



Parte IV

I PERIODI DI RACCOLTA

I tempi e i modi di fruttificazione del tartufo sono molto vari. È possibile trovare tartufi fuori dal terreno o in profondità, anche oltre i 50 cm. Il corpo fruttifero di questo fungo è spesso isolato, ma non di rado si verificano casi in cui si rinvencono in un solo punto più carpofori che, a volte, si saldano insieme e formano dei grossi agglomerati dall'aspetto di un unico corpo fruttifero di grosse dimensioni.

La variabilità che si riscontra nella profondità di fruttificazione è senza dubbio legata a cause biologiche ed edafiche (*proprietà fisiche del terreno, ndr*), ma si può ritenere che in parte dipendano dal fatto che il tartufo matura in periodi diversi. Non è infatti raro raccogliere tartufi ai primi di agosto, se non addirittura a luglio: in tale periodo maturano però solo quelli che si sono formati negli strati più superficiali. Questi in molte zone non vengono neanche raccolti e, deteriorandosi, vanno a costituire i cosiddetti "fioroni" o "marcioni", come sono chiamati in Valtiberina (la 'marcia' delle colline sanminiatesi), che diventano il veicolo fondamentale per la conservazione della specie. Deteriorandosi, infatti, contribuiranno a produrre nuovo micelio che andrà ad infettare le radici delle piante responsabili della vita del fungo.

Ad ottobre-novembre si verifica la vera fruttificazione corrispondente alla grossa raccolta, praticamente quella dei corpi fruttiferi più profondi, maturi e profumati perché non esposti direttamente, come i primi, agli agenti atmosferici.

La data ottimale per la raccolta del tartufo bianco può variare con l'andamento stagionale, come del resto la durata del periodo di fruttificazione che, spesso, arriva fino alla fine di dicembre quando i tartufi vengono trovati a profondità notevoli.

Per il tartufo nero pregiato il periodo migliore va da novembre a febbraio, mentre per lo *scorzone* dall'inizio dell'estate fino a tutto il mese di dicembre.

Un caso a parte è poi il tartufo marzuolo o "bianchetto" che si raccoglie, di regola, all'inizio della primavera.

La produzione dei corpi fruttiferi, e quindi il completamento del ciclo biologico del tartufo, differisce marcatamente da un anno all'altro.

Attraverso un accurato monitoraggio (1970-1990) delle raccolte effettuate da cercatori di tartufi di fiducia in alcune zone di indagine pilota della Toscana, è stato possibile correlare statisticamente il quantitativo medio di prodotto raccolto con l'andamento climatico nelle zone tipiche della regione. Ne è risultato che il clima influisce marcatamente sulle produzioni e, in particolare, la pioggia che cade nel

periodo di giugno e di luglio.

Si può pertanto classificare, ad esempio, il *Tuber magnatum* come specie tipica delle regioni a clima privo di aridità estiva, come quelle della ampia fascia geografica del Centro Italia dove si raccoglie il bianco più pregiato.

IL TARTUFO E LA LEGGE

Le attività di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo sono regolamentate dalla Legge quadro n. 752 del 16 dicembre 1985. Si tratta di una Legge nazionale alla quale hanno poi fatto riferimento le singole Regioni per emanare i propri regolamenti, pur nel rispetto di quelle norme generali che sono finalizzate alla protezione del prezioso fungo e dell'ambiente che lo produce, ma anche al suo sfruttamento in vista di un evidente ritorno economico per l'effetto di uno speciale mercato interno ed internazionale. La Legge quadro regola le specie e le varietà di tartufi per le quali è ammessa la raccolta, vietando il commercio di qualsiasi altro tipo.

I principi stabiliti dalla legge sono i seguenti:

- la raccolta è libera nei boschi e nei terreni non coltivati mentre nel caso di tartufaie coltivate (realizzate ex novo) e di tartufaie controllate (naturali migliorate con l'intervento dell'uomo) il coltivatore ha diritto di proprietà sui tartufi che vi si producono;

- la raccolta dei tartufi deve essere effettuata con l'ausilio di un cane addestrato e lo scavo, effettuato con apposito attrezzo, deve essere limitato al punto dove il cane ha iniziato a scavare.

Oltre a queste vengono dettate norme comportamentali finalizzate al rispetto dell'ambiente tartufigeno che, diversamente, potrebbe comportare la perdita definitiva del prodotto:

- per praticare la raccolta occorre superare un esame di idoneità, a seguito del quale viene rilasciato un tesserino che autorizza alla ricerca e raccolta su tutto il territorio nazionale;

- sono esentati dalla prova di esame coloro che effettuano la raccolta su terreni di proprietà;

- la legge prevede inoltre un calendario per la raccolta delle varie specie, calendario che le Regioni possono variare a seconda delle esigenze locali e dell'andamento stagionale senza discostarsi molto dalle norme di carattere generale;

- nei periodi in cui è vietata la raccolta di una determinata specie di tartufo, è vietato anche il suo commercio.

Si può quindi concludere che tartufaio non si nasce ma si può diventare, facendo proprie le norme tecniche, comportamentali e giuridiche delle varie leggi in materia con la volontà di acquisire esperienza, giorno dopo giorno, passeggiando con il cane addestrato che sicuramente farà il resto.

Augusto Tocci

Selviturismo Sanpatignano
Badia Tedalda – AR
www.selviturismo.it