 1:250.000 (scala di inquadramento)

SCALA 1:50.000 (scala di dettaglio)

**PER L'INTERO TERRITORIO REGIONALE di COLLINA E PIANURA**



APPROFONDIMENTI A SCALA 1:10.000 (scala comunale):  
(Rivalba (TO), Montechiaro d'Asti (AT), Murisengo (AL) e Vezza d'Alba (CN).

Strumento conoscitivo su questi preziosi funghi ipogei (nell'ambito di una serie di attività di studio, ricerca e sperimentazione applicata che IPLA svolge da oltre 40 anni).

È una carta della potenzialità/attitudine (*land suitability for specific uses* della FAO), **non individua quindi le zone in cui i tartufi sono sicuramente presenti, distinguendole da quelle in cui non è possibile trovarli, ma dove potenzialmente le piante tartufigene possono trovare condizioni edafiche e stazionali più o meno favorevoli al loro sviluppo.**

**Prescinde dalla presenza o meno di piante arboree/arbustive e dalla copertura attuale del suolo.**

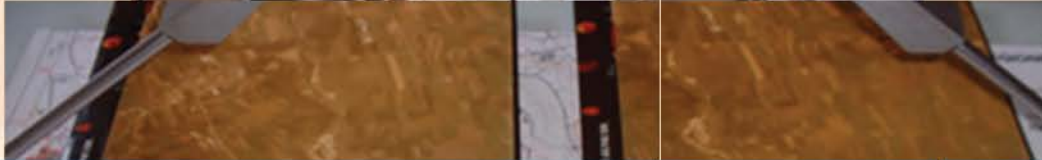
Strumento fondamentale per la **pianificazione territoriale**, in particolare delle **aree marginali**:

1. **identificare le zone in cui la tartuficoltura è effettivamente sostenibile e dove l'impianto di piante micorizzate dà le maggiori possibilità di produzione**  (misura 8.1.1 PSR)
2. **indirizzare le azioni di salvaguardia e di recupero del patrimonio tartufigeno regionale**
3. **tutelare le aree maggiormente vocate rispetto al consumo di suolo (in particolare T. magnatum)**  (**Piano Urbanistico Comunale (PUC)**)

## Impostazione metodologica

- Esame dei dati disponibili e degli studi preesistenti
- Definizione delle aree da rilevare
- **Fotointerpretazione** (satellite, fotografie aeree)
- Individuazione e **disegno** sul fondo topografico di **Unità di Terre omogenee (relazioni suolo-paesaggio)**
- **Rilievo sul terreno** (trivellate, profili) e campionamento
- **Analisi di laboratorio**

## La fotointerpretazione di immagini aeree con lo stereoscopio da tavolo



## Trivellata pedologica



## Realizzazione di profili pedologici



Tartufaia naturale di *T. magnatum* in impianto di arboricoltura a Montechiaro d'Asti.

## Analisi chimico-fisiche in laboratorio





## Impostazione metodologica

- **Definizione delle principali Tipologie Pedologiche e loro classificazione secondo la Soil Taxonomy**
- **Unità di Terre definitive e Tipologie Pedologiche definitive ad esse collegate**
- **Redazione della Carta delle Unità di Terre**
- **Redazione delle carte di attitudine i tre tartufi secondo gli schemi interpretativi elaborati**

esigenze ecologiche dei tre tartufi

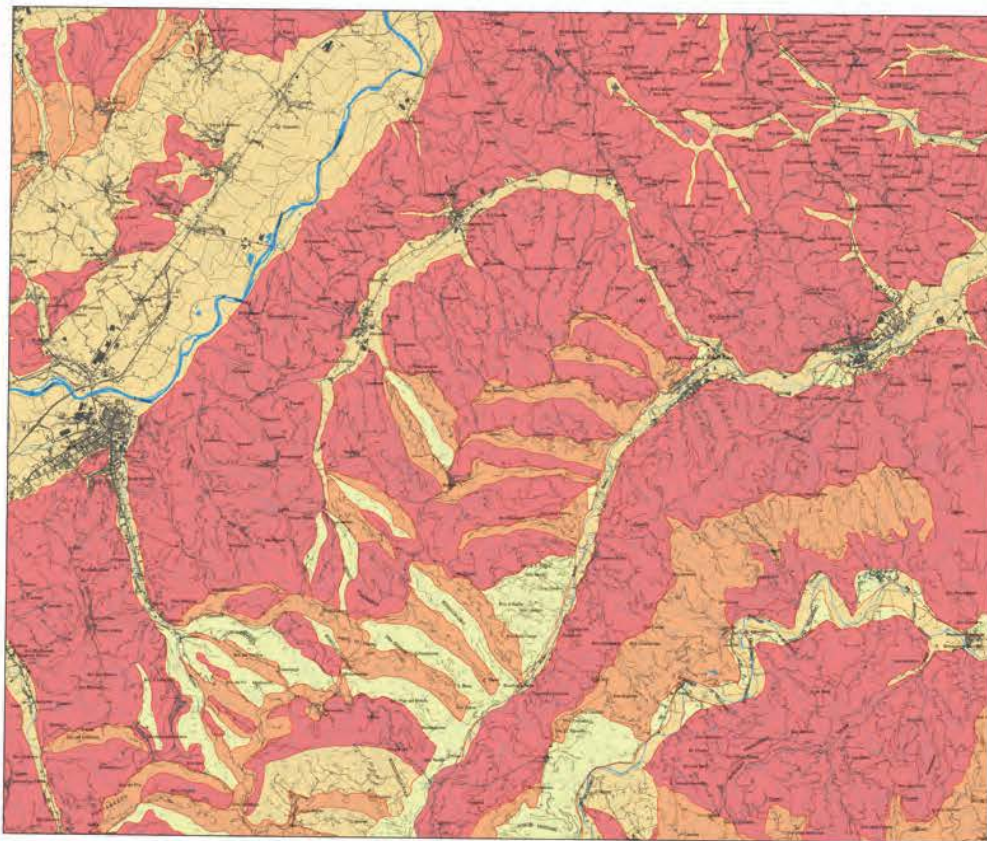


schemi riassuntivi per le attribuzioni delle classi di attitudine.

Tabella di valutazione dell'attitudine al tartufo scorzone

Caratteri	ATTITUDINE			
	ALTA	MEDIA	BASSA	NULLA
<b>Tessitura</b>	Altre tessiture	Altre tessiture	A-SF	S
<b>CaCO<sub>3</sub> totale</b>	Presente	Presente	Assente nel profilo ma substrato calcareo	Assente nel profilo ma substrato non calcareo
<b>Idromorfia</b>	Assente nei primi 40 cm	Assente nei primi 40 cm	Assente nei primi 40 cm	Presente nei primi 40 cm
<b>Umidità</b>	Media e costante	Media e costante	Media e costante	Elevata
<b>Rapporto C/N</b>	<15	15-20	>20	-
<b>PH</b>	7.6-8.4	7.0-7.6 e >8.4	7.0-7.6 e >8.4	<7.0
<b>Substrato</b>	Altre litologie calcaree	Altre litologie calcaree	Calcescisti, dolomie, morene calcaree	Non calcareo
<b>Morfologia</b>	Versante	Versante	Fondivalle	-
<b>Quota</b>	<600	600-1000	600-1000	>1000
<b>Pendenza</b>	>15%	>15%	<15%	-
<b>Uso del suolo</b>	La presenza del bosco denso diminuisce di una classe l'attitudine			

## CARTOGRAFIE DI ATTITUDINE 1:50.000 (foglio 193)

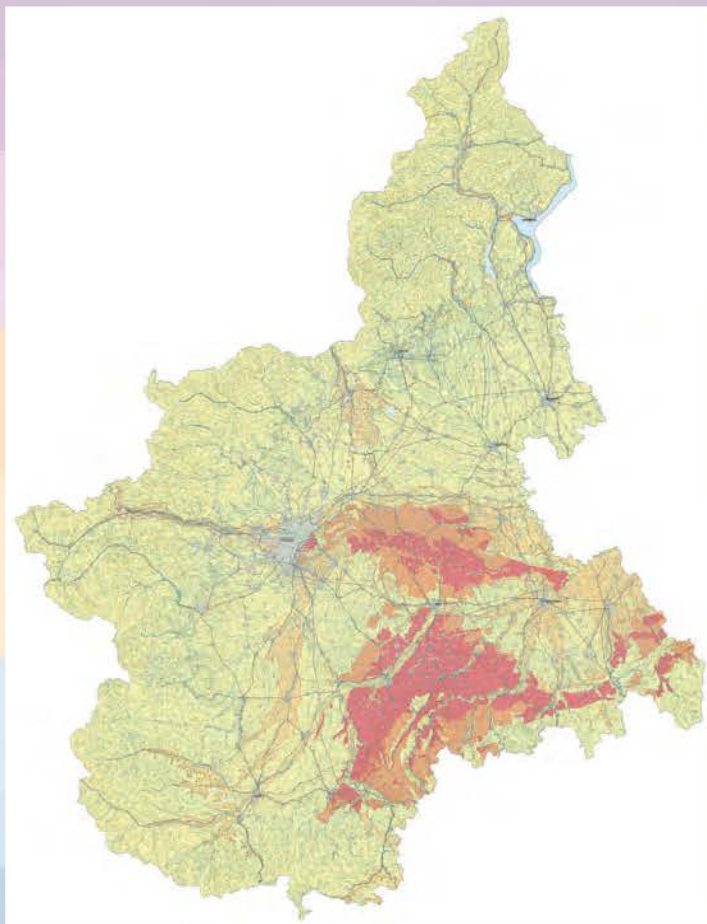


Classe di altitudine
Alta
Media
Bassa
Nulla

### Tabella di valutazione dell'attitudine al tartufo nero pregiato

Caratteri	ATTITUDINE			
	ALTA	MEDIA	BASSA	NULLA
Tessitura	F- FS	SF-FA- FL- AL-FSA	S-AS-A- FLA-L	-
CaCO <sub>3</sub> totale	>10%	>10%	<10%	Assenti
Profondità	>30cm	<30cm	-	-
Idromorfia	Assente	Assente nei primi 40 cm	Assente nei primi 40 cm	Presente nei primi 40 cm
Umidità	Costante	Non costante	-	-
Rapporto C/N	<10	10-15	>15	-
Sostanza organica	Non in accumulo	In accumulo	-	-
PH	7.6-8.4	7.0-7.6 e >8.4	7.0-7.6 e >8.4	<7.0
Substrato	Altre litologie calcaree	Altre litologie calcaree	Calcescisti, dolomie	Non calcareo
Morfologia	Versante	Versante	Basso versante	Fondovalle, pianura
Quota	<600	600-1000	600-1000	>1000
Pendenza	>15%	>15%	>15%	<15%
Esposizione	Sud	Sud-ovest, sud-est	Altre esposizioni	-
Uso del suolo	La presenza del bosco diminuisce di una classe l'attitudine.			

## CARTOGRAFIE DI ATTITUDINE A SCALA 1:250.000

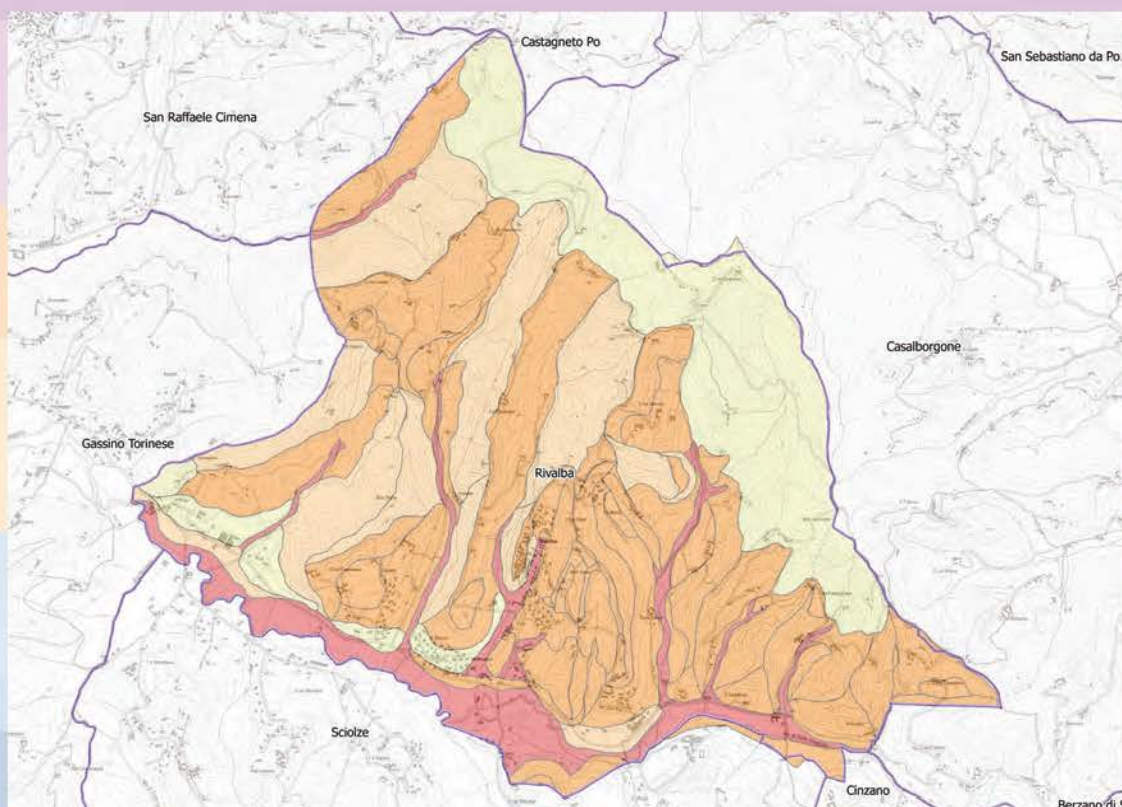


Classe di attitudine
Alta
Media
Bassa
Nulla

### Le carte della potenzialità alla produzione del tartufo in Piemonte

#### Scale cartografiche

- Il dato a scala 1:250.000 è adeguato per utilizzi di pianificazione a scala regionale
- Il dato a scala 1:50.000 è adeguato per utilizzi di pianificazione a media scala (bandi regionale sul PSR)
- Il dato di approfondimento al 10.000 può entrare nella pianificazione urbanistica



DISPONIBILITA' DEL DATO

Attualmente è possibile accedere alle funzioni di scarico e al servizio WMS direttamente dalle pagine del Sito ufficiale Regione Piemonte.

Si accede alla pagina Foreste/Filiere produttive / Tartufi e Tartuficoltura

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio/foreste/alberi-arboricoltura/tartufi>



Scorrendo la pagine si trova il paragrafo "Carte della potenzialità alla produzione del tartufo in Piemonte" con breve spiegazione su come siano state prodotte le carte.



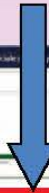
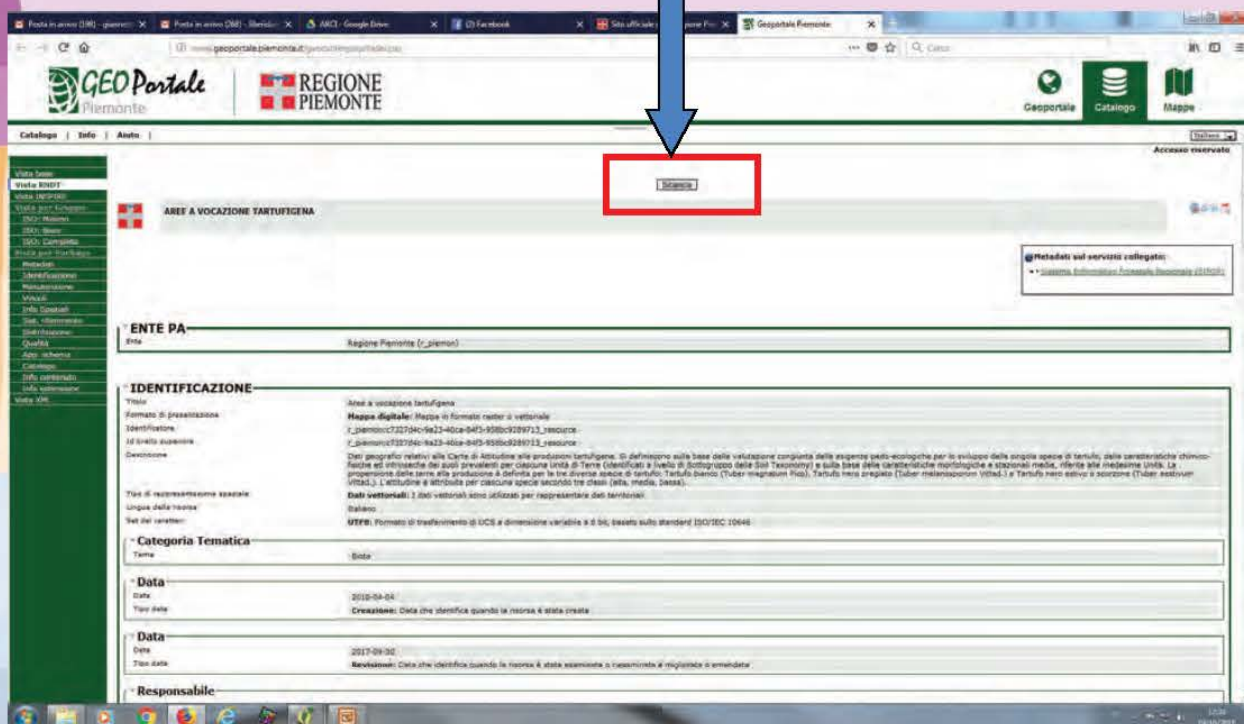
si trova il link per accedere alle "Carte della potenzialità alla produzione Tartufigena" sul Geoportale Regionale



Le carte della potenzialità alla produzione del tartufo in Piemonte

Tramite il link si accede quindi alla scheda del dato "Aree a Vocazione Tartufigena".

In testa alla scheda e alla fine compare il pulsante "Scarica" da cui è possibile scaricare il dato shape UTM WGS84 per le tre specie di tartufo insieme alla licenza d'uso e al metadato associato. A breve sarà reso disponibile un servizio WMS che permette visualizzare il dato già tematizzato linkandolo in rete sul progetto di QGIS



## ***Limitazioni d'uso delle cartografie di potenzialità dei tartufi***

### ***Limitazioni metodologiche***

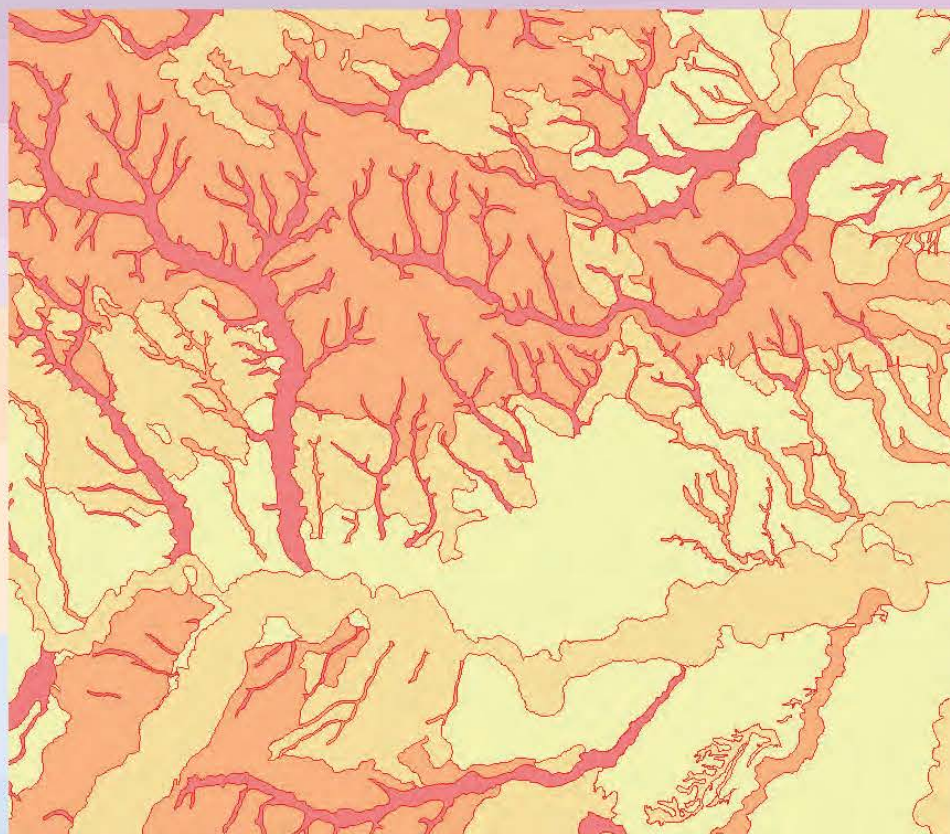
- È una potenzialità dei suoli che prescinde dalla presenza o meno di piante tartufigene e dall'uso del suolo (solo presenza del bosco fitto)
- La classe di attitudine viene attribuita a ciascuna Unità di Terre in base alla **Tipologia Pedologica prevalente (in termini di distribuzione areale)** e alle condizioni morfologiche e stazionali maggiormente rappresentate (es. a scala 1:50.000 non possono essere riportate le differenze microstazionali all'interno di ogni Unità e nemmeno le diverse esposizioni dei versanti)

### ***Limitazioni legate alla scala cartografica***

(1:250.000, 1:50.000, 1:10.000)

- fotointerpretazione
- rilevamento (base di dati pedologici)
- restituzione cartografica dei limiti

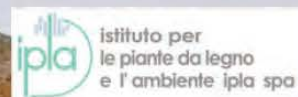
## **Confronto tra le cartografie alle due scale per il *T. magnatum***



## Confronto tra le cartografie alle due scale per il *T. aestivum*



PRIMA DI REALIZZARE UNA TARTUFAIA DI NUOVO IMPIANTO È IMPORTANTE EFFETTUARE UN RILIEVO PEDOLOGICO DEL SITO A SCALA DI DETTAGLIO (1:10.000 O 1:5000).



**Grazie per l'attenzione**

Per approfondimenti: [giovannozzi@ipla.org](mailto:giovannozzi@ipla.org)

# Contributi per piantagioni con specie tartufigene dal PSR operaz. 8.1.1

*La Tartuficoltura in Monferrato: risorsa da sviluppare*, 20 ottobre 2019

**Lorenzo Camoriano – Settore Foreste, Regione Piemonte**

*lorenzo.camoriano@regione.piemonte.it*



## SOMMARIO

La UE e l'imboschimento dei terreni agricoli

Il PSR 2014-2020 del Piemonte – Operazione 8.1.1

Il bando 2018 Operaz. 8.1.1. L'azione 2B –specie tartufigene

Novità per il prossimo bando

## La UE e l'imboschimento dei terreni agricoli

### L'operazione 8.1.1 del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 «Imboschimento dei terreni agricoli e non agricoli»

è la **prosecuzione** degli strumenti comunitari di finanziamento  
dell'IMBOSCHIMENTO DEI TERRENI AGRICOLI attivi da circa 25 anni:

- Reg. CEE **2080/1992** (*misure forestali nelle aziende agricole*)
- Reg. CE **1257/1999** art. 31 – **Misura H** del PSR 2000-06
- Reg. CE **1698/2005** art. 43 – **Misura 221** del PSR 2007-13



## La UE e l'imboschimento dei terreni agricoli

Il **2080** era un regolamento dedicato, con risorse finanziarie cospicue (totali e per ha) per le piantagioni a ciclo non breve ➡ quasi 6000 ha in Piemonte

A partire dal Reg. (CE) 1257/1999 imboschimento inserito all'interno dello SVILUPPO RURALE:

➤ semplice **MISURA**, in concorrenza con le altre misure dei Programmi di Sviluppo Rurale (PSR)

➡ **diminuzione risorse (€)**, anche per peso trascinalenti  
(premi annui per impianti precedenti programmazioni)

➤ **più attenzione verso gli aspetti ambientali:**

- nel Reg. (CE) 1698/2005 : misura imboschimento in **asse 2** del PSR - **Ambiente**

- nel Reg. UE 1305/2013 e reg. attuativi (Reg. CE 807/2014 art. 6 ):

➡ **REQUISITI MINIMI IN MATERIA AMBIENTALE:**

es. utilizzo di min. 3 specie per impianti di superficie >





## Il PSR 2014-2020 del Piemonte – Operazione 8.1.1 - Imboschimento

### **Bando 2016** operazione 8.1.1:

#### risultati non soddisfacenti:

- poche domande per **pioppeti**, 57 ammissibili - sup. 450 ha
- pochissime per **ADL** e **BOSCO**, 3 (solo **E.G. Aree Protette**) – circa 20 ha in tutto

#### CAUSE:

- per **pioppeti** regole severe e complicate (a seguito della contrattazione PSR con CE – DG Agri ma ancor più DG Ambiente) e no costi standard
- per **ADL** limiti superficie restrittivi e premi PR ridotti a 5 anni (priorità secca per la pioppicoltura)



**Richiesta di modifica PSR** alla CE (autunno 2016 e estate 2017),  
approvata a febbraio 2018



## Il PSR 2014-2020 del Piemonte – Operazione 8.1.1 - Imboschimento

### **Il bando 2018**

rispetto al bando 2016:

- ✓ **4 AZIONI o sottoazioni separate** (per criteri selezione, graduatorie e budget)
- ✓ regole più semplici (ammissibilità e % contributo) per **PIOPPETI**
- ✓ **COSTI STANDARD** (completi per la pioppicoltura)
- ✓ limiti di **SUPERFICIE** per **ADL** e **BOSCO** meno restrittivi
- ✓ durata **premi PR per ADL** portata da 5 a 10 anni
- ✓ **LOCALIZZAZIONE** per azioni 1, 2A e 3: **pianura ampliata** alle aree pianeggianti dei Fg. catastali collina e montagna
- ✓ **nuova sottoazione (2B)** dedicata alla **TARTUFICOLTURA**



## Il PSR 2014-2020 del Piemonte – Operazione 8.1.1 – Bando 2018

### 4 AZIONI / sottoazioni:

- 1) pioppicoltura;
- 2A) arboricoltura da legno a ciclo medio-lungo (ADL)
- 2B) **arboricoltura a ciclo medio-lungo con specie tartufigene**
- 3) bosco permanente

### LOCALIZZAZIONE:

- Azioni 1, 2A e 3 in **PIANURA** (in senso lato)
- Sottoazione **2B** in **AREE VOCATE alla produzione dei tartufi** (Carte potenzialità Regione-IPLA), soprattutto collina

### SUPERFICI minime:

- **2 ha per domanda** in corpi di almeno 1 ha: 1, 2A e 3 (pianura)
- **1 ha per domanda**, corpi almeno 0,5 ha per **2B** (prev. collina)

**BENEFICIARI:** - solo privati per pioppicoltura  
- anche Enti pubblici per le altre azioni/sottoazioni



## Il PSR 2014-2020 del Piemonte – Operazione 8.1.1 – Bando 2018

Ammissa l'**ARBORICOLTURA LINEARE** (sottoazioni 2A e 2B)  
regole specifiche fissate con D.D. 1555 del 28 maggio 2018:

- ✓ almeno 2 filari affiancati, **almeno 1 filare con specie arborea**
- ✓ **larghezza minima 10 metri** (comprese le fasce di rispetto di 4 m), garantendo comunque il passaggio dei mezzi per contenimento vegetazione erbacea nell'interfilare
- ✓ **sup. min. accorpata accertabile: 1000 mq** (comprese le fasce di rispetto)
- ✓ **distanze tra piante e composizione:** specifiche per impianti 2A e 2B



## Operaz. 8.1.1. L'azione 2B – Arboricoltura con specie tartufigene

### SOTTOAZ. 2B – ARBORICOLTURA CON PIANTE TARTUFIGENE

ammessi impianti **in aree a potenzialità media o alta** per la produzione di una delle 3 specie di tartufo:

- bianco pregiato
- nero pregiato
- scorzone

secondo Carta potenzialità alla produzione del tartufo in Piemonte

- **IMPIANTI POLISPECIFICI: min. 2 specie arboree (3 se impianto > 5 ha)**
- **SPESA AMMISSIBILE: max. 7000 euro/ha**
- **COSTI STANDARD: per lavorazioni terreno e messa a dimora**
- **CONTRIBUTO IMPIANTO: 80% della spesa ammessa**
- **PREMI MANUTENZIONE: 600 euro/ha per 5 anni**
- **PREMI PERDITE DI REDDITO: 300 euro/ha per 5 anni**



## Operaz. 8.1.1. L'azione 2B – Arboricoltura con specie tartufigene

### IL MATERIALE VIVAISTICO – MFM (misura FORESTALE)

deve essere:

- certificato per la provenienza** (DLgs 386/2003) da MATERIALI DI BASE (boschi da seme, arboreti, cloni) classificati per la vivaistica forestale
- con **passaporto fitosanitario** se Populus, Quercus ..
- certificato per la micorrizzazione** (NO autocertificazione) **se piante micorrizzate in vivaio** (con T. nero pregiato o Scorzone)

### SPESA AMMISSIBILE per il MFM sottoazione 2B:

- ❖ **12 euro** cad. per piantine di latifoglie **in contenitore inoculate con *Tuber spp.***
- ❖ **3 euro** cad. per le altre piantine in contenitore
- ❖ **1,6 euro** circa cad. per piantine a radice nuda

DISPONIBILITA' DAI **VIVAI REGIONE PIEMONTE**: molto limitata



## Le novità per il prossimo bando (2020)

**DOTAZIONE FINANZIARIA totale del bando: circa 2,5 Meuro**

**Ripartizione probabile:**

- 50% az. 1-pioppicoltura (circa 50 domande nei bandi precedenti),
- 50% altre azioni: tra queste tartuficoltura con spazio maggiore (8 domande contro le 3 per la sottoazione 2A e 1 per l'azione 3 nel 2018)

**CRITERI DI SELEZIONE per la tartuficoltura: PUNTEGGIO MINIMO 6 punti**

**Nel bando 2018:**

- 6 punti per soggetti AGRICOLTORI ATTIVI, 4 per altri soggetti PRIVATI
- 2 punti per domande sup. > 2 ha (difficile da raggiungere in aree collinari e montane)

**Prossimo bando:**

- ❖ 6 punti per soggetti AGRICOLTORI ATTIVI, 4 per altri soggetti PRIVATI
- ❖ al posto del criterio di superficie 2018 possibile criterio che premi l'impegno «ambientale» del richiedente: **2 punti se si utilizzano min. 3 specie arboree** (ognuna almeno 10% sul totale)

**APERTURA DEL BANDO: prevista per gennaio 2020**



.... uno strumento divulgativo



scaricabile dal sito internet regionale alla pagina:

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio/foreste/alberi-arboricoltura/tartufaie-naturali-controllate-gestire-un-patrimonio>



## Per ulteriori informazioni:

- **Sito web Regione Piemonte sezione Foreste:**

[www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio/foreste](http://www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio/foreste)

sezioni: *Alberi e arboricoltura, PSR 2014-2020, Vivai forestali, Pubblicazioni*

- **Ci si può iscrivere alla Newsletter forestale**

inviando una email a: [comunicazioneforestale@regione.piemonte.it](mailto:comunicazioneforestale@regione.piemonte.it)

# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

[lorenzo.camoriano@regione.piemonte.it](mailto:lorenzo.camoriano@regione.piemonte.it)



# La ricetta: burro al tartufo

DOSI PER 350 g di burro al tartufo

## TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

Ecco la ricetta di un condimento che da solo può risolvere un pasto e rendere un piatto davvero unico: ecco tutti i trucchi e la ricetta per un burro al tartufo che vi farà leccare i baffi!



Ingredienti per 350 gr di burro al tartufo

· 250 gr burro di prima qualità , 100 gr Tartufo nero estivo o invernale, qb sale

1. Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavorarlo con una forchetta fino a renderlo spumoso.
2. Grattugiare il tartufo ben pulito e ad asciugato sul burro ed amalgamare bene il tutto aggiungendovi un pizzico di sale.
3. Rivestire un contenitore per alimenti con della carta forno e versarvi il composto.
4. Riporre in freezer per circa 24 ore.
5. Una volta indurito, rimuovere il burro dalla scatola e conservarlo in frigo avvolto nella carta per alimenti.



*Poggio  
&  
Olivieri*

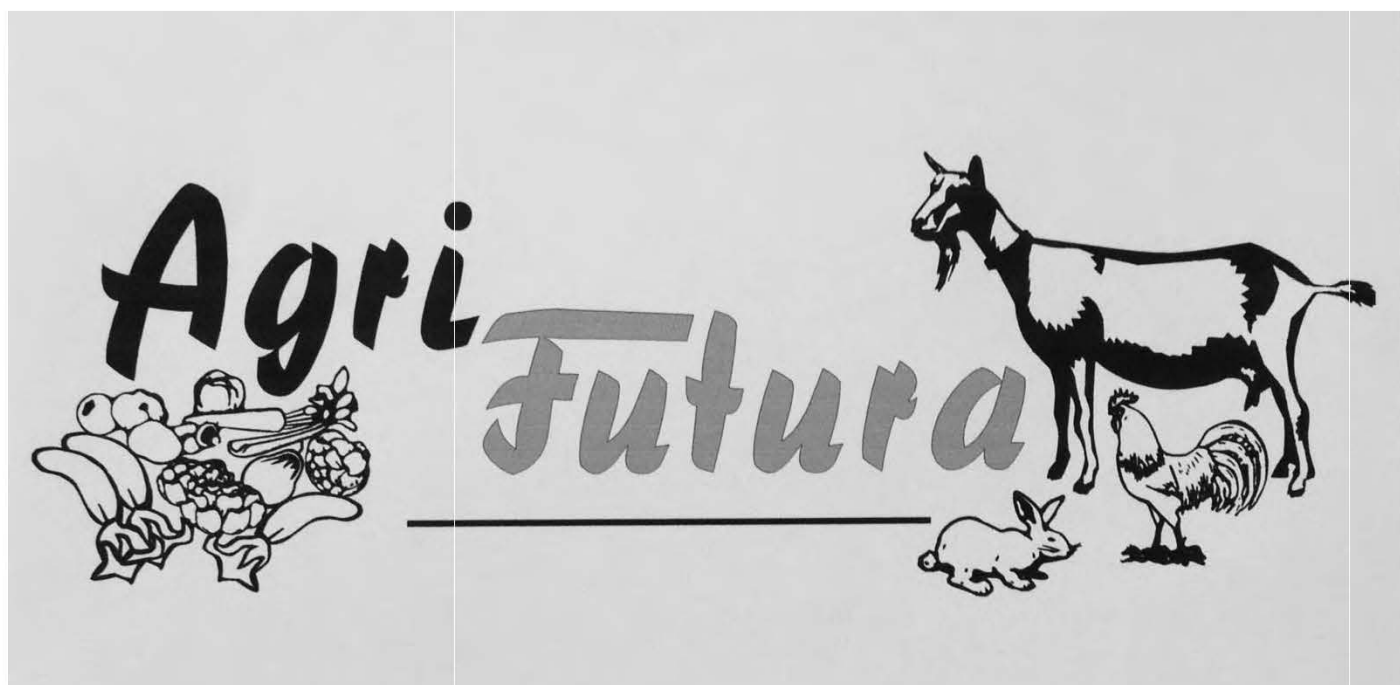
**UnipolSai** ASSICURAZIONI Divisione **Unipol**

dal 1988 ad oggi:  
con noi *“in buona Compagnia!”*

**AGENZIA GENERALE IN ACQUI TERME**

Piazza G. Matteotti 1 - tel. 0144.56.777 - 01129@unipolsai.it

**Gli Amici dell'Associazione Tartufai del Monferrato**




**Regione Valle 53 Acqui Terme**

**Produzione e Commercio di frutta e verdura**



Associazione  
Tartufai  
del Monferrato

Informazioni  
e Ordini

3402956973 



Rivenditore  
ufficiale  
per Piemonte e Liguria



Zappini, Vanghetti ed altri accessori per tartufai

