Passione tartufo 360

Prezzo € 5,00 Volume Due / Maggio 2020

Bollettino Informativo Ufficiale dell'Associazione Tartufai del Monferrato

CIAO BEPPE

Ci ha lasciati un socio entusiasta e un grande amico

TESSERAMENTO 2020

Unisciti a noi!

IL GILET DELL'ASSOCIAZIONE:

indispensabile per ogni tartufaio!

Inserto di questo numero:

CATALOGO ATTREZZI USATI PER LA RICERCA

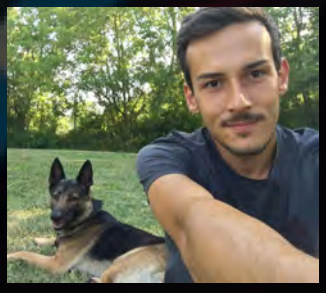
RUBRICA: LA PAROLA AGLI ESPERTI

PASSIONE TARTUFO 360

L'INTERVISTA

ENRICO STRONA:

IL TARTUFAIO GENTILE



MISTER MIX®
L'ORIGINALE

ALIMENTAZIONE FUNZIONALE 100%

Concetto tutto Italiano

i giusti Ingredienti con il più alto valore biologico

MAGGIOR RESA E PRESTAZIONI *Minor tempo di recupero*

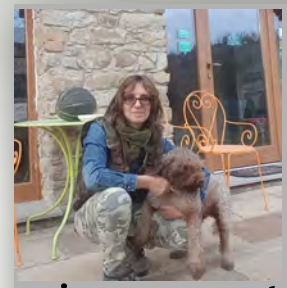
MASSIMA DIGERIBILITA' *senza appesantire fegato e reni*

Il prodotto ideale per ogni esigenza

SAMPEI

Mister Mix Dog s.r.l. SINALUNGA (Siena) ITALIA Tel. 0577 679518 Fax 0577 636235
mistermixdog@mistermixdog.com www.mistermixdog.com

BOLLETTINO INFORMATIVO UFFICIALE DELL' ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL MONFERRATO



Saluti del Presidente:

mai avremmo pensato di dover affrontare un momento di difficoltà di tal genere!

Eravamo in dubbio se far uscire o meno questo numero del giornalino, ma alla fine abbiamo deciso di farlo perchè è proprio in momenti come questo che è importante stare uniti e sentirsi parte di una comunità, cosa che ci da speranza nel futuro ed in una ripresa.

Siamo stati colpiti al cuore dalla prematura scomparsa di Beppe Panaro socio entusiasta e caro amico a cui dedicheremo un ampio spazio in ricordo.

Vorrei salutarvi con un messaggio di speranza:

#AndràTuttoBene **Antonella Scaglia**

COMITATO DI REDAZIONE:

Presidente: Antonella Scaglia

Membri: Franco Peretta, Giovanni La Piana, Veronica Caratti

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Enrico Strona, Anselmo Damasseno, Fabrizio Voglino, Giada Vitale

Gli articoli non firmati sono scritti dal Presidente

PER LA VOSTRA PUBBLICITA' E RICHIESTA NUMERI ARRETRATI

tartufaimonferrato@libero.it

Distribuzione ai tesserati.

Tutti i diritti riservati.

Vietata la riproduzione anche parziale

Stampa: Tixeo Acqui Terme (Al)

Associazione Tartufai del Monferrato

e-mail: tartufaimonferrato@libero.it

pec: tartufaipiemonte@pec.it

Facebook @tartufaipiemonte 3402956973

sommario

4 Lettera del Vice Presidente della Regione Piemonte Fabio Carosso

5 Tesseramento 2020

6 In ricordo di un grande amico: Beppe Panaro

13 Copia della lettera inviata in Regione relativa al bando sulla misura PSR 8.1.1.

15 La fiera di Asti del novembre 2019

17 Prove speciali di ricerca al tartufo

17 Il gilet dell'associazione

23 L'intervista di PassioneTartufo360: Enrico Strona Il Tartufaio Gentile

26 Una proposta per la valorizzazione del tartufo del Monferrato

27 Rubrica: La parola agli esperti

33 Le vostre foto

36 Notizie per i soci

38 Informazioni per i soci

40 GAL Borba SCARL notizie dal territorio

42 L'angolo della poesia

43 La ricetta: carpaccio al tartufo

44 Inserto di questo numero:

Catalogo attrezzi per la cerca

Lettera del Vice Presidente della Regione Piemonte ai soci dell'Associazione Tartufai del Monferrato

Carissimi Amici dell'Associazione Tartufai del Monferrato,

il Piemonte, come il resto delle regioni italiane, sta attraversando un momento difficile in cui tutti i settori della nostra economia sono messi a dura prova. Proprio per questo motivo risulterà indispensabile l'aiuto di ogni singolo piemontese durante la cosiddetta "Fase 2" che ci apprestiamo ad affrontare.

Tutti noi siamo chiamati a fare la nostra parte, a contribuire ognuno con le proprie possibilità, alla rinascita piemontese. Dobbiamo ripartire da noi stessi, dobbiamo essere sempre più appassionati promotori e consumatori di quel "made in Piemonte" che rappresenta un'eccellenza a livello mondiale e di cui il tartufo è il fiore all'occhiello, continuando ad essere uno dei motori trainanti della nostra economia.

Proprio il mondo del tartufo, in questi anni, ci ha insegnato quanto la valorizzazione di un prodotto sia fondamentale per la crescita di un territorio. Ora l'intero Piemonte deve imparare da questo esempio virtuoso: i piemontesi devono credere nell'unicità dei loro prodotti. Dobbiamo essere in grado di valorizzarli come meritano promuovendo la cultura e la tradizione dell'eccellenza piemontese.

In quest'ottica sono importanti gli spunti e le riflessioni emerse dagli incontri con laConsulta per la valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale, durante la quale si ribadisce la necessità di promozione del prodotto "tartufo" a livello internazionale attraverso fiere specifiche, che devono essere sempre più curate e mirate alla sponsorizzazione del prodotto. Un aspetto importante - che riscontra grandi potenzialità ancora da sviluppare - è sicuramente il mondo legato al*Tuber melanosporum*, il nostro tartufo nero che troppo spesso rimane all'ombra di quello, ormai celebre, bianco. Sono molte infatti le aree del Monferrato in cui è presente questa specie e in cui essa può rappresentare un'opportunità incredibile per la crescita di quei territori. Una vera occasione da cogliere che, supportata da un progetto ambizioso, può portare a grandi risultati. E chi meglio dei nostri chef stellati, numerosi come in nessun altro territorio, è in grado di valorizzare un prodotto di eccellenza della nostra terra? Deve essere proprio la nostra cucina il vettore con cui far conoscere le nostre specialità al mondo intero.Sono certo che i Piemontesi, anche in questo momento di difficoltà, saranno in grado di "rimboccarsi le maniche" e con la determinazione tipica dei veri trifulau, riusciranno a dimostrare che non solo non ci si è tirati indietro di fronte alla sfida, ma ce l'hanno anche fatta, forti di quelle tradizioni che rappresentano le radici per il successo.

Un cordiale saluto

Fabio Carosso Vice Presidente della Regione Piemonte

Grazie mille Fabio per l'onore che ci ha riservato scrivendoci questa lettera!

Antonella Scaglia a nome dell'Associazione Tartufai del Monferrato

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

CIAO BEPPE

A sinistra ed in alto due immagini della giornata trascorsa a Castelletto d'Erro il 29 settembre 2019.

Nella foto in basso Beppe in prima fila durante il convegno sulla tartuficoltura di Pareto il 20 ottobre 2019

Mai avremmo pensato di dover dire addio a Beppe così presto! Una grande persona sempre disponibile, metteva entusiasmo e passione in tutto quello che faceva! Lascia un grandissimo vuoto

Beppe era stato uno dei primi ad essere messo a conoscenza della mia intenzione di creare un'associazione di tartufai che mirasse non solo alla tutela e valorizzazione del tartufo ma anche alla promozione del territorio e al valore della socialità, intesa come creazione di uno spirito di comunione in questi territori per molti versi difficili in cui l'individualismo spesso prende il posto alla collaborazione.

E chi meglio di lui poteva capirmi: perchè Beppe, a differenza di molti, non amava solo il territorio ma anche i suoi abitanti!

Quando ci siamo rivisti e gli ho detto che l'associazione era nata ha subito voluto aderire con l'entusiasmo che lo contraddistingueva.

Sempre presente e pronto a collaborare quando si trattava di promuovere iniziative per far conoscere il nostro territorio, era una persona che si faceva subito voler bene, quando parlava aveva la famosa luce negli occhi per la passione con cui faceva le cose, era entusiasta come un bambino e ancora capace di stupirsi.

La giornata passata a Castelletto d'Erro il 29 settembre 2019 era stata davvero indimenticabile, siamo stati accolti con calore e affetto e anche chi non lo aveva mai conosciuto ne conserva un ricordo bellissimo.

La gara di ricerca al tartufo gli era piaciuta moltissimo e ci aveva già confermato la presenza per il settembre 2020 ma aimè!

Beppe era in prima fila al Convegno di Pareto del 20 ottobre 2019 sulla tartuficoltura, credeva nella possibilità di sviluppo dei nostri territori attraverso la tartuficoltura e lui stesso aveva già fatto fare un sopralluogo dal nostro agronomo e aveva intenzione di investire per creare una tartufaia.

Beppe aveva anche presentato un progetto in Regione che prevedeva il recupero di un'azienda agricola di proprietà del Comune di Castelletto d'Erro con in particolare la previsione di piantagione di alberi di mandorlo e di piante tartufigene, progetto che speriamo non venga abbandonato ma proseguito in suo onore. Ricordo con un sorriso che ogni tanto mi telefonava chiedendomi se ci fossero novità dalla Regione e se gli dicevo di no allora mi diceva tranquilla chiamo io !

Aspettavo di poterlo contattare al suo ritorno dall'ospedale, questo triste epilogo proprio non l'avevo considerato!

Un caro saluto alla moglie Anna ed al figlio Francesco, sarà durissima ma lui avrebbe sicuramente voluto vedervi sorridere!

BEPPE E IL SUO GRANDE AMORE: CASTELLETTO

Beppe adorava questo piccolo comune dell'Alto Monferrato e come non capirlo, si tratta di un vero e proprio gioiello . Crediamo che anche il paese abbia capito quanto amore e passione il suo Sindaco gli abbia dedicato e che per le vie , in piazza, dalla torre che in particolare adorava si sentiranno sempre riecheggiare i suoi passi e girando per il paese sembrerà di vederlo arrivare sorridente come sempre con l'invito a bere una volta al bar e a parlarci dei suoi progetti di sviluppo del territorio!

Antonella Scaglia

Presidente Associazione Tartufai del Monferrato

In ricordo di Beppe

Scrivo questo mio pensiero senza ancora rendermi conto di quello che è successo, la costrizione di restare a casa , di non poter vivere la normale quotidianità non mi ha fatto percepire molte cose e capire che Beppe era più di un mese che non era nel suo ufficio di Ponzone a portare avanti quell'incarico che aveva preso molti anni fa e che svolgeva con dedizione a favore di un intero territorio e non era più nella sua Castelletto d'Erro a proteggere e guidare la sua Cominità.

La sua grande capacità era quella di riuscire a far convivere l'aspetto tecnico con l'aspetto politico , un modo di gestire il lavoro che lo portava a trovare sempre delle soluzioni facendo bene il suo incarico a favore della pubblica amministrazione e della comunità.

C'ero quando arrivò a Ponzone più di vent'anni fa dal suo precedente impegno lavorativo , prima affiancandomi e poi sostituendomi nell' ufficio tecnico comunale e con lui abbiamo sempre creato momenti di confronto con molti consigli reciproci, partendo dal principio che tutti abbiamo bisogno di imparare dagli altri.

Non c'era però solo la parte tecnica che ci univa ma anche quella politica e infatti insieme abbiamo percorso diversi momenti impegnativi e di servizio che ancora ultimamente ricordavamo con piacere e nostalgia: momenti che mettevano in evidenza tanta passione ed impegno senza mai avere dei ruoli ma il tutto sempre fatto con dedizione e anche sacrificio.

Lui era sempre pronto ad esprimere le sue valutazioni e considerazioni ma era capace anche di ascoltare e questo nel tempo gli ha anche portato delle soddisfazioni.

Anche ultimamente ci confrontavamo su quello che ora rappresentavamo politicamente , con incarichi anche importanti ognuno per la sua parte, ritenendoci entrambi finalmente contenti di poter insieme dare un forte contributo e sostegno al nostro territorio.

Lui aveva molti progetti che voleva condividere e tutto era in programma per poterlo fare a breve ma questo brutto virus e la sua un po più fragile salute hanno distrutto tutti i suoi sogni.

Non oso pensare all'impatto che avrò quel giorno che salendo le scale del Comune di Ponzone , forse verso tarda mattinata per poter poi andare insieme a mangiare un boccone e intanto fare un po di commenti e confronti politici, troverò la sua scrivania piena di documenti ma senza di lui: forse in quel momento mi renderò meglio conto di quello che è successo.

Il vuoto che lascerà Beppe ora se lo troveranno sulle spalle e nel cuore soprattutto Anna e Francesco, mi unisco al loro dolore con un forte abbraccio anche se per adesso purtroppo solo virtuale.

Marco Protopapa

Assessore Regionale

In ricordo di Beppe

Nel giorno di Pasqua ho appreso con sgomento la tragica notizia della prematura scomparsa del Sindaco Giuseppe Panaro, Primo Cittadino di Castelletto D'Erro, a soli 60 anni ennesima vittima del Coronavirus.

Oltre che un collega, perdo un amico, presente e leale, che ha saputo sempre stare silenziosamente in prima linea e anteporre gli interessi della sua comunità a quelli politici o partitici E' stato contagiato nei primi giorni di questa che sarà ricordata come la più grande emergenza della storia repubblicana, ci eravamo subito tutti preoccupati, ma mai avremmo pensato a questo tragico epilogo. Non ho potuto partecipare personalmente al rito funebre, in ossequio alle disposizioni di legge, ma voglio inviare un abbraccio alla moglie Anna ed al figlio Francesco, e i miei sentimenti di umana solidarietà all'intera comunità castellettese.

La salma del compianto Sindaco è stata benedetta presso il cimitero di Castelletto D'Erro, mercoledì 15 aprile 2020 alle ore 16.00 e mi è sembrato doveroso rendergli omaggio invitando tutti i sindaci della Provincia a condividere il lutto cittadino proclamato dal Comune di Castelletto D'Erro, osservando un minuto di raccoglimento in corrispondenza dell'inizio della cerimonia e imbrunendo le bandiere per la durata del rito funebre.

Gianfranco Baldi

Presidente Provincia di Alessandria

Beppe era un collega e un amico, dotato di esperienza, buon senso, e innamorato della sua terra. Per me è stato un punto di riferimento sul territorio. Mancherà a tutti noi.

Lorenzo Lucchini

Sindaco di Acqui Terme

Il nostro ricordo di Beppe rimarrà quello delle risate fatte insieme in tutte le molteplici occasioni istituzionali e non che abbiamo condiviso.

Aveva la grande capacità, anche quando si trattava di risolvere questioni tecniche un po' "spinose", di trovare l'aggancio per alleggerire il contesto con la sua intelligente ironia...e così anche il confronto di lavoro diventava l'occasione per passare del buon tempo insieme.

Da amministratore abbiamo apprezzato il suo amore per il suo paese e le nostre colline e ancora trovato l'occasione di sorridere con lui della vena di orgoglio con cui guardava alla valle dell'acquese "dalla posizione privilegiata di Castelletto".

Ci mancherà.

Paolo Decerchi e Tiziana Poggio

In ricordo di Beppe

Caro Beppe, e' difficile rendersi conto di quello che è accaduto e ancora più difficile farsene una ragione.

Avevamo dei progetti che adesso senza di te sarà dura portare avanti.

Parlare con te era sempre un vero piacere, affrontavi ogni argomento con entusiasmo e sapevi trasmettere la passione ed il buon umore anche in giornate che erano inziate storte!

Ed eri un vero amico e lo posso dire di poche persone.

Il tuo ricordo ci accompagnerà sempre e non è una frase fatta perchè quando guarcderemo il paesaggio non potrà non venirci in mente quanto amavi questo territorio e tutto qui ci parlerà ancora di te negli anni a venire.

Un abbraccio ad Anna e Francesco.

Lino Scaiola

Consigliere dell'Associazione Tartufai del Monferrato

È trascorso più di un mese da quando il sindaco del nostro piccolo paese ci ha lasciati. Era la Domenica di Pasqua: quest'anno, purtroppo, era già una Pasqua vissuta in modo insolito, ma la notizia della morte di Beppe Panaro l'ha resa ancora più triste.

Tutti i compaesani sono rimasti increduli difronte a questo doloroso passaparola: il virus ci aveva colpito proprio da vicino perché Beppe era considerato da tutti "uno di noi", si relazionava con tutti e amava immensamente la sua terra.

La proloco sente già profondamente la mancanza delle sue idee che tendevano sempre ad esaltare la peculiarità del territorio, a far conoscere i prodotti tipici (fragole e pesche in primis) e la torre medioevale. Alle riunioni aveva sempre nuove proposte e spronava tutti a "fare", convinto del successo delle feste e sagre paesane.

Il suo impegno per promuovere il territorio si sposava appieno con l'intento della proloco: nonostante le prime avvisaglie relative all'emergenza Covid19 e prima del suo contagio, Beppe già stava progettando la sagra delle fragole 2020 con il presidente della proloco…

Solo un ricordo: lui, in quanto sindaco, poteva stare a chiacchierare tranquillamente con i presenti alle tre serate della festa di Sant'Anna a Luglio. Invece, partecipava attivamente a tutte le attività della proloco e sapeva gestire ottimamente il flusso delle persone che attendevano il posto a sedere, intrattenendole con il suo modo di fare cortese.

Beppe ti ringraziamo e … ci manchi!

I membri della proloco fanno sentire la loro vicinanza a tutta la famiglia ed in particolar modo alla moglie Anna, al figlio Francesco e al fratello Mauro, tutti assidui aiutanti alle feste e sagre.

La Proloco di Castelletto ricorda il sindaco

In ricordo di Beppe

"Beppe se ne e' andato"

"No, non e' possibile sento la sua voce rimbalzare sulle pietre della torre"

"Ti dico che se lo e' preso la peste, quella schifosa"

"Non puo' essere, lui e' un omone, e' grande e forte, non e' un vecchietto malandato"

"Non dire stupidaggini, la peste non ti chiede la data di nascita"

"Ma lui e' importante per tutti noi, il paese ha bisogno di lui e poi..... ecco, lo sento, sta per entrare, gia' ride, mi fara' sicuramente qualche promessa elettorale.
E' un bravo politico ma conosce bene il suo paese e sa cosa serve davvero.
Guarda.....mi ha fatto la scala, serviva anche a me, un mesetto fa me l'ha mostrata soddisfatto.
Invece due anni fa eravamo tutti in fermento. Gli ho proposto l' Annullo Filatelico per il cinquantesimo della coltivazione delle fragole, lui mi ha dato fiducia e carta bianca.
Il giorno della festa e' stato un successone, di immagine e, perche' no? anche di soldi, sapeva osare lui.
E poi ha avuto l'idea di creare un collegamento con gli altri Castelletto del Piemonte, bello.
Avrebbe fatto di tutto per dare risonanza e vitalita' alla sua terra e ci stava riuscendo bene, nel limite del possibile"

"Va bene, e' stato bravo ma ora non c'e' piu'"

"Eppure.....e' impossibile che non entri piu' dalla mia porta, che non attraversi la piazza indicando qualcosa da valorizzare per tempi futuri"

"Non c'e' piu'....."

"Come vuoi.....continueremo il nostro cammino da soli ma, sono sicura, la sua voce continuera' a risuonare per le vie, davanti alla Chiesa la notte di Natale, si distinguera' tra i suoni della storia.
Noi dovremo cercare di non dimenticare la sua voglia di fare e non gettare la spugna.
...Ehi Beppe... Grazie di essere vissuto qui, io non ci sono sempre ma mi hai fatto sentire una compaesana.
Lasciaci in eredita' l'amore per questo spuntone di terra, la perseveranza e la dedizione che gli hai donato.
Lascia che il tuo spirito aleggi tra le tue amate pietre e..... Arrivederci.."

"Pensiero tra me e me, triste"

Castelletto d'erro, 15.04.2020

Patrizia Nidosio

In ricordo di Beppe

COMUNE DI PONZONE
PROVINCIA DI ALESSANDRIA
Via Negri di Sanfront, 12
15010 PONZONE (AL)
P.I. 00414550061
Tel. 0144-78103 Fax. 0144-78362
E-mail: bilancio@comune.ponzone.al.it

OGGETTO: In onore di "Beppe" Panaro

L'Amministrazione Comunale di Ponzone e tutti i colleghi dipendenti sono consapevoli di quale sia stato il contributo che il Geom. Giuseppe Panaro ha conferito durante l'incarico di Responsabile Unico del Procedimento.
Io posso sicuramente farmi portavoce di quali erano i nostri colloqui confidenziali durante i primi cinque anni di mandato e il successivo tempo riferito al secondo mandato da Sindaco.
Ogni mattina, prima di affrontare le problematiche quotidiane legate al Comune di Ponzone, ci confrontavamo sulle scelte nazionali, ma soprattutto parlavamo di quali erano le nostre passioni e i nostri obiettivi.
Forse tutti non sanno che, negli ultimi mesi, prima dell'accaduto, le Amministrazioni Comunali di Ponzone e Castelletto d'Erro avevano deciso di creare un'associazione pubblico privata, legata al mondo dell'agricoltura e soprattutto nella ricerca delle sementi di nicchia o degli innesti particolari e antichi che i nostri nonni, a loro tempo, coltivavano sul nostro territorio "montano".
Grazie al contributo dell'Assessore Marco Protopapa, avevamo già preso accordi con la Regione per promuovere il nostro progetto e soprattutto per riattivare i terreni incolti presenti sui nostri territori.
Oltre a questi obiettivi, sono consapevole che "Beppe" era un appassionato di tartufi e già alcuni anni fa, aveva iniziato un percorso di rivalutazione del tartufo del Monferrato, non per danneggiare le langhe ma perché riteneva il Monferrato e la nostra area una "porta turistica" verso la Liguria.
Proprio per questo motivo, il mio Assessore Marco Assandri, ha preso in "eredità" questa iniziativa e con grande volontà sta cercando di entrare a far parte di questo mondo per noi sconosciuto, mettendo a disposizione anche alcune aree comunali, idonee secondo i ricercatori.
Ritengo che le Amministrazioni di Ponzone e Castelletto d'Erro possano in seguito, continuare quello che "Beppe" aveva iniziato e sicuramente la Valle Erro potrebbe essere considerata la porta del tartufo del Monferrato nei confronti della Liguria.
Il comune di Ponzone ha aderito con entusiasmo alla Associazione Tartufai del Monferrato e grazie anche alla loro collaborazione vogliamo valorizzare quanto "Beppe" ha lasciato in eredità, per questo motivo faccio un appello agli appassionati di contattarci nel caso volessero partecipare all'iniziativa.
In questo modo son sicuro di portare a termine un progetto che potrà aiutare buona parte dei Comuni dell'Acquese.

IL SINDACO
Ivaldi Fabrizio

Riportiamo di seguito la lettera che abbiamo dovuto inviare alla Giunta Regionale quando abbiamo saputo che l'uscita del Bando PSR relativo ai contributi per i nuovi impiantamenti di piante tartufigene, dopo essere stata data come certa, risultava in forse .

Alla data dell'uscita del giornalino abbiamo avuto delle rassicurazioni orali dall'Assessore Carosso ma ancora nessuna risposta scritta.

ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL MONFERRATO-PIEMONTE

Spett.le Presidente Cirio Vice-Presidente Carosso e spett.li componenti della Giunta Regionale,

siamo venuti a conoscenza che l'uscita del bando sulla Misura 8.1.1. del PSR 2014-2020 la cui pubblicazione era in previsione a marzo 2020 non è più certa e sarà oggetto di rivalutazione.

La nostra Associazione aveva già organizzato eventi divulgativi in merito, sempre concordati con gli uffici regionali competenti.

Il Dott. Camoriano Lorenzo è stato presente al convegno di Pareto del 20 ottobre 2019 per il quale avevamo inviato il nostro invito alla S.V. e in quell'occasione l'uscita del bando è stata data come sicura, cosa che si evince anche dalle slide che alleghiamo che sono state poi pubblicate sull'organo informativo ufficiale dell'associazione PassioneTartufo360.

Questa affermazione è stata ripetuta previa autorizzazione dal settore regionale competente al convegno del 24 novembre 2019 nell'ambito di Acqui e Sapori tenutosi presso il palacongressi di Acqui Terme, da uno dei nostri agronomi il dott. Rizzo Riccardo dello studio Rural Consulting che ha già seguito alcune domande sul bando precedente.

Si è creata quindi una forte aspettativa e sono stati effettuati molti sopralluoghi dagli agronomi che collaborano con l'associazione per verificare l'idoneità dei terreni la maggior parte dei quali ha dato esito positivo, quindi si sono già registrate molte pre-adesioni da parte di soggetti che sono intenzionati a proporre domanda e riteniamo che non sarebbe giustificato privarli di questa possibilità.

L'interesse è stato molto forte coinvolgendo anche Enti pubblici che privati.

Questi territori del Piemonte, pur essendo marginali, sono tutti presenti nelle carte sulle potenzialità tartufigene e l'investimento nella tartuficoltura, se aiutato con i fondi regionali, porterà sicuramente allo sviluppo di una filiera del tartufo sull'esempio della Valle Grana di qualche anno fa, con valorizzazione e riqualificazione del territorio, avendo ripercussioni positive sui redditi degli abitanti evitando così il processo di spopolamento che purtroppo caratterizza i piccoli paesi ed avendo ricadute positive anche per ciò che concerne il turismo.

Tanto più che la ricerca del tartufo è un'attività legata alle tradizioni del luogo tramandata di padre in figlio, il mutamento delle condizioni climatiche ha però ridotto la quantità di tartufo naturale e sarebbe fondamentale prevedere nuove coltivazioni di piante micorizzate per ristabilire le quantità

necessarie per costituire una valida entrata economica che spinga le persone e le attività a fermarsi sul territorio.

Inoltre l'aumento della produzione di prodotti di eccellenza come il tartufo piemontese, sia Tuber Aestivum Vittadini (che sarebbe maggiormente oggetto delle coltivazioni sul nostro territorio) sia di Tuber Melanosporum Vittadini potrebbe rifornire il mercato di Alba evitando così importazioni di prodotti dall'estero.

Ed è su questo punto che vogliamo anche porre una forte sottolineatura, questa tremenda emergenza che stiamo attraversando ha rimarcato l'importanza di tutelare e valorizzare le nostre produzioni nazionali.

Vogliamo anche ricordare che il compianto Giuseppe Panaro sindaco di Castelletto d'Erro e socio entusiasta della nostra associazione era uno strenuo sostenitore dell'iniziativa e anche lui sarebbe stato in prima linea per chiedervi di riconsiderare le Vostre decisioni.

Chiediamo quindi da parte della Presidenza e dell'Assessorato di valutare tutto quanto detto e di confermare l'uscita del bando sulla misura 8.1.1 anche se questa verrà posticipata per evidenti ragioni legate all'emergenza COVID-19.

Ci facciamo portavoci non soltanto dei nostri soci ma anche del tessuto sociale del nostro territorio che vede nel bando una grande possibilità di sviluppo.

Nel ringraziarVi per le riflessioni che vorrete operare in merito cogliamo l'occasione per porgere i più cordiali saluti.

Il Presidente dell'Associazione Tartufai del Monferrato

(Antonella Scaglia)

LA FIERA DI ASTI

DEL 17 NOVEMBRE 2019

alla fiera di Asti i tartufi trovati da soci dell'associazione hanno sbancato.

secondo miglior solitario e miglior composizione,

una grande soddisfazione!

L'Associazione Tartufai del Monferrato ha partecipato con il banchetto alla Fiera del tartufo di Asti del 17 novembre 2019.

E'stata una bella occasione per farsi conoscere nel territorio astigiano infatti, nonostante la giornata fredda e piovosa l'affluenza di pubblico è stata comunque buona.

La soddisfazione è stata grande durante il concorso dei migliori tartufi essendo riusciti ad aggiudicarci due premi ambiti: miglior solitario di tuber magnatum pico grazie al bellissimo esemplare e miglior piatto di tartufi.

Il Sindaco di Asti Maurizio Rasero ed il Vice Presidente della Regione Piemonte Fabio Carosso ci hanno fatto i complimenti. Abbiamo anche rivisto Paolo Carretto Segretario dell'ATAM che era stato presente in qualità di delegato FNATI all'inaugurazione della nostra associazione, una persona molto aperta e disponibile alla collaborazione.

Da sottolineare che il giovane socio e tarufaio Marco Moretti ha scoperto in quell'occasione di essere portato per il commercio! e siamo lieti di aver arruolato un nuovo socio il mitico Enzo Manfrin!

Il Consigliere Lino Scaiola con il socio "fresco di giornata" Enzo Manfrin

Il giovane Marco Moretti già provetto "venditore" con il Presidente e la mascotte Brilla plurifotografata e coccolata durante la fiera

Il momento della premiazione, l'esemplare di tuber magnatum pico è stato giudicato secondo miglior solitario della fiera. Da sinistra il Sindaco di Asti Maurizio Rasero,il Presidente dell'Associazione Antonella Scaglia, l'assessore comunale Loretta Bologna e il Vicepresidente della Regione Piemonte Fabio Carosso

PROVE SPECIALI DI RICERCA SIMULATA DEL TARTUFO

La nostra associata Francesca Giacomazzi organizza corsi per allenamento per gare sportive di ricerca al tartufo

Il 19 gennaio scorso presso il Centro Cinofilo Le Vaude a Vaude Canavese (Torino) si è svolta una prova simulata di ricerca al tartufo organizzata dalla nostra associata Francesca Giacomazzi, istruttore scent game e istruttore in superficie di cerca persone, utilizzando tartufi omaggiati dalla nostra associazione.

Nel pomeriggio si è effettuata anche una dimostrazione di agility dog, obbedienza, scent game e mobility.

Appena possibile partirà un corso di allenamento per gare sportive di ricerca al tartufo. Grazie mille Francesca per il tuo impegno!

Per qualsiasi informazione rivolgetevi a noi:

tartufaimonferrato@libero.it

cell. 3402956973

Nella foto a destra Francesca Giacomazzi con Gas

Nella foto in basso, al centro Susanna Coletto responsabile tecnico del centro e una fondatrice della disciplina dello Scent Game

IL GILET DELL'ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL MONFERRATO

Il logo è stampato sul petto **Sul retro del gilet la scritta Associazione Tartufai del Monferrato**

Indispensabile per le vostre uscite a tartufi!

Un comodissimo gilet in misto cotone con chiusura centrale con cerniera.

Il gilet è foderato in tessuto a rete sulle spalle.

E' dotato di due tasconi anteriori con zip e sovrastanti taschini per riporre lo zappino, il cellulare, i premi per i cani ecc Nel taschino sinistro potete inserire la vostra tessera dell'associazione in modo che sia ben visibile. Sul retro un comodo tascone per riporre i tartufi.

Per ordinarlo potete contattare l'Associazione Tartufai del Monferrato

tartufaimonferrato@libero.it
3402956973

La personalizzazione dei gilet

Grazie al nostro socio Desiderio Riviera per le belle foto

Pratico tascone per riporre i tartufi trovati

Grazie al nostro socio Marco Iaia per le belle foto

ARMERIA
SAMPEI
CACCIA E PESCA

Fuochi D'Artificio

Via Casagrande, 95
15011 Acqui Terme (AL)
Tel. 0144.313402

di Carlini Simone

Stiamo valutando di organizzare un corso full immersion di un giorno sulla cura delle tartufaie, in particolare prova pratica in tartufaia di potatura ordinaria delle piante da tartufo e potatura straordinaria in caso di danni causati dai caprioli. Per manifestare il vostro eventuale interesse contattateci.

ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEL MONFERRATO
- PIEMONTE -

l'intervista:
Enrico Strona
Il Tartufaio Gentile

Ciao Enrico, chi è il tartufaio gentile?

La mia ambizione è che lo siano un po' tutti! Chi sono io: sono un addestratore cinofilo che viene da una scuola "gentile" , per passione ho iniziato a fare il tartufaio e ho scoperto che quei concetti base che ci hanno fornito alla scuola per istruttore sono validissimi e utilissimi per avvicinarsi al mondo del tartufo.

E' iniziato tutto come un gioco tra me e il mio cane Saky e sono arrivato a cavare i tartufi con una certa sicurezza riguardo alla performance e con una certa sicurezza anche riguardo alla prestazione del cane.

Ritieni che ci sia una distinzione tra addestrare un cane alla ricerca del tartufo ed educare un cane?

Certo. Se il cane è in salute è in grado di imparare qualsiasi comportamento dal più semplice al più complicato. Ci sono tre aspetti fondamentali da non confondere: Il primo è insegnare il comportamento, il secondo è rappresentato dal nostro rapporto con il cane cioè quanto è forte e quanto il cane è disposto a collaborare con noi, a spendere energie e fare sacrifici.

Il terzo aspetto riguarda le caratteristiche intrinseche del cane, ad esempio i lagotti romagnoli hanno già una predisposizione alla ricerca che rende più agevole il lavoro.

Tu vai alla ricerca con cani che non sono diffusamente riconosciuti come cani da tartufo, come mai?

Sono coerente nel mio pensiero quando dico che il mio cane proviene dall'accoppiamento di un cane lupo italiano e un pastore tedesco, due cani familiari, non è un cane selezionato nè per lavoro in obbedienza ma neppure per il lavoro della ricerca dei tartufi.

Ma in entrambi questi campi mi sta dando molte soddisfazioni.

In particolare sulla ricerca del tartufo per me è stata una rivelazione quando ha cavato il suo primo tartufo naturale!

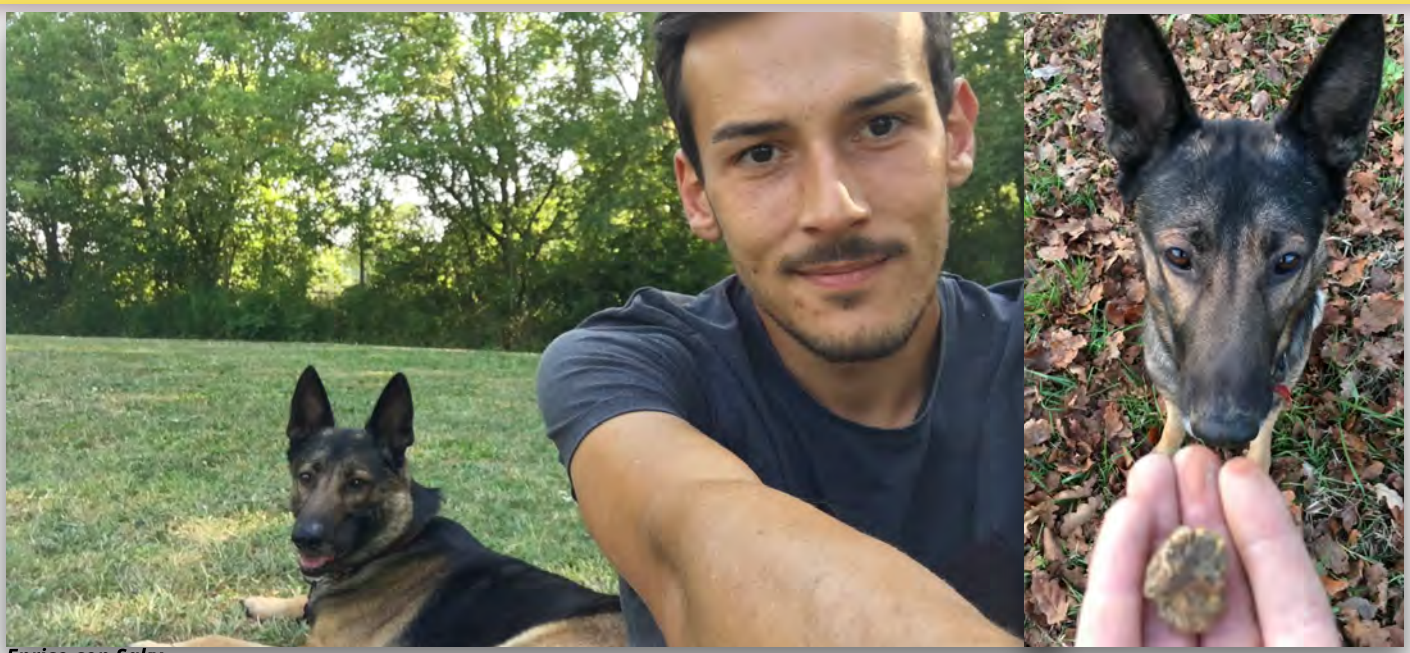
Nel primo anno consideravo il lavoro olfattivo un'attività per cani "sfigati", cioè per cani che non erano in grado di fare obidience, ma la mia opinione è cambiata e anche Saky apprezza molto, ha capito che cercare è bello, si sta liberi nel bosco senza le pesanti restrizioni del campo di obidience!

Saky posticipa la marcatura perchè nel campo ad obidience lo deve fare, ma quando siamo a tartufi considerato anche che io lo faccio per hobby lo lascio più libero.

Sei interessato anche alla conoscenza del territorio legato alla cerca del tartufo?

Certo, su questo aspetto però mi sento un pò indietro.

l'intervista:
Enrico Strona
Il Tartufaio Gentile



Enrico con Saky

Insegnare un comportamento per me è semplice ma la conformazione del territorio, riconoscere le piante per me è più complicato, mi sono ritrovato in mezzo alla nebbia nel bosco e dalle sagome ero in grado di riconoscere il pioppo tremulo da quello bianco e nero, ma gli alberi cambiano anche al cambiare delle stagioni, in inverno senza le foglie è più complicato. E poi ritengo che sia necessario conoscere come sono le cose veramente: ci sono tradizioni vecchie sull'addestramento del cane e leggende metropolitane sulla maggiore o minore produttività degli ambienti e degli alberi, ritengo che nel mondo del tartufo ci sia ancora molta divulgazione da fare.

Ad esempio a mio avviso il tartufo nero liscio ha un aroma particolare ma non si riescono a trovare ricette per valorizzarlo.

Qual'è il tuo consiglio per i principianti?

Il consiglio! Il cane ha imparato a cercare e sa cercare se il tartufo c'è lui lo trova.

A questo punto se siamo dei tartufai principianti, nella coppia ora siamo noi i meno esperti, il cane è arrivato ad un alto livello di competenze noi no.

Dobbiamo accrescere anche le nostre conoscenze, se noi conduttori non sappiamo dove andare, dove portare il cane, siamo noi che siamo in difetto e non riusciamo a garantire al cane un certo numero di successi. Se non riusciamo a portarlo in posti dove si trovano tartufi naturali rischiamo di fare sgretolare le sue motivazioni!

Consiglio inizialmente di portarsi dietro alcuni tartufi nel caso non si trovassaro sul naturale, anche se dopo i primi tempi il cane capisce che è un contentino e si stuferà.

Quali sono i tuoi progetti per il futuro?

Nell'immediato futuro voglio dedicarmi all'educazione cinofila, ho scoperto che mi piace migliorare all'interno dei proprietari l' opinione nei confronti del proprio cane.

Passare da "il mio cane è stupido" a "uao non credevo potesse fare tanto!". Questo è un risultato che mi appaga tanto, l'ho visto con alcuni clienti che avevano cani aggressivi.

E voglio continuare ad inserire la "parte tecnica" all'interno della ricerca.

Mi definirei un "preparatore atletico" per un cane da tartufi.

Tratta dalla video intervista del Canale Youtube Truffles For Dummies

l'intervista:
Enrico Strona
Il Tartufaio Gentile

Enrico con Saky

Enrico con Mia

Ci puoi parlare del gruppo Facebook "Il Tartufaio Gentile?"

Quasi un anno fa, nell'agosto 2019 ho deciso di creare questo gruppo. Una decisione che in quel momento ritenevo assolutamente necessaria perchè purtroppo i social appiattiscono la competenza, chiunque scrive un post pare aver la stessa competenza di tutti gli altri. Ero stufo! Avevo letto per l'ennesima volta un consiglio sbagliato , una qualche falsità che se applicata sarebbe andata a scapito del cane.

Così ho creato un piccolo universo che attualmente conta 1100 iscritti nel quale avrei potuto dare i giusti consigli.

Tu hai partecipato alla gara di novembre organizzata dall'Associazione ad Acqui Terme, pensi che quando sarà possibile parteciperai ad altre gare?

Si quella è stata la mia prima esperianza di gara simulata di ricerca al tartufo.

Volevo verificare non tanto le capacità di Saky quanto le sue motivazioni nel lavoro di ricerca.

Saky ha due mestieri, tartufaio e atleta di obbedienza sportiva.

Il giorno della gara Saky era intimidito dal pubblico ed ha scelto di non cercare e si è rifugiato nei suoi esercizi di obbedienza.

Che smacco! Saky aveva due mestieri ma aveva deciso di non fare la sua performance.

Voglio sottolineare che i miei cani non sono mai obbligati ad obbedirmi è una loro scelta, quando vedo che non lo fanno capisco che devo modificare il lavoro che faccio con loro, migliorare la qualità dell'addestramento per ottenere risultati di migliore qualità.

Appena sarà possibile parteciperemo alle gare per verificare se la modifica sul lavoro fatto è stata sufficiente e Saky potrà, non dico essere vincente ,ma almento effettuare la sua performance.

Ti stai avvicinando al mondo della tartuficoltura, ci puoi dire qualcosa?

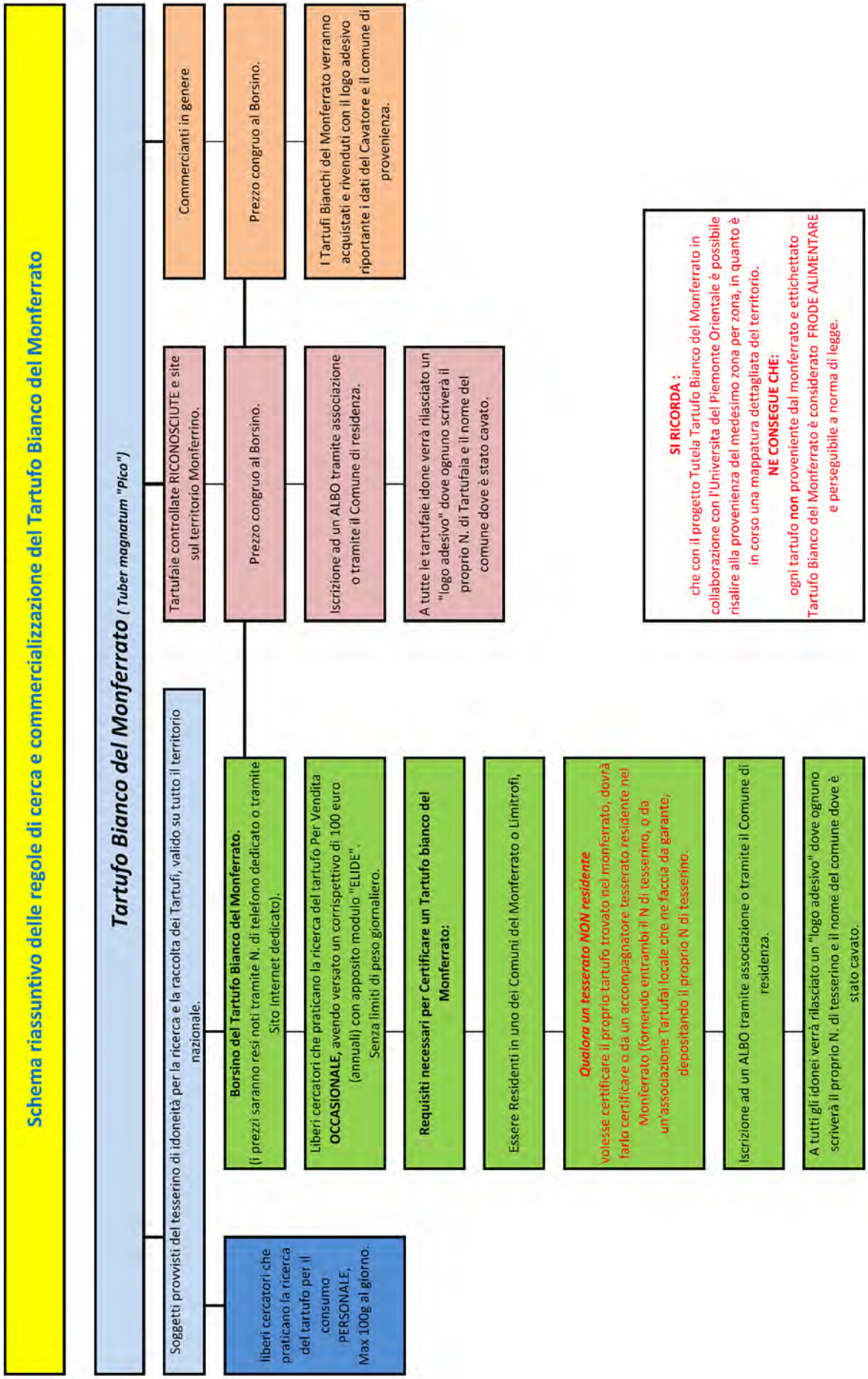
In ambito di micorrizazione e tartuficoltura mi sento uno studente al primo anno, studio tanto cercando fonti autorevoli e moderne e provo a giocare con esperimenti vari. Per ora l'unico andato a buon fine è quello di noccioli micorrizati con tartufo nero liscio (tuber macrosporum), ho ancora molto da imparare.

Voglio ringraziare l'associazione per avermi aiutato a reperire le mie prime dieci piantine micorrizate a tartufo nero estivo che mi sono state consegnate a pochi giorni dalla riapertura.

Inoltre sono stato aiutato e consigliato numerose volte sebbene io faccia parte dall'associazione da pochi mesi.

Grazie a te Enrico per l'intervista e per la tua preziosa collaborazione alla rubrica "la parola agli esperti".

Ipotesi per la valorizzazione del tartufo del Monferrato proposta di **Diego Cavarino** Consigliere della nostra Associazione



La parola agli esperti

Il Consiglio dell'Agronomo

A cura del Dott. Giovanni La Piana

I fioroni, cosa sono e perché è utile lasciare i tartufi (precoci) e i tartufi tardivi, in tartufaia.

In questo periodo, tra aprile e maggio è possibile scorgere i primi tartufi di scorzone (*Tuber aestivum*) che fanno capolino dal terreno. Generalmente questi tartufi, essendo parzialmente fuori terra, hanno vita breve e vengono più o meno prontamente colonizzati da molte specie di insetti (ditteri in particolare), mangiati da lumache e limacce, o attaccati da muffe e batteri che iniziano a decomporli. I ditteri in particolare rappresentano una delle principali cause della decomposizione dei tartufi nel periodo estivo, mentre nel periodo autunnale ed invernale possiamo trovare, nelle specie di tartufi autunno-vernine, per lo più coleotteri appartenenti al genere*Leiodes*(piccoli coleotteri color ruggine) che si nutrono del tartufo scavando gallerie al suo interno perfettamente circolari, del diametro di circa 3-4 mm.

Oltre agli insetti e ai gasteropodi (lumache e limacce) anche i mammiferi concorrono a nutrirsi dei fioroni, tra questi troviamo i cinghiali, i cervi,i micro-mammiferi (arvicole, topi di campagna) e molti altri.Tutti gli animali sopra citati svolgono un compito molto utile per i tartufi, ossia quello di favorire la disseminazione delle spore negli ambienti limitrofi, infatti attraversano indenni il tratto digerente degli animali e le feci, contenenti le spore, possono essere rilasciate il giorno seguente anche a diversi chilometri di distanza favorendo così l'espansione dell'areale tartufigeno.

Sempre parlando di scorzone i primi tartufi chiamati fioroni o maggenghi non hanno la marmoreggiatura all'interno perché sia le ife sterili sia le ife fertili sono entrambe di colore bianco, hanno profumo molto debole e basso valore commerciale. Man mano che maturano le spore contenute nelle ife fertili cambiano colore e quando sono completamente mature diventano di colore nocciola, mentre continuano a rimanere bianche le ife sterili, queste due tipologie di ife si intrecciano nella gleba del tartufo dando così l'aspetto marmoreggiato bianco-nocciola tipico del tartufo ben maturo.

Fiorone di inizio stagione

La parola agli esperti

Ma il ruolo dei fioroni in tutto ciò qual' è? E soprattutto perché il nostro fungo investe energie nella produzione di un corpo fruttifero che sa che andrà sicuramente perso?

E' difficile dare una risposta univoca a questa domanda, in realtà possiamo formulare più ipotesi che determinano la comparsa dei fioroni, lo scopo potrebbe essere quello di attirare insetti, animali e nel luogo di formazione dei tartufi nel periodo primaverile, che poi continuerà a produrre tartufi per tutta l'estate;si ritiene anche che le spore precoci siano ad alta germinabilità;oppure si ipotizza che l'inizio del riscaldamento superficialein primavera favorisca prima la maturazione dei tartufi superficiali e successivamente quando la stagione calda avanza, il caldo penetra più in profondità nel terreno, favorendo così la maturazione di tartufi più profondi (la situazione invertita vale per i tartufi autunno-invernali, che necessitano di freddo per maturare). Insomma le ipotesi sono molte, ma io credo che in ogni caso il fungo tragga un vantaggio nel produrre i fioroni.

Quando un fiorone viene attaccato da un animale o da un insetto, in tutto o in parte, in certi casi questo evento permette al tartufo di maturare rapidamente formando un fronte di maturazione, ossia dal punto di attacco, inizia a maturare progressivamente ed il processo si espande lentamente al tutto il tartufo man mano che marcisce o viene ripetutamente mangiato; questo permette una rapida maturazione delle spore che poi verranno sparse dagli animali che insediano il tartufo e così facendo le diffonderanno nell'ambiente. In alcuni casi quando il tartufo viene mangiato in piccola parte, riesce a ricostruire la scorza esterna e talvolta addirittura procede il suo sviluppo fino a giungere a maturazione. Va quindi detto che non sempre i tartufi precoci vanno persi, può capitare che procedano indisturbati il loro sviluppo fino a giungere a completa maturazione.

Fiorone di scorzone parzialmente fuori terra

Può capitare che, in seguito a piogge molto abbondanti o a gelate primaverili tardive, il tartufo inizi un processo di decomposizione che interessa tutto corpo del fungo, quando ciò accade emette inizialmente un odore molto gradevole (di tartufo maturo) per poi diventare sempre più sgradevole (di tartufo marcio);in entrambi i casi questi odori attirano gli animali (immaginiamo le mosche attirate dai tartufi marci e puzzolenti), e una volta arrivati alla fonte dell'odore, troveranno nelle vicinanze altri tartufi superficialida poter mangiare o aggredire.

La parola agli esperti

Man mano che la stagione procede i tartufi cresceranno sempre più in profondità e per farsi trovare quando ben maturi, emetteranno il loro caratteristico profumo che sarà via via più intenso. Verso fine stagione (agosto-settembre) i tartufi saranno via via più piccoli e sempre meno abbondanti, spesso verso metà agosto è facile iniziare a trovare tartufi piccoli e pieni di larve biancastre (larve di ditteri, simili a moscerini o di varie specie di mosche).Per i mammiferi grandi e piccoli da questo periodo in avanti, la ricerca dei tartufi non è più tanto vantaggiosa perché devono fare molta fatica per trovare pochi tartufi e di piccole dimensioni.

Fiorone di 320 g trovato in tartufaia coltivata

E' questo il secondo periodo più importante per la tartufaia, infatti è vietata la raccolta fuori stagione anche se sono ancora presenti (a seconda delle annate), ed è proprio questo il momento in cui dobbiamo lasciare i tartufi alla tartufaia, affinché marciscano e rilascino le spore nel terreno. Le spore germineranno l'anno seguente e colonizzeranno altre radici, permettendo così alla tartufaia di mantenersi sana e produttiva negli anni a venire. Allo stesso modo anche i fioroni andrebbero lasciati in tartufaia perché il loro ruolo, seppur come detto sopra non sia ancora delineato, è di sicuro importante per permettere alle tartufaie di continuare a donarci giornate indimenticabili alla ricerca del tartufo.

Per maggiori informazioni e consulenza potete contattare l'Associazione Tartufai del Monferrato

tartufaimonferrato@libero.it
3402956973

La parola agli esperti

Addestramento 2.0

A cura di **Enrico Strona** Addestratore cinofilo e tartufaio

Cosa fare e cosa NON fare durante le fasi di apprendimento

L'apprendimento è un momento molto delicato. Dal nostro punto di vista è il mezzo per ottenere ciò che vogliamo dal cane, ma dal punto di vista del cane cos'è?

Un cane spende energie durante l'apprendimento esattamente come un bambino a scuola. A seconda delle nostre qualità di insegnante potremmo costruire momenti belli o momenti brutti, entusiasmanti oppure noiosi. Il prezzo verrà sempre pagato dal cane, in termini di motivazione, entusiasmo, senso di appagamento durante queste attività.

La percezione del cane in fase di apprendimento infine sarà la base per la sua sicurezza e motivazione nelle future fasi operative.

In parole povere un bambino che ha odiato la matematica a scuola, difficilmente sarà appagato da un lavoro come commercialista e/o difficilmente sarà un buon commercialista. Un cane che ha odiato il tartufo in apprendimento, allo stesso modo diventerà un cane da tartufi mediocre,probabilmente infelice, non appagato.

La prima cosa da fare è dunque preservare o costruire la motivazione del cane; è importante procedere per piccoli passi e costruire competenze mattone su mattone.

Questo dà al cane la percezione di una richiesta semplice da realizzare. << Ciò che mi chiedi è semplice. Posso farcela!>>

In secondo luogo è importante saper essere generosi nelle ricompense. Il cibo (o eventualmente il gioco) deve essere molto gradito al cane, anche loro infatti, hanno delle preferenze, e non reagiscono allo stesso modo a qualsiasi stimolo.

<< Se cadono 10 cent in un tombino, pazienza, ho perso solo 10 cent. Se cadono le chiavi della macchina in un tombino, sarei probabilmente disposta a graffiarmi le mani e spendere molte energie per recuperarle.>> [Un esempio di che cos'è la motivazione relativamente a stimoli diversi. cit. Alexa Capra, istruttrice Enci, Csen, docente ricercatrice]

Durante l'apprendimento quindi il cane deve pensare che valga assolutamente la pena di spendere delle energie perché desidera fortemente la ricompensa.

Il terzo fondamentale passaggio: essere sinceramente felici, orgogliosi di ogni piccolissimo miglioramento, e non risparmiarsi nel mostrare al cane la nostra felicità ed il nostro entusiasmo nel riconoscere i suoi progressi ed il suo impegno. Cosa non fare invece, tratta tutto ciò che di negativo la nostra mente può generare.

Inutile dire che non è molto intelligente prendersela con il cane, a qualsiasi livello. Non è intelligente malmenarlo, e nemmeno insultarlo o deriderlo per i suoi insuccessi. Il cane gioca in squadra con noi, non si dovrebbero sottolineare i suoi insuccessi. Dimentichiamoci per esempio la parola NO durante l'apprendimento. Il cane fa qualcosa di non desiderato? Quel che ottiene è la nostra indifferenza, e mai la nostra disapprovazione o rabbia, e sicuramente, in caso di comportamenti indesiderati, non otterrà la ricompensa!

Non si dovrebbe permettere al cane di fallire. Ogni sessione di lavoro dovrebbe concludersi con il cane vincente. Se per esempio usciamo in tartufaia, ma di tartufi nemmeno l'ombra, dovremmo nascondere noi la pallina aromatizzata, per permettere al cane di trovarla ed ottenere la ricompensa. Ogni esperienza che i nostri cani vivono si fissa nella loro memoria. Se il cane in formazione, sente il segnale "CERCA" ma non trova nulla, e così per diverse uscite.. All'ennesima uscita risulterà fortemente demotivato.

<< Cercare non mi porta mai alla ricompensa.>>

I cani più generosi ed intraprendenti proveranno ad esibire un seduto, o qualche altro comportamento appreso che in passato li ha portati alla ricompensa. I cani più impulsivi si dedicheranno alla selvaggina.

Se noi invece tuteliamo la motivazione del cane, assicurandoci che il suo impegno lo porti sempre al successo otterremo un cane che desidera fortemente esibire i comportamenti che gli sono stati insegnati.

Noi pronunceremo la parola magica "CERCA" ed il cane si impegnerà al massimo.

Perché cercare è divertente, semplice, appagante, e il tartufo c'è sempre! (se non c'è lo nascondiamo noi, dunque c'e sempre)

<< Se il mio proprietario ha detto "CERCA" allora qui, nascosta da qualche parte, c'è la soluzione per ottenere la mia ricompensa. Devo solo trovarla, posso farcela!>>.

Per maggiori informazioni e consulenza l'Associazione Tartufai del Monferrato
tartufaimonferrato@libero.it
3402956973

La parola agli esperti

L'alimentazione del cane

A cura di **Giada Vitale** Titolare negozio di alimenti per animali

Perché scegliere una dieta a crudo per gli animali?

I prodotti naturali permettono di alimentare gli amici domestici con una selezione accurata di componenti, riproducendo ciò che l'animale mangerebbe in natura in una sorta di "ritorno alle origini".

Una dieta barf ben bilanciata risulta essere più sicura rispetto ad un'alimentazione commerciale, dove non è sempre possibile conoscere tutte le materie prime che la compongono e tanto meno la loro qualità e provenienza.

Nei cibi industriali, inoltre, alcune molecole, fondamentali per l'equilibrio psichico del cane, vengono distrutte dalle elevate temperature di cottura.

Di conseguenza i cibi vengono additivati con tutte le molecole necessarie ed alcune di queste, come triptofano e taurina, vengono prodotte in sintesi.

Il triptofano è un amminoacido presente nelle proteine, necessario all'organismo per produrre un altro neurotrasmettitore, detto serotonina,che ha effetti sull'umore e sul sonno.

Un'elevata produzione di serotonina agisce sul sistema nervoso centrale dando un senso di "benessere", mentre uno scarso livello di serotonina porta ad un aumento dell'aggressività.

Una dieta basata su carne, pesce e uova ma che includa anche verdure, organi e trippa è comprensiva di tutte le molecole necessarie al benessere dei nostri cani.

I benefici per gli amici animali sono tanti e di diverso tipo; alcuni di questi sono riduzione del rischio di contrarre parassiti intestinali, miglioramento dello stato di salute con conseguente riduzione delle malattie alle ossa come artrite e artrosi, rinforzo del sistema immunitario, rinforzo muscolare, minor rischio di torsione gastrica, un pelo sano e liscio, riduzione del tartaro ed eliminazione dell'alito cattivo.

Per non parlare del fatto che un'alimentazione basata sulla somministrazione di una sola varietà di proteine può favorire l'insorgenza di intolleranze, mentre la dieta barf permette non solo di variare le proteine (manzo, cavallo, maiale, pollo...), ma anche di identificare facilmente quale di queste sia dannosa per il cane, permettendo di eliminarla con facilità dalla dieta, sostituendola con una più appropriata.

Molti cani apparentemente inappetenti cambiano completamente il loro rapporto con il cibo nel momento in cui vengono introdotti alla dieta barf, mangiando con più felicità quello che ricorda loro una preda catturata in natura.

La parola agli esperti

Due esempi di dieta barf:

1) Il cane in esempio pesa 15 kg, è in ottima forma e non fa nessuna attività.

Questo cane dovrebbe assumere una quantità di cibo pari al 2.5 % del suo peso corporeo, ovvero 375 gr.

La dieta sarà così composta:

·40% carne senza osso = 240 gr.

·20% carne con osso (macinato o a pezzi) = 120 gr.

·20% organi e/o trippa verde = 120 gr.

·20% verdura (frullata o tagliata molto fine) = 120 gr.

2) Il cane in esempio pesa sempre 15 kg, è in ottima forma e pratica attività per diverse ore al giorno, come un cane da tartufi durante la stagione di ricerca. Questo cane dovrebbe assumere una quantità di cibo pari al 4 % del suo peso corporeo, ovvero 600 gr.

La dieta sarà così composta:

·40% carne senza osso = 150 gr.

·20% carne con osso (macinato o a pezzi) = 75 gr.

·20% organi e/o trippa verde = 75 gr.

·20% verdura (frullata o tagliata molto fine) = 75 gr.

Per maggiori informazioni e consulenza potete contattare l'Associazione Tartufai del Monferrato

tartufaimonferrato@libero.it
3402956973

Le Vostre Foto

alla ricerca in Valle d'Aosta

Francesca Giacomazzi con Gas

Gas è stato bravo e fortunato

Desiderio Riviera

Diego Cavarino con le giovani promesse Daniele e Riccardo

Daniele e Riccardo Cavarino

Antonella Scaglia con Brilla

Davide Bertin con Rotella

Rotella con i suoi cuccioli

Lady la lagotta di Mario Bonfiglio

Zunino Mirko con la sua Lagotta

Carlo Chiesa con Gustav

Gabriele Borghino con Kira e Margot

Marco Iaia con Kira e Margot

Gabriele e Marco con il bottino

Lino Scaiola con Sansone

Anselmo Damasseno con Laika e Sansone

Antonia Saponara con 4 stupendi cuccioli di lagotto romagnolo

NOTIZIE DAI SOCI

Auguri speciali a Roberto

lo scorso 17 aprile il nostro socio Robeto Giuliani ha compiuto 50 anni festeggiando con una torta a tema davvero speciale!

E' stata una sopresa preparata dall'amica Eleonora a cui facciamo i complimenti!

Sulla torta la miniatura di Billi il suo super cane da tartufi.

ciao Giuseppe!

E' scomparso un grande amico dell'associazione.

La moglie Angioletta ci scrive

"Non ero proprio un Trifulao...ma ho trovato in tutti voi amicizia e passato dei bei momenti insieme! Continuate così!... " direbbe ...

Ce lo ricordiamo a seguire Angioletta a bordo ring e a rimbrottarla dicendole che doveva fare più attenzione a che Lara (la loro cagnolina) non mangiasse i tartufi!

Un caro saluto Giuseppe ti ricorderemo sempre!

ECCO I CUCCIOLI DI MINNIE

Minnie la springer condotta da Federico Damasseno, vincitrice del Campionato di ricerca al tartufo sportiva dell'Associazione Tartufai del Monferrato 2019 ha avuto la cucciolata! I tre cucciolotti sono stupendi come la mamma e siamo sicuri che saranno anche loro dei grandi campioni!

UN SALUTO A CLAUDIO

Il Comitato Provinciale CSEN di Alessandria a cui la nostra associazione aderisce, ha perduto il 21 aprile uno dei suoi storici dirigenti: è mancato improvvisamente Claudio Maranzana, ex giocatore e tecnico di pallacanestro e persona molto nota per il suo impegno a favore dello sport dilettantistico. Personaggio decisamente sopra le righe, schietto e capace di affrontare ogni situazione con pragmatismo e lungimiranza grazie al suo intuito spesso geniale, lascia un grande vuoto nel mondo dello sport alessandrino e nel cuore di chi l'ha conosciuto.

CIAO CIUSKY

La perdita di Ciusky è stato un durissimo colpo anche per me e per i (ragazzi) del gruppo. Ho conosciuto Francesco Sardo quando ancora non si faceva chiamare Ciusky. Suonavamo insieme nel gruppo dei Fantasia nel lontano 1980 o giù di li. Abbiamo suonato assieme per più di tre anni poi ci siamo persi di vista per ritrovarci un anno fa. Sembrava che il tempo non fosse trascorso, ci siamo ritrovati amici e con la voglia di ridere e scherzare come un tempo. Non lo dimenticheremo mai.

Marco a nome de I Black Moon

I Black Moon hanno suonato presso i locali dell'Associazione in occasione della Fiera del tartufo di Pareto del 20 ottobre 2019.

E' stata davvero una giornata indimenticabile, il fatto che piovesse invece di rovinare la festa ha fatto si che il gruppo restasse con noi per tutta la giornata ed in quel poco tempo è nata una simpatia sincera, attimi di spensieratezza e ottima musica.

Ci sembra impossibile ora dover dire addio a Francesco, ricordiamo che dato che l'operatore telefonico del suo cellulare aveva poco campo ci aveva chiesto di poter fare una telefonata alla moglie per rassicurarla ed è a lei che mandiamo un grosso abbraccio!

Lo ricordiamo come una persona allegra, gentile e un bravissimo artista!

Antonella Scaglia a nome dell'Associazione Tartufai del Monferrato

INFORMAZIONI PER I SOCI

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 la provenienza dei tartufi dal territorio del Monferrato.

EMERGENZA COVID-19

L'Associazione Tartufai del Monferrato ha partecipato alla campagna di raccolta fondi per gli ospedali di Alessandria, Tortona, Casale Monferrato, Novi Ligure, Ovada e Acqui Terme.

In un momento di emergenza sanitaria come quello che sta affrontando ora il territorio a causa della diffusione del Covid-19, è fondamentale il contributo di tutti perché ogni piccola donazione può fare la differenza e salvare delle vite.
Invitiamo anche i soci o simpatizzanti che volessero dare il loro contributo ad effettuare una donazione utilizzando i seguenti dati:

causale: DONAZIONE PRO ASL-AO AL UNITI CONTRO COVID-19
IBAN: IT52 S 05034 10408 000000005537

Organizzazione squadre per manutenzione tartufaie naturali

Stiamo organizzando delle squadre di soci-volontari per cercare di salvaguardare il patrimonio tartufigeno.

Abbiamo bisogno di volontari e referenti per le varie zone del Monferrato.

Se siete interessati contattateci!

tartufaimonferrato@libero.it

PRENOTAZIONE PIANTINE AUTUNNO 2020

In autunno come già avvenuto questa primavera l'Associazione distribuirà gratuitamente alcune piantine ai soci premium.

Le piantine dovranno essere impiantate per il miglioramento di tartufaie naturali a tartufo bianco pregiato. chi prenderà le piantine dovrà documentare con foto la loro piantagione e garantire l'accesso al sito a tutti i tartufai.

INFORMAZIONI PER I SOCI

RICORDIAMO CHE LA VALIDITÀ DEL VERSAMENTO DELLA TASSA REGIONALE È SCADUTA IL 31 DICEMBRE 2019: Obblighi annuali per i possessori del tesserino per la ricerca e la raccolta dei tartufi
La validità del tesserino, normalmente decennale, è subordinata al versamento annuale della tassa di concessione regionale da effettuarsi entro il 30 aprile. La validità del versamento è 1° gennaio/31 dicembre.

L'importo attuale della tassa regionale è di € 140,00.

Dal luglio 2020 scatta l'obbligo del pagamento tramite avviso personalizzato. La Regione ha inviato tramite e-mail gli avvisi. I soci che non avessero ricevuto l'avviso possono segnalracelo, ci faremo inviare l'avviso dalla Regione e poi lo inoltreremo.

Il ritardato pagamento della tassa regionale annuale viene sanzionato secondo la legge regionale n. 13/1980 con una sovrattassa del 10% della tassa dovuta se questa è corrisposta entro 30 gg. dalla scadenza (30 aprile), oppure con una sovrattassa del 20% della tassa dovuta se questa è corrisposta dopo 30 gg. dalla scadenza.

Grazie alla collaborazione con la Bottega del Borgo sono disponibili i copriviso in fantasia mimetica ed altre varie con il logo dell'Associazione Tartufai del Monferrato!

Se siete interessati contattateci!

tartufaimonferrato@libero.it

cell. 3402956973

PER I RACCOGLITORI OCCASIONALI CHE VOGLIONO VENDERE I TARTUFI
VERSAMENTO IMPOSTA SOSTITUTIVA DI € 100 ENTRO IL 16 FEBBRAIO 2020

Per il 2020 si pagano sempre 100 euro entro il 16 febbraio, (comunque se vi dimenticate chiedete pure e vi indicheremo come fare il ravvedimento operoso, sono pochi euro)
Il modello 24ELIDE lo trovate anche online qui
https://www.amministrazionicomunali.it/.../modello_f24_elide....#

nella foto un esempio di compilazione
nell'ordine inserite la lettera R, poi il codice regione (vedi tabella) poi T poi il numero del vostro tesserino, a seguire il codice tributo 1853 e l'anno di riferimento 2020

Codice Regione
PIEMONTE 13

ricordate che potete vendere solo ai ristoranti e non ai privati ed i corrispettivi percepiti dalla vendita non devono essere superiori al limite annuo di € 7.000.
se non fosse chiaro scriveteci

PER I SOCI SERVIZIO GRATUITO DI COMPILAZIONE

GAL BORBA SCARL
notizie dal territorio

REGIONE PIEMONTE

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali

I PROGETTI DI SVILUPPO SUL TERRITORIO: FILIERE E RETI TERRITORIALI IN AMBITO AGRICOLO

Il GAL Borba, nell'ambito del Programma di Sviluppo Locale 2014-2020 "Scenari rurali e paesaggio "vivente": Un nuovo modello di organizzazione e sviluppo per un territorio di qualità", con i bandi per la selezione di Progetti Integrati di Rete Territoriale (PIRT) – Misura 4.1.1 - e multioperazione per la selezione di Progetti Integrati di Filiera (PIF) – Misura 4.1.1-4.2.1-6.4.2 - ha finanziato la **realizzazione di progetti per favorire la competitività delle filiere e delle reti, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo e l'innovazione dei sistemi produttivi dell'area del GAL Borba**.

A oggi sono nati **7 Progetti Integrati di Filiera (PIF)**, di cui 2 riguardanti il **vino**, 2 il settore **lattiero caseario** e poi le **erbe officinali**, il **castagno** e la filiera della **carne**, e **1 Progetto Integrato di Rete Territoriale (PIRT)** in ambito agricolo **orto frutticolo.**
Le **aziende beneficiarie** dei finanziamenti sono **25**, con un coinvolgimento indiretto all'interno delle filiere/reti anche di altri soggetti (**oltre 20 partecipanti non beneficiari**). Tutti hanno sottoscritto appositi accordi, fondamentali per la buona riuscita delle filiere/reti e particolarmente importanti per il territorio, perché impegnano i contraenti per minimo tre anni.
Le aziende beneficiarie sono prevalentemente aziende agricole, micro e piccole imprese attive nel settore della trasformazione/somministrazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, mentre tra i partecipanti indiretti ai progetti ci sono aziende agricole, agriturismi, enti pubblici, associazioni pro loco, operatori economici nel campo della trasformazione/somministrazione/commercializzazione dei prodotti agricoli.

Il GAL nel corso del 2019 ha provveduto alla liquidazione delle aziende beneficiarie con un contributo pubblico complessivo di **500 mila euro** (circa il 45% del totale degli investimenti ammessi). Questo intervento ha quindi generato un totale di investimenti sul territorio del GAL di **oltre 1 milione di euro**.

Le iniziative del GAL per il territorio sono molteplici e numerosi sono i bandi che hanno visto la partecipazione di imprese ed enti pubblici, in particolare a supporto del turismo sostenibile, della valorizzazione del patrimonio architettonico e paesaggistico e lo sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali. Alcuni sono in via di realizzazione, come il 6.2.1, per l'avviamento di attività imprenditoriali non agricole nelle zone rurali, e il 7.6.4, dove i Comuni beneficiari stanno concretizzando i progetti che vedranno la conclusione entro il 2020.
Costante è l'impegno del GAL Borba e significative le ricadute sul territorio, come le filiere e le reti nate di cui di seguito si fornisce un elenco, insieme all'indicazione del soggetto capofila per avere maggiori informazioni sulle aziende partecipanti e per acquistare i prodotti.

- Progetti Integrati di Filiera (PIF):

1) Barbera di qualità del Bio distretto del Suol d'Aleramo (soggetto capofila: Società Agricola Roccabianca Società semplice - Cartosio (AL) - www.agriroccabianca.it)
2) ViniAlti (soggetto capofila: Azienda Vitivinicola Borgo Moncalvo di Pierluigi Elegir - Loazzolo (AT) - www.borgomoncalvo.com)
3) Filiera del Castagno - L'albero del pane (Azienda agricola e agrituristica L'Orto dei Nonni di Oggioni Lidia - Cavatore (AL) - 0144 323165)
4) Filiera delle Erbe Officinali ed aromatiche Suol d'Aleramo e Langa Astigiana (soggetto capofila: El Pan ed Cà di Gaino Gabriele - Cartosio (AL) - 014440118)

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale 2014-2020 della Regione Piemonte
Misura 19 - Sostegno allo sviluppo locale LEADER
Autorità di gestione: Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
www.regione.piemonte.it/sviluppourale

GAL BORBA SCARL
notizie dal territorio

REGIONE PIEMONTE

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali

5) Filiera lattiero casearia Langa Astigiana (soggetto capofila: Caseificio di Roccaverano srl - Roccaverano (AT) - www.caseificioroccaverano.it)
6) Strada delle Robiole di Alta Langa Astigiana e Alto Monferrato Acquese - www.stradadellarobiola.it (soggetto capofila: Azienda Agricola Cascina Bavino di Scaiola Lino - Pareto (AL))
7) Filiera Carne "Ra Corne drera ai cantun" (soggetto capofila: Azienda Agricola Cascina Nuova di Puppo Alessandro - Cremolino (AL) - 0143879063)

- Progetti integrati di rete territoriale (PIRT):
1) AMA (Alto Monferrato acquese) Gusto e Natura - www.amagustoenatura.it (soggetto capofila: Azienda Agricola Cascina Bavino di Scaiola Lino - Pareto (AL))

Gal Borba scarl "Le valli aleramiche dell'Alto Monferrato"
Via Roma 9
15010 Ponzone (AL)
0144/376007
info@galborba.it
galborbascarl@legalmail.it
www.facebook.com/GALBorbaPSR1420

Gli amici dell'associazione

STUDIO TECNICO
Decerchi Geom. Paolo
Corso Roma, 77
15018 Spigno Monferrato AL
Telefono: 0144 91238
studiotecnico@paolodecerchi.191.it

L'angolo della poesia

L'amore chiese alla vita cosa mi doni?

e la vita rispose un cane da amare

Il Trifulao

Un po' come un folletto
nelle notti buie e nei mattini pallidi
girovaga il trifulao con la nebbia nei polmoni
e il suo incedere impavido
con l'ausilio del suo amico peloso
guardingo ed attento alla minima esalazione
di vista non lo perde
anche sol per un istante
il cane setaccia il terreno in ogni anfratto
ed ecco che inizia a scavare sicuro di se'
una vivida felicità rapisce i sensi
dando vita a variegate fantasie
con fare sicuro inizia il rito dello scavo
e quando finalmente lo scorge nel terreno
vive un'entusiasmo infantile
un ritornar bambini
e gioire come ogni giorno
nello scoprire le dimensioni dei sentimenti

Anselmo Damasseno

La ricetta:
carpaccio di manzo al tartufo

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

Il sapore equilibrato del carpaccio di manzo si sposa alla perfezione con il delicato aroma del tartufo nero.

Ingredienti per 4 persone

- carpaccio di manzo
- 1 tartufo nero
- 50 gr pinoli
- 100 gr parmigiano a scaglie
- q.b.sale fino
- q.b.olio extravergine di oliva

Procedimento

1. Trattandosi di una ricetta senza cottura, il procedimento è estremamente semplice. Sarà sufficiente disporre le fettine di carpaccio sul piatto: a scelta, potrete servire il carpaccio di manzo nel piatto di portata oppure disporlo direttamente nei singoli piatti dei vostri ospiti.

Aggiungete olio, sale e grattate le scaglie di tartufo. Al centro del piatto, disponete le scaglie di parmigiano e finite con una spolverata di pinoli!.

PASSIONETARTUFO360SHOP

Associazione
Tartufai del
Monferrato

3402956973

tartufaimonferrato@libero.it

ZAPPINO PER TARTUFI TASCABILE

€ 35,00

VANGHETTO PER TARTUFI IN ACCIAIO CROMATO, A DOPPIO USO. SISTEMA A VITE PER UTILIZZARLO COME ZAPPINO O VANGHETTO. CHIUSO PER IL TRASPORTO. MISURE ZAPPINO: LUNGHEZZA CM 15, LARGHEZZA CM 3. LUNGHEZZA DA CHIUSO CM 16. LA PARTICOLARE FORGIATURA ED I PROCEDIMENTI DI TEMPRATURA, UNITI A CARATTERISTICHE DI FINITURA, NE FANNO UN ATTREZZO DI RESISTENZA E DI LUNGA DURATA NEL LAVORO.

ZAPPINO PIEGHEVOLE PUNTA A LANCIA 3 POSIZIONI

€ 35,00

UTENSILE PER TARTUFI IN ACCIAIO AL BORO TEMPRATO PARI A 47 HRC, LAMA SALDATA A TIG E TRATTATA CON UN PROCESSO DI NICHELATURA AL FINE DI RENDERLA PIÙ RESISTENTE ALLA RUGGINE. MANICO IN LEGNO LUCIDATO CON TRATTAMENTO IMPERMEABILIZZANTE. SISTEMA A VITE PER L'UTILIZZO A TRE POSIZIONI, ZAPPINO, PALETTA E CHIUSO PER IL TRASPORTO. MISURA DELLO ZAPPINO: LUNGHEZZA CM 8,5, LARGHEZZA CM 5. LUNGHEZZA TOTALE DA CHIUSO CM 18,5 CA. PRODOTTO ARTIGIANALE ITALIANO.

UNGHIA CHIUDIBILE PER RIFINITURA TARTUFI

€ 27,00

UTENSILE CHIUDIBILE CON UNGHIA IN ACCIAIO E MANICO IN LEGNO. ADATTO PER LA RIFINITURA DEI TARTUFI. BLOCCO DI SICUREZZA A VITE. LUNGHEZZA TOTALE CM 19, DA CHIUSO CM 10. PESO G 106. COMPLETO DI FODERO. PRODOTTO ARTIGIANALE ITALIANO.

UTENSILE PER RIFINITURA TARTUFI

€ 25,00

VANGHETTO PER TARTUFI IN ACCIAIO CROMATO, A DOPPIO USO. SISTEMA A VITE PER UTILIZZARLO COME ZAPPINO O VANGHETTO. CHIUSO PER IL TRASPORTO. MISURE ZAPPINO: LUNGHEZZA CM 15, LARGHEZZA CM 3. LUNGHEZZA DA CHIUSO CM 16. LA PARTICOLARE FORGIATURA ED I PROCEDIMENTI DI TEMPRATURA, UNITI A CARATTERISTICHE DI FINITURA, NE FANNO UN ATTREZZO DI RESISTENZA E DI LUNGA DURATA NEL LAVORO. PRODOTTO ARTIGIANALE ITALIANO.

VANGHETTO PER TARTUFI CON PUNTA A PALETTA CON TRACOLLA

€ 65,00

VANGHETTO PER TARTUFI CON PUNTA A PALETTA IN ACCIAIO A TRE AFFILATURE. MANICO IN LEGNO CON ATTACCO FINALE PER L'INSERIMENTO DELLE PUNTE INTERCAMBIABILI (UNA COMPRESA NELLA FORNITURA). MISURE DELLA PALETTA: LUNGHEZZA CM 9, LARGHEZZA CM 4,4. LUNGHEZZA TOTALE CM 78 CIRCA. COMPLETO DI TRACOLLA. LA PARTICOLARE FORGIATURA ED I PROCEDIMENTI DI TEMPRATURA, UNITI A CARATTERISTICHE DI FINITURA NE FANNO UN ATTREZZO DI RESISTENZA E DI LUNGA DURATA. PRODOTTO ARTIGIANALE ITALIANO.

VANGHETTO PER TARTUFI CON PUNTA A LANCIA CON TRACOLLA

€ 65,00

VANGHETTO PER TARTUFI CON PUNTA A LANCIA CLASSICA IN ACCIAIO A DUE AFFILATURE. MANICO IN LEGNO CON ATTACCO FINALE PER L'INSERIMENTO DELLE PUNTE INTERCAMBIABILI (UNA COMPRESA NELLA FORNITURA). MISURE DELLA LANCIA: LUNGHEZZA CM 8, LARGHEZZA CM 5,3. LUNGHEZZA TOTALE CM 75 CIRCA. COMPLETO DI TRACOLLA. LA PARTICOLARE FORGIATURA ED I PROCEDIMENTI DI TEMPRATURA, UNITI A CARATTERISTICHE DI FINITURA NE FANNO UN ATTREZZO DI RESISTENZA E DI LUNGA DURATA. PRODOTTO ARTIGIANALE ITALIANO

VANGHETTO PER TARTUFI CON PUNTA A BANDIERA CON TRACOLLA

€ 65,00

VANGHETTO PER TARTUFI CON PUNTA A BANDIERA IN ACCIAIO A TRE AFFILATURE. MANICO IN LEGNO CON ATTACCO FINALE PER L'INSERIMENTO DELLE PUNTE INTERCAMBIABILI (UNA COMPRESA NELLA FORNITURA). MISURE DELLA BANDIERA: LUNGHEZZA CM 8, LARGHEZZA CM 4,8. LUNGHEZZA TOTALE CM 78 CIRCA. COMPLETO DI TRACOLLA. LA PARTICOLARE FORGIATURA ED I PROCEDIMENTI DI TEMPRATURA, UNITI A CARATTERISTICHE DI FINITURA NE FANNO UN ATTREZZO DI RESISTENZA E DI LUNGA DURATA. PRODOTTO ARTIGIANALE ITALIANO.

PUNTA A LANCIA, A PALETTA, A BANDIERA INTERCAMBIABILI

€ 29,00
CADAUNA

PERSONALIZZAZIONI
CON SCRITTE E IMMAGINI

A PARTIRE
DA € 10

MUSERUOLA PER CANI DA TARTUFO CHIUSA MISURE 3-13 KG, 4-14 KG, 5-20 KG

€ 39,00

MUSERUOLA RESINATA PER PROTEGGERE I CANI DA TARTUFO DALLE ESCHE AVVELENATE. STRUTTURA IN ACCIAIO AVVOLTO E SALDATO, ZINCATO PER PROTEZIONE ALL'OSSIDAZIONE, NON MALLEABILE. CINGHIE IN CUOIO REGOLABILI CON FIBBIE. MADE IN ITALY

MUSERUOLA PER CANI DA TARTUFO APERTA MISURE 3-13 KG, 4-14 KG, 5-20 KG

€ 34,00

MUSERUOLA RESINATA PER PROTEGGERE I CANI DA TARTUFO DALLE ESCHE AVVELENATE. STRUTTURA IN ACCIAIO AVVOLTO E SALDATO, ZINCATO PER PROTEZIONE ALL'OSSIDAZIONE, NON MALLEABILE. CINGHIE IN CUOIO REGOLABILI CON FIBBIE. MADE IN ITALY

Brilla la mascotte dell'Associazione Tartufai del Monferrato

Come coltivare le piante da tartufo e realizzare una tartufaia

TARTUFAIE
PRODUZIONE PIANTE TARTUFIGENE

ANALISI DEL TERRENO

SCELTA DEL FUNGO

SCELTA DELLA PIANTA

TECNICHE D'IMPIANTO

CURE COLTURALI

ENTRATA IN PRODUZIONE

ASSISTENZA

CONTROLLO APICI RADICALI

SOPRALLUOGHI COL CANE

CHI SIAMO

Nel nostro vivaio produciamo piante micorrizate nate da semente certificata, come da normativa vigente. La micorrizazione viene effettuata in laboratorio, all'interno di locali sterili seguendo rigidi protocolli interni, che garantiscono un prodotto finito di elevata qualità. Prima di entrare in commercio le nostre piante devono superare 6 controlli per essere sottoposte alla verifica finale dell'Università. L'Ateneo di Perugia, tramite i suoi collaboratori, certifica le nostre piante solo se sono ritenute pronte alla vendita, e adatte alla coltivazione dei tartufi.
Ogni pianta viaggia con il suo certificato indicante il numero di lotto di produzione, la specie di tartufo inoculato e la pianta forestale.
Questo metodo di lavoro "certificato" è una garanzia di qualità e soprattutto è garanzia di tracciabilità pe ril cliente finale. Le principali specie forestali che più utilizziamo per la micorizzazione sono: La roverella (Quercus pubescens), il leccio (Quercus ilex) il carpino nero (Ostrya carpinifolia), il nocciolo (Corylus avellana) sia nella forma selvatica, sia a duplice attitudine (nocciole e tartufo) nelle varietà Tonda Gentile delle Langhe e Tonda di Giffoni; a queste si affiancano produzioni particolari per andare incontro a specifiche esigenze del cliente, come: tiglio, farnia, cerro, pino ecc. micorrizabili con le principali specie di tartufo.

www.tartufaie.it

SEDE AMMINISTRATIVA: Via C. Menotti, 12 - 37047 San Bonifacio (VERONA)
SEDE OPERATIVA E MAGAZZINO: Quartiere Sante Ferroli, 10 - 37032 Monteforte d'Alpone (VERONA)
EMAIL: *info@tartufaie.it* - TEL.: +39 320 2123007