



## **GUIDA ALL'ESAME PER LA RACCOLTA DEI TARTUFI NELLA REGIONE ABRUZZO**





## INDICE

Nozioni di Micologia	Pag . 1
Micelio – Il carpofaro – le Spore	Pag . 2
Nutrizione dei funghi – I funghi saprofiti – i funghi parassiti	Pag . 3
I funghi simbiotici – le micorrize	
I Tartufi – Generalità – Il carpoforo o corpo fruttifero	Pag . 5
Le ascospore	Pag . 6
Classificazione dei tartufi – Ciclo biologico del tartufo	Pag . 7
Le specie di tartufo commerciabili	Pag . 9
Tartufo Bianco	Pag . 10
Diffusione – Piante Simbiotici	Pag . 11
Tartufo Bianchetto o Marzuolo	Pag . 12
Tartufo nero pregiato – caratteristiche del carpoforo - diffusione	Pag . 13
Piante simbiotici	Pag . 14
Tartufo d'estate o scorzone – Diffusione – Piante simbiotici	Pag . 15
Tartufo uncinato - caratteristiche del carpoforo – diffusione - Piante simbiotici	Pag . 16
Tartufo nero liscio - caratteristiche del carpoforo – diffusione - Piante simbiotici	Pag . 17
Tartufo nero d'inverno o Trifola nera - caratteristiche del carpoforo – diffusione	Pag . 18
Tartufo moscato - caratteristiche del carpoforo – diffusione – piante simbiotici. Tartufo nero ordinario – caratteristiche del carpofago.	Pag . 19
Periodo di maturazione. Le Specie Forestali simbiotici del tartufo	Pag . 20
Roverella – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 21
Cerro – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 22
Leccio – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 23
Faggio – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 24
Carpino Nero – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 25
Nocciolo – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 26
Salice Bianco – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 27
Tiglio – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 28
Pioppo Bianco – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 29
Pioppo Nero– Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 30
Pino Domestico – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 31
Cisto Rosso – Caratteri generali – Habitat – Attitudine tartufigena	Pag . 32
Le Piante Comari	Pag . 33
Le Tartufoie Coltivate e Controllate	Pag . 35
La Tecnica di Produzione delle piante micorrizzate – tecnica di inoculo sporale	Pag . 36
Tecnica di approssimazione radicale	Pag . 37

Tecnica di inoculo miceliare	Pag . 38
La Raccolta dei Tartufi – calendario di raccolta del tartufo in abruzzo – il tesserino di idoneità	Pag . 39
Il vanghella o il zappetto	Pag . 40
Il cane	Pag . 41
La tecnica di raccolta	Pag . 42
L. R. n. 66 del 21/12/2012 – Norme in materia di raccolta, com- mercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in abruzzo	Pag . 43
Capo I – Disposizioni Generali	Pag . 45
Capo II – Boschi Naturali e Terreni Incolti – Tartufo - Qualificazione	Pag . 48
Capo III – Modalità di raccolta	Pag . 54
Capo IV – Autorizzazione alla raccolta – Procedure – Disposizioni Finanziarie	Pag . 56
Capo V – Vendita e Commercializzazione	Pag . 59
Capo VI – Disciplina Sanzionatoria	Pag . 62
Capo VII – Disposizioni Finali e Transitorie	Pag . 64
Allegato A – L.R. n. 66 del 21/12/2012	Pag . 67
Riferimenti Legislativi – Legge 16 Dicembre 1985 – n. 752	Pag . 70
Allegato 1 alla Legge n.752 del 16/12/1985 come modificato dalla Legge n. 162 del 17/05/1991 – Caratteristiche botaniche e organolettiche delle specie commerciabili	Pag . 78
Allegato 2 alla Legge n.752 del 16/12/1985 come modificato dalla Legge n. 162 del 17/05/1991 – Classificazione dei tartufi conservati	Pag . 81
Fac-simile domanda esame per conseguimento tesserino per raccolta tartufi	Pag . 84
Fac-simile domanda rinnovo tesserino per raccolta tartufi	Pag . 85
Fac-simile domanda duplicato tesserino per raccolta tartufi	Pag . 86
Fac-simile – Richiesta Assistenza Tecnica alla tartuficoltura	Pag . 87

## **GUIDA DELL'ASPIRANTE CERCATORE DI TARTUFO**

La parte che segue, è finalizzata a fornire un supporto informativo sintetico sulla legislazione e sulla micologia con particolare riferimento al mondo del tartufo, destinato a quanti si accingono a sostenere la prova di esame prevista per l'ottenimento del tesserino che abilita alla raccolta dei tartufi nella regione Abruzzo.

### ***NOZIONI DI MICOLOGIA***

#### **Generalità sui funghi**

Un tempo considerati vegetali, i funghi vengono oggi classificati in un regno a parte "il Regno dei Funghi". La motivazione è l'assenza di clorofilla che nelle piante dà la possibilità di sintetizzare, attraverso la fotosintesi clorofilliana, le sostanze organiche di cui hanno bisogno (cellulosa, amido, altri zuccheri, ecc.) partendo da acqua e anidride carbonica. Per tale motivo le piante sono considerate organismi autotrofi cioè in grado di nutrirsi in modo autonomo, mentre i funghi sono annoverati tra gli eterotrofi come gli animali e l'uomo che hanno necessità di prelevare la sostanza organica da altri organismi. Con il regno animale hanno altri caratteri comuni, in particolare la presenza di alcune sostanze come il Glicogeno (zucchero animale), la Chitina, sostanza quest'ultima assente nel mondo vegetale, presente invece nello scheletro esterno degli insetti e nella parete cellulare dei funghi.

### ***Micelio***

I funghi sono costituiti da un insieme di cellule allungate e filamentose che prendono il nome di "ife" e che intrecciandosi tra loro costituiscono la parte vegetativa detta "micelio". Nei funghi più evoluti (Ascomiceti, Basidiomiceti, ecc.) le ife risultano separate da setti che comunque consentono il passaggio di sostanze organiche nutritive anche complesse tra una cellula e l'altra. Nello specifico caso dei Basidiomiceti a cui appartengono i classici funghi epigei a gambo e cappello i setti sono più complessi e rigonfi e prendono il nome di "giunti a fibbia"; quest'ultimo rappresenta un carattere distintivo del micelio dei Basidiomiceti.

### ***Il carpoforo***

Il micelio del fungo in condizioni idonee produce il corpo fruttifero detto anche carpoforo che è una sorta di "frutto". Il carpoforo assume l'aspetto tipico con gambo e cappello nei funghi epigei che si sviluppano sopra il terreno (a questa categoria appartengono molti funghi commestibili come Boleti, Russule, Lattari, ecc.), mentre in altri funghi lo sviluppo del corpo fruttifero avviene sotto terra come nel caso dei tartufi e per questo vengono definiti funghi ipogei.

### ***Le spore***

All'interno del corpo fruttifero del fungo, si formano le "spore", che rappresentano i "semi" e che una volta mature vengono diffuse nell'ambiente per la riproduzione.

Nella sottodivisione dei Basidiomiceti (funghi a gambo e cappello), le spore sono legate a strutture chiamate "basidi" situate sulla superficie esterna del corpo fruttifero; negli Ascomiceti (sottodivisione cui appartengono anche i tartufi), le spore sono contenute all'interno di sacchi chiamati "aschi" poste all'interno del carpoforo.

## **Nutrizione dei funghi**

I funghi dal punto di vista della nutrizione si dividono in: saprofiti, parassiti e simbiotici.

### ***I funghi saprofiti***

Sono i funghi che si nutrono di sostanza organica morta di origine vegetale o animale. Appartengono a questa categoria, funghi come i prataioli che vivono a spese della sostanza organica presente nel terreno, i pleurotus che vivono a scapito della corteccia e legno di alberi morti, i coprini che si nutrono di escrementi animali. Questi funghi sono molto importanti perché responsabili della decomposizione della sostanza organica del terreno con produzione di humus e conseguentemente di sali minerali a disposizione delle piante. Caratteristica dei funghi saprofiti è lo sviluppo circolare che determina una colorazione più verde dell'erba a seguito della produzione di ormoni da parte del fungo. Questo fenomeno, che identifica la presenza della fungaia, è ben conosciuto dai cercatori come "cerchio delle streghe".

### ***I funghi parassiti***

Sono quei funghi che si nutrono di sostanze organiche provenienti da animali e vegetali vivi provocando un danno o anche la morte. Alcuni di essi sono dei parassiti obbligati (ad esempio le ruggini), altri possono essere saprofiti in una fase della loro vita.

### ***I funghi simbiotici***

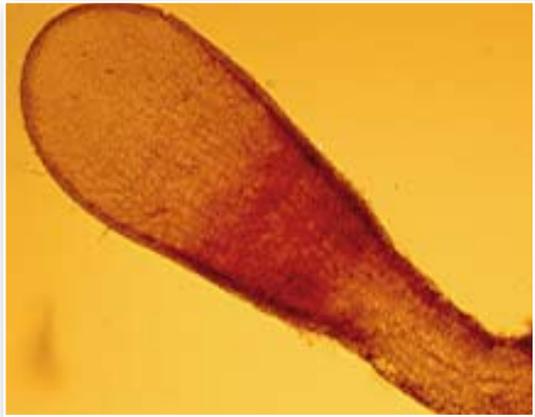
Sono quei funghi che vivono in rapporto di simbiosi mutualistica, cioè di reciproco vantaggio, con un altro organismo vivente. I tartufi sono un esempio di funghi simbiotici che vivono in associazione con le radici di piante arboree ed arbustive con cui stabiliscono un rapporto a livello di apice dei peli radicali.

### ***Le micorrize***

L'insieme delle ife del fungo e l'apice della radice forma la cosiddetta micorrizza. Esistono tre tipi di micorrize: le ectomicorrize, le endomicorrize e le ectoendomicorrize.

Le ectomicorrize sono tipiche del tartufo e delle piante forestali, in questo caso le ife del fungo rimangono all'esterno dell'apice radicale della pianta for-

-mando con esso un rigonfiamento a forma di clava visibile anche ad occhio nudo.



*Esempio di ectomicorriza di tartufo.*

Nel caso delle endomicorrize, le ife fungine penetrano tra le cellule radicali senza formare una struttura esterna visibile ad occhio nudo. Sono importanti perché le più diffuse in natura, ma non sono competitive con altri tipi di micorrize, in quanto le piante ospiti sono diverse, in particolare piante erbacee e piante da frutto. Alcune piante, come pioppo e salice, riescono a formare sia ecto che endomicorrize.

Infine nelle ectoendomicorrize le ife fungine formano un manicotto esterno al pelo radicale e penetrano nei primi strati di cellule assumendo quindi caratteristiche intermedie rispetto ai primi due tipi.

La simbiosi micorrizica svolge quindi un ruolo fondamentale sia per la pianta ospite che per il fungo. Infatti la presenza del fungo attraverso il suo esteso micelio, esplorando una grossa quantità di terreno (alcune ife possono raggiungere anche cento metri di distanza dalla pianta), assicura un maggiore assorbimento di acqua e di elementi minerali da parte della pianta, i minerali in particolare, sono meno soggetti a fenomeni di dilavamento nel terreno. A sua volta il fungo riceve in cambio sostanze organiche dalla pianta, in particolare zuccheri sotto forma di glucosio e fruttosio.

Questa simbiosi causa un maggiore accrescimento delle piante micorrizzate rispetto a quelle non micorrizzate, il fenomeno è ben conosciuto nel vivaismo forestale che infatti produce piantine preventivamente micorrizzate per le operazioni di rimboschimento.

## ***I TARTUFI***

### **Generalità**

Con questo termine vengono indicati i corpi fruttiferi o carpofori di funghi che vivono nel terreno (funghi ipogei) in rapporto di simbiosi micorrizica con piante arboree o arbustive.

### **Il carpoforo o corpo fruttifero**

Rappresenta la struttura riproduttiva del fungo e nel linguaggio comune viene indicato come tartufo. Si sviluppa nel terreno fino ad una profondità di 40-50 cm. in associazione a piante cosiddette simbrionti e a maturità emana un aroma con caratteristiche ed intensità diverse a seconda della specie.

Il carpoforo ha forma rotondeggiante ed è costituito di due parti: una esterna detta scorza o peridio ed una interna che costituisce la polpa chiamata gleba.

La scorza o peridio può essere: liscia o rugosa per la presenza di sporgenze piramidali (verruche) più o meno pronunciate; il colore varia dal giallastro al bianco nei tartufi bianchi e dal bruno al nero nei tartufi neri.

La polpa o gleba è caratterizzata dalla presenza di venature più chiare alternate ad altre più scure con andamento sinuoso. Le venature chiare sono costituite da ife sterili, mentre quelle scure da ife fertili (ife ascogene) che portano gli aschi contenenti le spore. Il colore della gleba varia con la specie di tartufo ma anche con il grado di maturazione delle spore; nei tartufi meno



*Carpoforo a peridio liscio (a sinistra T. magnatum) e verrucoso (a destra T. aestivum).*

maturi la polpa assume un colore più chiaro; mano a mano che le spore (e con esse il tartufo) maturano, le venature diventano più scure.

La grandezza del carpoforo può variare da quella di una nocciola a quella di una grossa arancia, in alcuni casi raggiunge dimensioni superiori. Questo carattere è legato:

- alla specie di tartufo, esempio al riguardo sono le dimensioni quasi sempre ridotte degli esemplari di bianchetto (*T. borchii*);
- al tipo di terreno in cui si sviluppa, infatti terreni soffici danno carpofori ben conformati e tendenzialmente più grandi, mentre i terreni argillosi e compatti danno tartufi più piccoli e irregolari;
- alla disponibilità di acqua nel terreno; poiché oltre il 70 % del peso di un tartufo è costituito di acqua, nelle annate siccitose la grandezza dei tartufi diminuisce.

### **Le ascospore**

Sono contenute in numero variabile da 1 a 8 in contenitori detti aschi presenti nella polpa del tartufo, rappresentano, come detto, il mezzo di diffusione del fungo così come i semi lo sono per le piante. Le spore di tartufo hanno dimensioni maggiori rispetto a quelle di altri funghi e presentano una superficie esterna rivestita di alveoli o aculei la cui forma e struttura rappresentano un importante elemento diagnostico per riconoscere le varie specie di tartufo.



*Spore con alveoli (a sinistra) e con aculei (a destra) all'interno dell'asco.*

## Classificazione dei tartufi

<i>Regno</i>	Fungi
<i>Divisione</i>	Ascomycota
<i>Classe</i>	Pezizomycetes
<i>Ordine</i>	Pezizales
<i>Famiglia</i>	Tuberaceae
<i>Genere</i>	Tuber
<i>Specie</i>	T. magnatum, T. melanosporum, T. aestivum, ecc.

## Ciclo biologico del tartufo

La caratteristica di vivere sotto terra, non consente al tartufo di riprodursi mediante dispersione delle spore così come avviene con gli altri funghi epigei, tuttavia l'aroma emesso dal carpoforo maturo, richiama insetti ed altri animali (roditori, cinghiali, ecc.) che si cibano del prezioso fungo; questi animali quindi rappresentano un importante veicolo per la diffusione delle spore anche ad una certa distanza. Pare infatti che le ascospore, dopo aver attraversato l'apparato digerente dell'animale, abbiano una maggiore capacità di germinazione, ciò sarebbe dovuto all'azione dei succhi gastrici sulla parete delle spore.

Le spore possono rimanere nel terreno per molti anni senza germinare, tuttavia in primavera, quando le condizioni di clima e di terreno lo consentono, possono germinare se vengono a contatto con radici di piante idonee (piante simbiotiche). Anche se il meccanismo non è ancora ben noto, pare che gli essudati radicali abbiano una funzione di richiamo e di facilitazione della germinazione.

Dalla germinazione della spora si forma l'ifa che per accrescimento genera il micelio primario; dall'incontro di due miceli di questo tipo, si forma il micelio secondario in grado di stabilire la simbiosi micorrizica quando viene a contatto con i peli radicali della pianta simbionte. Il fungo attraverso le ife del micelio, avvolge il pelo radicale destinato all'assorbimento delle sostanze nutritive del terreno e forma con esso la cosiddetta micorrizza.

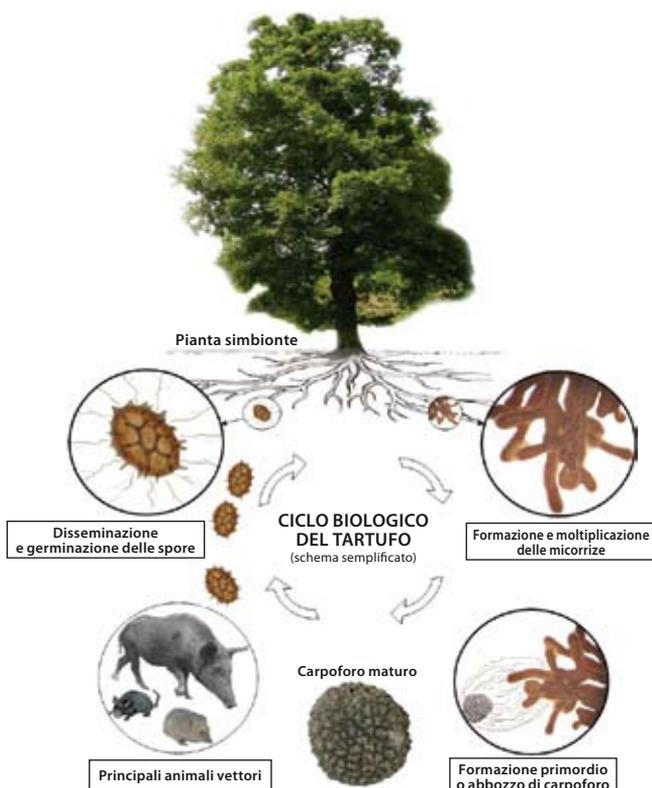
Se le condizioni lo consentono, le ife fungine tenderanno a colonizzare anche altri peli radicali per costituire nuove micorrizze; in altri casi, può succedere che prendano il sopravvento funghi diversi, detti per questo inquinanti, che possono provocare la scomparsa delle micorrizze di tartufo.

L'accrescimento delle micorrize di tartufo segue quello della pianta ospite; partendo dalla primavera, l'accrescimento prosegue anche in estate se le condizioni idriche del terreno lo consentono e si arrestano solo in inverno per ricominciare nella stagione successiva.

L'inizio della produzione, che coincide con la formazione dei corpi fruttiferi, avviene dopo un certo numero di anni e varia a seconda del tipo di tartufo e della pianta ospite; è noto infatti che il tartufo bianchetto (*T. albidum*) e le piante di salice e pioppo anticipano la produzione di carpofori. Più in generale la formazione dei primi tartufi nel terreno si avrà quando:

- la pianta avrà raggiunto uno sviluppo vegetativo adeguato;
- nel terreno si sono formate un consistente numero di micorrize;
- ci sono condizioni pedologiche e climatiche ottimali per lo sviluppo del fungo.

Nella fase iniziale di formazione dei carpofori questi, attraverso le ife, sono



ancora collegati alla pianta simbiote; quando il tartufo raggiunge la grandezza di circa un millimetro ed ha differenziato peridio e gleba, pare che si stacchi dalla pianta ospite per vivere autonomamente l'ultima fase dello sviluppo. Quest'ultimo periodo coincide con l'accrescimento del corpo fruttifero e con la maturazione delle spore, queste a completa maturazione possono ricominciare il ciclo di sviluppo. La prima fase di formazione del tartufo dura da 2 a 3 settimane, la seconda varia dai 6 ai 9 mesi.

### **LE SPECIE DI TARTUFO COMMERCIALI**

La Legge Regionale n.66/2012 che disciplina le "Norme per la raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi" in recepimento della Legge nazionale n.752/85 consente la raccolta e commercializzazione delle seguenti nove specie di tartufo:

1. Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*);
2. Tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii Vitt.*);
3. Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*);
4. Tartufo d'estate o scorzone (*Tuber aestivum Vitt.*);
5. Tartufo uncinato (*Tuber aestivum Vitt. forma uncinatum Chatin*);
6. Tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum Vitt.*);
7. Tartufo nero invernale o trifola nera (*Tuber brumale Vitt. Var. brumale*);
8. Tartufo moscato (*Tuber brumale Vitt. forma moschatum Ceruti*);
9. Tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum Vitt.*).

Per il riconoscimento si tiene conto di alcune caratteristiche macroscopiche del carpoforo che sono:

- colore e morfologia del peridio;
- colore della gleba;
- spessore e andamento delle venature;
- epoca di maturazione;
- profumo.

Vi sono inoltre alcuni caratteri non visibili ad occhio nudo ma evidenziabili al microscopio che possono essere utili in caso di incertezza circa l'identificazione. Tra questi si ricordano: il numero, la forma, le dimensioni e il colore delle spore, la forma e le dimensioni degli aschi, ecc.

## TARTUFO BIANCO (*Tuber magnatum* Pico)

### ✂ *Caratteristiche del carpoforo*

**Dimensioni:** dalla grandezza di un pisello a quella di una grossa arancia, a volte anche di dimensioni maggiori (in qualche caso anche oltre 1 kg.);

**Peridio:** è liscio, di colore variabile dal giallo al grigio a volte con sfumature bruno-ruggine;

**Gleba:** la colorazione varia dal grigio chiaro fino al nocciola ed è solcata da venature più chiare e sottili;

**Spore:** di forma sferica con superficie esterna alveolata a maglie molto larghe (in genere in numero di 3 o 4), sono riunite da 1 a 4 negli aschi;

**Odore:** forte, gradevole, ricorda il metano o il formaggio fermentato ed è dovuto ad un composto (bismetiltiometano) prodotto anche artificialmente per aromatizzare alimenti al tartufo; il profumo viene alterato dalla cottura per cui viene consumato preferibilmente crudo;

**Periodo di maturazione:** il periodo ottimale si colloca da ottobre fino a dicembre e si evidenzia dal profumo intenso e dalla colorazione più scura della gleba; carpofori raccolti prima (i cosiddetti "fioroni" scavati illegalmente in luglio e agosto) sono



*Carpofori di Tuber magnatum (a destra le spore).*

poco serbevoli, scarsamente profumati e quindi qualitativamente scadenti.

### ✂ **Diffusione**

Rappresenta la specie più quotata e ricercata ed è un tartufo prettamente italiano.

In Abruzzo trova particolare diffusione in provincia di Chieti (media e alta Val di Sangro e aree interne del vastese), zone di produzione sono presenti anche nelle province di L'Aquila (Valle Roveto), Teramo e Pescara.

Oltre che in Abruzzo lo si ritrova anche in Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Toscana, Molise, Veneto, Lazio e Campania.

Si ritrova da aree di pianura fino ad un'altitudine di 1000 m. s.l.m. su terreni di medio impasto o tendenzialmente argillosi con pH neutro o subalcalino ricchi di calcare e con un contenuto limitato in sostanza organica. Le tipiche aree di produzione sono localizzate nei fondovalle, o presso corsi d'acqua dove il terreno è profondo e fresco, permeabile ma non soggetto a siccità.

Il terreno in definitiva dovrà essere: calcareo, aerato, umido e drenante.

La profondità di raccolta varia da qualche cm. fino a 50, più frequentemente tra i 5 e 20cm.

### ✂ **Piante Simbionti**

In terreni umidi si ritrova sotto pioppo (*Populus* sp., in particolare pioppo bianco) e salice (*Salix* sp.), in associazione al tiglio (*Tilia* sp.) in pianura, nei terreni di collina micorrizza spesso con roverella (*Quercus pubescens*) e leccio (*Quercus ilex*); altri simbionti sono il nocciolo (*Corylus avellana*), il carpino nero (*Carpinus carpinifolia*), la farnia (*Quercus robur*) e il cerro (*Quercus cerris*).

**Piante indicatrici**, chiamate anche "**piante comari**", che si ritrovano nelle tartufoaie di bianco, anche se non producono direttamente sono:

- tra le arbustive: il sanguinello (*Cornus sanguinea*), le rose selvatiche (*Rosa* sp.), il ginepro (*Juniperus communis*), il biancospino (*Crataegus monogyna*), il prugnolo (*Prunus spinosa*);
- tra le specie arboree troviamo: l'acero campestre (*Acer campestre*) e l'orniello (*Fraxinus ornus*);
- tra le erbacee si ritrova spesso la graminacea Paleo comune (*Brachipodium pinnatum*).

## TARTUFO BIANCHETTO O MARZUOLO (*Tuber borchii* Vitt.)

La “famiglia dei bianchetti” comprende diverse specie di cui la migliore è il *T. borchii* o *T. albidum* detto anche “marzuolo” o “tartufo di pineta”; tra le altre specie non commerciabili troviamo il *T. maculatum*, il *T. foetidum*, il *T. puberulum*, il *T. dryophilum*.

### ✂ **Caratteristiche del carpoforo:**

**Dimensioni:** quasi sempre di dimensioni piccole o medio piccole, i carpofori di solito hanno grandezza di una nocciola, quasi mai raggiungono la grandezza di un uovo di gallina;

**Peridio:** liscio di colore biancastro o giallastro tendente al rossiccio, presenta piccole setole incolori che si ritrovano anche nelle micorrize e che rappresentano un carattere distintivo rispetto al più pregiato *T. magnatum*;

**Gleba:** di colore variabile dal fulvo al violaceo-bruno, le vanature scure a maturazione sono marrone, quelle chiare sono più grosse rispetto a quelle del *T. magnatum*;

**Spore:** di forma ovale o più allungata con maglie del reticolo fittissime e regolari, il numero di spore nell’asco varia da 1 a 4;

**Odore:** il profumo è meno gradevole del *T. magnatum* e ricorda quello dell’aglio;

**Periodo di maturazione:** da fine dicembre a fine aprile.

### ✂ **Diffusione**

È largamente diffuso dalle aree collinari interne su terreni argillosi, alle pinete litoranee su terreni sciolti, sabbiosi e asciutti dove il *T. magnatum* non cresce.

### ✂ **Piante Simbionti**

Quelle più ricorrenti sono: il pino domestico (*Pinus pinea*), il pino d’Aleppo (*Pinus halepensis*), il pino nero (*Pinus nigra*), le querce (*Quercus* sp.), i cisti (*Cistus* sp.).

## **TARTUFO NERO PREGIATO (*Tuber melanosporum* Vitt.)**

### **✂ Caratteristiche del carpoforo**

**Dimensioni:** variano da quelle di una nocciola a quelle di un'arancia, non di rado può raggiungere il peso di 200-300 gr.;

**Peridio:** nero rugoso, verruche poco pronunciate, depresse all'apice con tonalità rossastre alla base. Queste caratteristiche sono tipiche del *melanosporum* e permettono di distinguerlo da altre specie di nero;

**Gleba:** grigia nei carpofori immaturi, diventa nero violacea a maturazione, è solcata da venature bianche, numerose, sottili e collegate tra loro (anastomizzate);

**Spore:** di forma ellittica, non alveolare, di colore bruno e aculeate, sono riunite in aschi in numero da 2 a 6;

**Odore:** delicato e gradevole, si attenua con la cottura;

**Periodo di maturazione:** da novembre a marzo.

### **✂ Diffusione**

Molto più diffuso del *T. magnatum*, si ritrova anche in Francia e Spagna.



In Italia particolarmente diffuso in Umbria, Marche, Lazio e Abruzzo, in particolare nella provincia di L'Aquila ma con siti anche nelle altre province.

*Presenza di pianelli in una tartufaia coltivata di *T. melanosporum*.*

Sviluppa su terreni ricchi di scheletro e soleggiati, spesso acclivi. L'esigenza dell'insolazione del suolo è tale che, tutte le cause che favoriscono un infoltimento del bosco (abbandono delle aree montane, minor presenza di bestiame allevato allo stato brado), portano ad una progressiva diminuzione della produzione naturale.

I terreni vocati a nero pregiato, sono quindi calcarei, a Ph subalcalino, drenanti (quindi aerati) comunque in grado di assicurare un certo grado di umidità durante tutto l'anno.

Le tartufaie di nero si riconoscono per la presenza del "pianello" o "cava" o "bruciata" che non è altro che una zona priva di erba visibile sotto le piante tartufigene, in corrispondenza della proiezione della chioma sul terreno. La presenza del pianello nei tartufi neri, è dovuta alla produzione, da parte del fungo, di sostanze che impediscono la crescita della vegetazione erbacea.

Di solito la produzione dei carpofori si localizza ai margini dell'area del pianello.

#### ✂ *Piante Simbionti*

Le piante più ricorrenti nella simbiosi sono: le querce (roverella in particolare ma anche leccio) il nocciolo, il carpino nero e il cisto.



*Carpofori di Tuber melanosporum (in alto le spore).*

## TARTUFO D'ESTATE O SCORZONE (*Tuber aestivum* Vitt.)

### ✂ *Caratteristiche del carpoforo*

**Dimensioni:** le dimensioni medie sono piuttosto elevate e variano di solito dalla grandezza di una nocciola a quella di una mela, può arrivare anche al peso di 400 -500 g;

**Peridio:** di colore nero con verruche grossolane pronunciate e piramidali;

**Gleba:** inizialmente biancastra poi di colore nocciola con venature più chiare, la polpa risulta in generale più chiara rispetto agli altri tartufi neri;

**Spore:** in numero da 1 a 6 per asco, di forma ovoidale o ellittica, di colore oca e reticolate;

**Odore:** i carpofori immaturi con polpa biancastra risultano inodori mentre a maturazione emanano un tenue e gradevole profumo fungino o di nocciole;

**Periodo di maturazione:** da maggio a settembre;

### ✂ *Diffusione*

Avendo minori esigenze pedoclimatiche rispetto al *T. melanosporum*, ha una diffusione maggiore. Molto presente in Europa, ovunque si trovano terreni calcarei, l'area di diffusione comprende anche alcuni paesi del Nord-Africa. Anche in Italia e in Abruzzo è piuttosto diffuso: dalle zone costiere fino a oltre 1000 m s.l.m. È un tartufo che produce anche in terreni con valori di Ph vicini alla neutralità e rispetto ad altri tartufi cresce nello strato più superficiale del terreno, spesso a fior di terra. A differenza del nero pregiato a volte non produce il pianello.

### ✂ *Piante Simbionti*

Non è molto specifico per la simbiosi potendo micorrizzare sia con latifoglie che con conifere, tuttavia la specie simbiote più diffusa è la roverella seguita da leccio, pino nero, cerro, carpino nero, nocciolo.



*Peridio (o scorza) e gleba (o polpa) in Tuber aestivum.*

### **TARTUFO UNCINATO (*Tuber aestivum* Vitt. forma *uncinatum* Montecchi)**

Per le sue caratteristiche in comune con lo scorzone veniva considerato una varietà del nero estivo; recentemente, per via molecolare, è stato accertato che si tratta di una specie unica. Tuttavia la legislazione italiana e quella francese considerano *T.aestivum* e *T. uncinatum* come due specie distinte per l'esigenza di valorizzare maggiormente quest'ultimo che è decisamente migliore rispetto al *T. aestivum*.

#### **✂ Caratteristiche del carpoforo**

**Dimensioni:** le dimensioni medie sono più piccole dello scorzone;

**Peridio:** di colore nero con verruche grossolane ma meno pronunciate rispetto all'estivo;

**Gleba:** a completa maturazione assume tonalità più scure rispetto all'estivo;

**Spore:** in numero da 1 a 5 per asco, di forma ovoidale o ellittica, di colore ocre e reticolate;

**Odore:** a maturazione emana un gradevole profumo, più spiccato rispetto all'estivo e per questo più pregiato;

**Periodo di maturazione:** da settembre a dicembre;

#### **✂ Diffusione**

Molto sensibile alla siccità estiva, si avvantaggia dei luoghi meno assolati dove l'umidità si conserva meglio come versanti esposti a Nord o anche dove l'altitudine e la copertura della vegetazione assicurano le condizioni necessarie al suo sviluppo. In Abruzzo sono tipiche zone di produzione gli areali delle faggete o delle pinete ad alta quota fino ad oltre 1500 m s.l.m.

#### **✂ Piante Simbionti**

Oltre al faggio lo si può ritrovare in associazione con querce, carpini e pini.

## **TARTUFO NERO LISCIO (*Tuber macrosporum* Vitt.)**

### ✘ *Caratteristiche del carpoforo*

**Dimensioni:** non raggiunge mai grandi pezzature, al massimo quanto un uovo di gallina;

**Peridio:** di colore nero può assumere, a volte, tonalità bruno rossastre. Anche se chiamato nero liscio in realtà ha verruche molto piccole e depresse che conferiscono al carpoforo un aspetto appena rugoso;

**Gleba:** tendente al purpureo con venature chiare e numerose che imbruniscono all'aria;

**Spore:** sono in numero di 1-3 per asco di dimensioni molto grandi (da ciò il nome latino della specie: macrosporum), irregolarmente reticolate o alveolate;

**Odore:** l'odore è spiccato, pungente, agliaceo, comunque gradevole;

**Periodo di maturazione:** da settembre a dicembre.

### ✘ *Diffusione*

Lo si ritrova nello stesso habitat del bianco e vive in simbiosi con le stesse specie. Nonostante si tratti di un tartufo piuttosto pregiato, è poco conosciuto e quindi poco ricercato e apprezzato anche per la sua scarsa diffusione.

### ✘ *Piante Simbionti*

Querce, tigli, carpini, pioppi e salici.



*Peridio e gleba in Tuber macrosporum.*

## TARTUFO NERO D'INVERNO O TRIFOLA NERA (*Tuber brumale* Vitt. *Var. brumale*)

### ✂ *Caratteristiche del carpoforo*

**Dimensioni:** dalla grandezza di una nocciola a quella di una arancia;

**Peridio:** nero a maturazione, con verruche piramidali di dimensioni variabili: a volte più piccole e simili al *T. melanosporum*, a volte più grossolane e tendenti a quelle del *T. aestivum*;

**Gleba:** grigio-nerastra solcata da venature bianche più rade e grosse rispetto al *T. melanosporum* che scompaiono dopo la cottura;

**Spore:** in numero di 1-6 per asco di forma ovale, non alveolate, aculeate con spinule più dritte, più lunghe e più chiare rispetto al *T. melanosporum*;

**Odore:** più o meno intenso e meno gradevole rispetto al *T. melanosporum* con cui viene spesso confuso;

**Periodo di maturazione:** da gennaio a marzo;

### ✂ *Diffusione*

Abbastanza frequente in collina e montagna in aree umide e fredde per altre specie di tartufo nero. Spesso rappresenta un indice di peggioramento delle condizioni ecologiche e di produzione delle specie pregiate. Infatti lo si trova spesso su tartufaie di *Tuber melanosporum* inerbite e con eccessiva presenza di sostanza organica o anche su tartufaie di *Tuber magnatum* soggette a compattamento, ristagni idrici ed asfissia radicale.

### ✂ *Piante Simbionti*

Roverella, carpino nero, nocciolo, tiglio.



*Peridio e gleba di Tuber brumale (a destra le spore).*

### **TARTUFO MOSCATO (*Tuber brumale* Vitt. *forma moschatum* Ceruti)**

#### **✂ Caratteristiche del carpoforo**

**Dimensioni:** quasi mai supera la grandezza di un uovo;

**Peridio:** nero, con verruche poco pronunciate, simile al nero pregiato da cui differisce perché la scorza al lavaggio, si stacca facilmente dalla gleba;

**Gleba:** scura con venature bianche piuttosto larghe;

**Spore:** in numero di 1-6 per asco, aculeate, non alveolate;

**Odore:** forte che ricorda il muschio, sapore piccante;

**Periodo di maturazione:** da febbraio a marzo.

#### **✂ Diffusione**

Meno esigente in fatto di terreno rispetto al nero pregiato, si ritrova spesso tra le tartufoie di *T. melanosporum*, dove i pianelli non sono molto evidenti. È possibile trovarlo anche nelle tartufoie di *T. magnatum* con terreni non troppo umidi.

#### **✂ Piante Simbionti**

Le querce, il nocciolo, il carpino nero.

### **TARTUFO NERO ORDINARIO (*Tuber mesentericum* Vitt.)**

#### **✂ Caratteristiche del carpoforo**

**Dimensioni:** medie, vanno dalla grandezza di una nocciola a quella di una arancia;

**Peridio:** nero, con verruche meno pronunciate rispetto allo scorzone;

**Gleba:** di colore nocciola o grigio-bruno, con numerose venature bianche sottili a forma di labirinto che scompaiono con la cottura;

**Spore:** grosse ed ellittiche, in numero di 2-6 per asco, alveolate con reticolo a maglie interrotte, simili a quelle dello scorzone o dell'uncinato;

**Odore:** forte, poco gradevole, ricorda il catrame e la tintura di iodio, il sapore è leggermente amarognolo, migliora le sue caratteristiche organolettiche con la cottura;

**Periodo di maturazione:** da settembre ai primi di maggio.

✂ **Diffusione**

Molto diffuso nei monti dell'Irpinia (per questo chiamato anche "tartufo di Bagnoli"), lo si ritrova anche in Abruzzo, spesso sotto le faggete a quote fino a 1300 m, su terreni con sostanza organica elevata e fitta vegetazione;

✂ **Piante Simbionti**

Faggio, nocciolo, querce, carpino.



*Peridio e gleba di Tuber mesentericum.*

### **LE SPECIE FORESTALI SIMBIONTI DEL TARTUFO**

Diverse sono le piante forestali che possono instaurare un rapporto di simbiosi micorrizica con il tartufo. Ogni pianta ha una particolare affinità con una determinata specie del fungo; il nocciolo ad esempio, pur micorrizzando con diverse specie, evidenzia una particolare "simpatia" per il *T. brumale*, mentre denota carenze in termini produttivi con *T. magnatum*.

Di seguito si riportano alcune delle specie simbionti del tartufo che hanno una particolare rilevanza a livello regionale.

## ROVERELLA (*Quercus pubescens*)

### ✂ *Caratteri generali*

Tra le querce a foglia caduca è quella di dimensioni più ridotte raggiungendo circa 20 m di altezza. I rami giovani sono ricoperti di peli biancastri; le foglie, provviste di peduncolo tomentoso, sono alterne e ricoperte di una lanugine nella pagina inferiore. Il frutto, o meglio la ghianda, molto appetita dai maiali, è lunga circa 2 cm, non porta peduncolo (sessile) e presenta una cupola provvista di squame regolari e appressate. L'apparato radicale, piuttosto robusto e sviluppato, presenta la radice principale di tipo fittonante.

Le piante giovani sono facilmente identificabili in quanto in inverno conservano le foglie ormai secche attaccate ai rami, la tendenza a formare ibridi con altri tipi di querce, la rende a volte di difficile identificazione.



Da un punto di vista economico il legno viene utilizzato come combustibile.

### ✂ *Habitat*

È una specie eliofila, termofila e xerofila, diffusa dalle aree di bassa montagna, collina, fino a lambire le pianure coltivate, la si ritrova su terreni aridi rocciosi e calcarei, spesso esposti a sud. In Abruzzo la ritroviamo spesso lungo i pendii caldi e soleggiati dal mare fino a circa 1100 m. s.l.m.

### ✂ *Attitudine tartufigena*

Micorrizza con tutte le specie di tartufo commestibili diffuse in Abruzzo, con una particolare preferenza per i tartufi neri, compreso il *T. melanosporum*.

*Giovane pianta di Roverella.*

## **CERRO (*Quercus cerris*)**

### **✂ Caratteri generali**

Albero di dimensioni maggiori rispetto alla Roverella, può raggiungere i 30-40 m. di altezza e diametro alla base del tronco di m. 1-1,5.

La corteccia risulta profondamente fessurata nelle piante adulte, i rami giovani risultano più o meno ricoperti di una fitta peluria, le foglie sono opposte provviste di stipole alla base e presentano un margine con incisioni piuttosto pronunciate. Si riconosce anche per le ghiande molto grandi, lunghe 3-4 cm e provviste di cupola con squame arricciate.

### **✂ Habitat**

Si colloca nella fascia compresa tra i boschi di collina dominati da roverella e carpino e la faggeta della zona montana. Preferisce terreni profondi fertili e freschi meno soggetti alla siccità.

### **✂ Attitudine tartufigena**

Micorriza normalmente con tartufi neri ma si riscontra anche nelle tartu-  
faie di *T. magnatum*.



*Pianta adulta di Cerro  
e particolare delle foglie.*

## LECCIO (*Quercus ilex*)

### ✂ *Caratteri generali*

Quercia sempreverde molto longeva, raggiunge altezze fino a circa 20 m.

La corteccia da adulta si screpola in piccole squame; le foglie a margine dentato o spinoso da giovani, nella fase adulta diventano a margine per lo più intero. La ghianda di 2-3 cm presenta una cupola con squame appressate e ben evidenti.

### ✂ *Habitat*

È una quercia tipicamente mediterranea diffusa dalla fascia costiera fino a circa 1000 m. di altezza su terreni di natura diversa purchè non soggetti a ristagno idrico.

### ✂ *Attitudine tartufigena*

Micorrizza con tutte le specie di tartufo, in particolare con quelli neri.



*Pianta di Leccio  
e particolare delle foglie e delle ghiande.*

## **FAGGIO (*Fagus sylvatica*)**

### **✂ Caratteri generali**

L'albero può raggiungere i 40-60 m. di altezza e presenta una corteccia liscia; le foglie appuntite presentano margine cigliato e una pagina inferiore provvista di peli rossastri agli angoli delle nervature. I frutti sono delle piccole noci (faggiole) racchiuse da 2 a 3 in una cupola legnosa ricoperta da aculei non pungenti che a maturità si apre in quattro parti.

### **✂ Habitat**

La ritroviamo su boschi e foreste di montagna tra i 1000 e 2000 metri preferibilmente su terreni calcarei.

### **✂ Attitudine tartufigena**

Vive in simbiosi con diversi tipi di tartufo, in particolare con *T. aestivum* nella forma *uncinatum* e anche *T. mesentericum*.



*Faggeta nel Parco Nazionale della Maiella*

## **CARPINO NERO (*Ostrya carpinifolia*)**

### **✂ Caratteri generali**

L'albero non supera i 15 m di altezza, ha corteccia liscia da giovane che si screpola tardivamente; le foglie sono semplici, con picciolo breve e margine doppiamente seghettato. I frutti sono degli acheni chiusi da brattee, riuniti in infruttescenze pendule simili a quelle del luppolo.

### **✂ Habitat**

È una specie termofila piuttosto rustica che si adatta anche a terreni poveri; per la grande capacità di propagazione legata alla facilità di diffusione dei

semi e all'attività pollonifera elevata, colonizza facilmente incolti, scarpate e aree prive di vegetazione.

### **✂ Attitudine tartufigena**

Entra in simbiosi con numerose specie di tartufo, in particolare con le due specie più pregiate.



*Giovane pianta di Carpino.*

## **NOCCIOLO (*Corylus avellana*)**

### **✂ Caratteri generali**

È una specie arbustiva o cespugliosa che in coltura viene allevato come un piccolo albero, non superando l'altezza di 5-6 metri. Cresce rapidamente i primi anni, ha una minore longevità rispetto ad altre specie simbiotiche ed è caratterizzato da un'attività pollonifera spiccata che obbliga a periodiche spollonature. Per questo inconveniente, spesso viene usato il Nocciolo turco (*Corylus colurna*) quale portinnesto del nocciolo comune. I frutti sono piccole noci singole o raccolte in gruppi avvolte da brattee fogliari.

### **✂ Habitat**

Presente nei boschi di latifoglie di collina e montagna fino a 1200-1300 m di altezza, preferisce terreni freschi non soggetti a siccità estiva in virtù di un apparato radicale piuttosto superficiale, tollera invece le basse temperature e l'ombra.



### **✂ Attitudine tartufigena**

Contracta la simbiosi con tutte le specie di tartufo compreso i due pregiati.

*Nocciolo micorrizzato  
al 1° anno dell'impianto.*

## **SALICE BIANCO (*Salix alba*)**

### **✂ Caratteri generali**

Piccolo albero che non supera generalmente i 20 m. di altezza, forma spesso ibridi con altre specie affini, per questo non sempre facilmente identificabile. Le foglie caduche hanno la pagina inferiore di colore bianco-argenteo per la presenza di peli, i frutti sono capsule che contengono piccoli semi ricoperti da un'abbondante peluria.

### **✂ Habitat**

Si trova in associazione a pioppo e ontano nei fondovalle e lungo i corsi d'acqua dove viene sempre assicurato un certo grado di umidità e la presenza di terreni fertili e sciolti.

### **✂ Attitudine tartufigena**

Condivide l'habitat tipico del *T. magnatum* con cui si ritrova il più delle volte in simbiosi, può micorrizzare anche con *T. borchii*.

Altre specie che hanno una buona affinità con *T. magnatum* sono: Salice rosso (*Salix purpurea*), Salice ripaiolo (*Salix eleagnos*) e il Salicone (*Salix caprea*).



*Salice ripaiolo con particolare delle foglie.*



## **TIGLIO (*Tilia cordata*)**

### ✂ *Caratteri generali*

La forma selvatica non è molto diffusa nei boschi; molto utilizzata nelle alberature e come pianta ornamentale è il Tiglio Nostrano (*Tilia platyfyllos*), caratterizzato da foglie più grandi e da una altezza che può raggiungere i 30-35 m. Le due specie possono incrociarsi tra loro per formare ibridi con caratteri intermedi.

### ✂ *Habitat*

Entrambe le specie preferiscono terreni profondi, freschi e fertili anche se la forma selvatica resiste maggiormente alla siccità.

### ✂ *Attitudine tartufigena*

Spesso in simbiosi con *T. magnatum* può associarsi anche ad altri tipi di tartufo.



*Pianta di Tiglio  
e particolare dei fiori.*

## **PIOppo BIANCO (*Populus alba*)**

### **✂ Caratteri generali**

L'albero può raggiungere i 30 m di altezza, si distingue facilmente dalle altre specie per la presenza di una corteccia quasi bianca simile a quella della betulla e di una lanugine nella pagina inferiore delle foglie che conferisce alla pianta un aspetto argentato quando la chioma viene mossa dal vento. È una pianta dioica quindi abbiamo piante maschili e quelle femminili; le infruttescenze (amenti) a maturazione liberano semi cotonosi.

### **✂ Habitat**

Si adatta a vari tipi di terreno purchè di buona fertilità e sufficientemente freschi, vive quindi isolato o in boschi quasi sempre nei pressi di fiumi o laghi dove trova condizioni di crescita ottimali.

### **✂ Attitudine tartufigena**

È una specie legata particolarmente al *T. magnatum* anche per le affinità in termini di esigenze pedo-climatiche.



*Pianta e particolare delle foglie di Pioppo Bianco.*

## **PIOPPO NERO (*Populus nigra*)**

### **✂ Caratteri generali**

Le dimensioni sono simili a quelle del pioppo bianco, differisce da questo per la corteccia grigio-bruna profondamente solcata, per le foglie triangolari non lobate e di colore verde lucido nella pagina superiore. Le infruttescenze (amenti) a maturazione liberano semi piumosi.



### **✂ Habitat**

Vive sulle rive di fiumi, laghi o corsi d'acqua, comunque su terreni freschi privi di ristagno fino a 1300 m di altezza. Insieme al pioppo bianco, salice e ontano occupa la cosiddetta "associazione di ripa mediterranea".

### **✂ Attitudine tartufigena**

Come il pioppo bianco è un simbionte del tartufo bianco.

*Pioppo Nero.*

## PINO DOMESTICO (*Pinus pinea*)

### ✂ *Caratteri generali*

Conifera sempreverde che raggiunge i 30 m. di altezza, si riconosce in quanto a maturità la ramificazione limitata al terzo superiore le conferisce una forma ad ombrello. Gli aghi lunghi 10-15 cm. sono riuniti in fascetti di due. Le pigne (strobilo) contengono semi provvisti di un involucre legnoso (pinoli) e sono eduli.

### ✂ *Habitat*

L'areale tipico si estende dalla costa fino a 500-600 metri di altezza su terreni preferibilmente sabbiosi spesso aridi e scoscesi in pinete miste con pino marittimo (*Pinus pinaster*) e leccio.

### ✂ *Attitudine tartufigena*

È una specie legata prevalentemente al tartufo bianchetto anche se in



alcuni casi entra in simbiosi con altre specie. Nella produzione di piantine micorrizate viene sempre associata al T. borchii per la facilità di micorrizzazione.

Altre specie di pino che possono formare micorrize con i tartufi sono: il Pino nero (*Pinus nigra*) e Pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*).

*Pino Nero.*

## **CISTO ROSSO (*Cistus incanus*)**

### **✂ Caratteri generali**

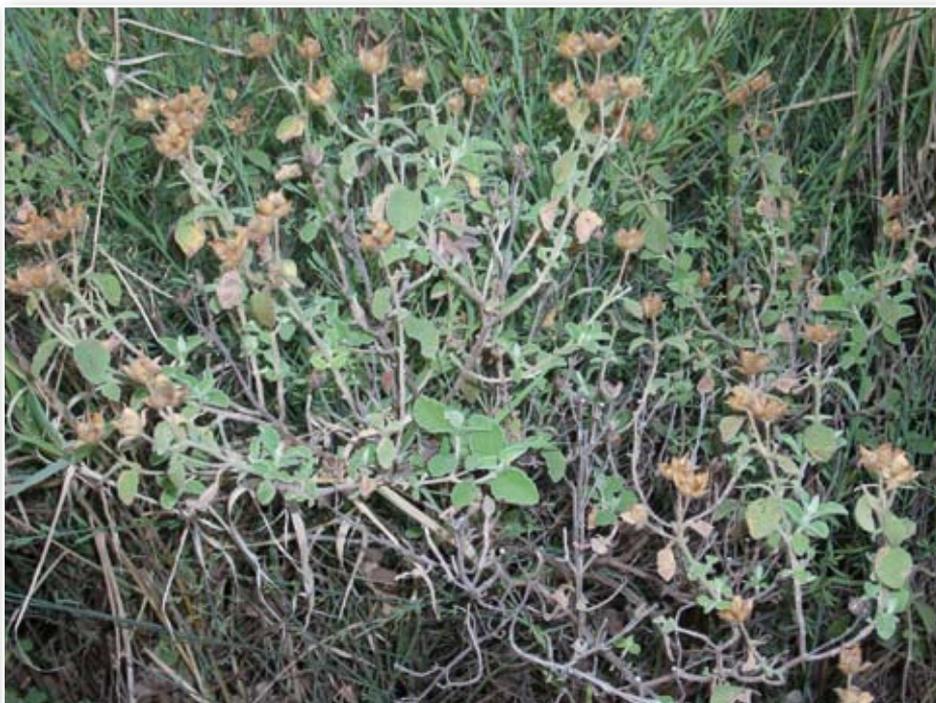
Si tratta di un arbusto sempreverde che raggiunge l'altezza massima di un metro, è caratteristico per le foglie che ricordano quelle della salvia comune e i fiori rossastri simili a quelli della rosa canina. I frutti sono delle capsule che contengono un elevato numero di semi.

### **✂ Habitat**

Lo si ritrova più spesso nei boschi radi di querce o pino, su terreni calcarei, marnoso-calcarei o silicei.

### **✂ Attitudine tartufigena**

Entra in simbiosi con *T. melanosporum*, *T. aestivum* e *T. borchii*.



*Cisto Rosso.*

## **LE PIANTE COMARI**

Nel mondo dei tartufi, in parte ancora inesplorato, esistono delle piante che non producono direttamente il prezioso fungo, né formano con esso micorrize, tuttavia rivestono un ruolo particolare in quanto favoriscono la produzione dei carpofori intervenendo con meccanismi in gran parte ancora poco conosciuti. Queste piante, denominate piante comari, rivestono un ruolo di particolare importan-





za nel complesso habitat del tartufo e spesso, nella realizzazione di tartufaie coltivate, vengono piantate insieme alle piante simbiotiche per ricreare un ambiente il più possibile vicino a quello naturale. Piante comuni particolarmente

ricorrenti nelle tartufaie dell'Abruzzo sono: il sanguinello (*Cornus sanguinea*) per il *T. magnatum*, il ginepro (*Juniperus communis*), la ginestra (*Spartium junceum*) il prugnolo (*Prunus spinosa*) e le rose selvatiche per *T. melanosporum* ed *aestivum*. A questo gruppo di piante appartiene anche l'olivo, erroneamente considerato da qualche cercatore come pianta tartufigena solo perchè presente molto spesso nelle tartufaie di scorzone.

nella pagina precedente:

Olivo: "pianta comune" spesso presente nelle tartufaie di scorzone (in alto);

Ginestra (in basso);

in questa pagina:

Prugnolo (in alto);

Rosa canina e ginepro (a destra).



## LE TARTUFAIE COLTIVATE E CONTROLLATE

La Legge Regionale n° 66 del 21.12.2012 definisce "tartufaie coltivate quelle impiantate ex novo nel rispetto della normativa regionale in materia"; la stessa legge indica come "tartufaie controllate le tartufaie naturali migliorate e incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene".

Sia la realizzazione di tartufaie coltivate che la gestione di quelle controllate presuppone la messa a dimora di piante tartufigene preventivamente micorrizzate con le varie specie di tartufo.

Oggi la produzione di piantine micorrizzate avviene seguendo una specifica tecnica vivaistica adottata da diversi vivai specializzati sia pubblici che privati a livello nazionale e regionale.

Il risultato di una tartufaia coltivata dipende fondamentalmente da tre fattori:

1) La scelta della migliore combinazione pianta-tartufo rispetto alle condizioni pedologiche e climatiche della zona;



*Sia per la tartufaia coltivata (a destra) che per quella controllata (in alto) è prevista la tabellazione.*

- 2) L'utilizzo di piantine ben micorrizzate e certificate provenienti da vivai di provata affidabilità;
- 3) La corretta gestione agronomica della tartufaia.

Ponendo la massima attenzione a questi tre aspetti, oggi è possibile ottenere buoni risultati dalla coltivazione, in particolare con il Tuber melanosporum; più problematica ed incerta la coltivazione di specie micorrizzate con Tuber magnatum.

### **LA TECNICA DI PRODUZIONE DELLE PIANTE MICORRIZATE**

La tecnica di produzione delle piantine forestali micorrizzate con tartufo riproduce fin dal passato quello che avviene spontaneamente in natura, tuttavia questa tecnica solo negli ultimi anni è stata perfezionata e affinata da parte di vivai particolarmente specializzati.

In particolare si tratta di instaurare la simbiosi tra gli apici radicali della pianta e le ife fungine del tartufo scelto, evitando la formazione di micorrize con funghi inquinanti.

Le tecniche comunemente adottate per produrre piante micorrizzate sono tre:

- 1) Inoculo sporale;
- 2) Approssimazione radicale
- 3) Inoculo miceliare;

#### **✂ *Tecnica di inoculo sporale***

Questo metodo, perfezionato nel corso degli anni, oggi consiste nel mettere una soluzione di spore a contatto con le radici di piantine forestali, il tutto in ambiente sterile.

Le piantine si ottengono partendo da talee o semi precedentemente sterilizzati con una soluzione acquosa di Cloruro di mercurio all'1‰, allevati su un substrato inerte (agriperlite, vermiculite o altro materiale).



*Semi di Roverella in fase di pre-germinazione.*

I carpofori maturi di tartufo destinati a produrre la soluzione sporale, previamente sterilizzati con soluzione disinfettante (alcool etilico a 95° o anche Cloruro di mercurio all'1 ‰) o veloce flambatura della superficie, vanno prima spappolati e poi messi in acqua sterile per ottenere la soluzione voluta.

La micorrizzazione consiste nel mettere la soluzione sporale così preparata a contatto con le giovani piantine all'atto del travaso in vasetti contenenti generalmente un substrato naturale sterilizzato a vapore a 120° C.

Si utilizzano da 1 a 3 g di tartufo per pianta da produrre.

La metodica risponde bene per i tartufi neri e il bianchetto, meno per il *T. magnatum* dove probabilmente le spore germinano con maggiore difficoltà.

### ✂ *Tecnica di approssimazione radicale*

In questo caso si utilizza una pianta madre ottenuta secondo la metodica precedente, da cui si prelevano porzioni di radichette ben micorrizzate per inoculare altre piantine coltivate in modo da favorire il contatto tra le radici. Le piantine possono provenire dai semenzali, da talee radicate o anche da colture in vitro. In questo secondo metodo è il micelio della pianta madre che colonizza gli apici delle giovani piantine con cui viene messo a contatto. La tecnica è meno costosa della precedente perché non prevede l'acquisto dei



*Abbozzo di ifa iquinante di Basidiomicete (si noti la tipica unione a fibbia) su micorriza.*

carpofori, risponde bene in termini di tempo e di risultato della micorrizzazione anche su *T. magnatum*; l'inconveniente maggiore è il pericolo di inquinamento della pianta madre da parte di altri funghi.

### ✂ *Tecnica di inoculo miceliare*

È il sistema nato più recentemente che prevede l'utilizzo del micelio del fungo preparato a partire dal carpoforo e allevato su specifico mezzo di coltura per poi essere inoculato su piantine ottenute da seme, da talea o coltivate in vitro. Il metodo offre i vantaggi del precedente, più affidabile in termini di inquinamento su piantine ottenute in vitro e meno legato alla stagionalità delle varie operazioni in vivaio.

Purtroppo la tecnica di coltura del micelio su substrato funziona bene per alcune specie di tartufo (borchii in particolare), meno per altre.



*Piantine di nocciolo micorrizzate in fitocella, pronte per la messa a dimora.*

## LA RACCOLTA DEI TARTUFI

L'attività di raccolta è disciplinata dalla Legge n° 752 del 16.12.85 che rappresenta il quadro normativo di riferimento nazionale per il settore e dalla Legge Regionale n° 66 del 21.12.2012.

Di seguito si riporta il calendario di raccolta delle nove specie di tartufo previste nella normativa della Regione Abruzzo sopra citata.

### CALENDARIO DI RACCOLTA DEL TARTUFO IN ABRUZZO

	OTT.	NOV.	DIC.	GEN.	FEB.	MAR.	APR.	MAG.	GIU.	LUG.	AGO.	SET.
<i>T. magnatum</i> (tartufo bianco)	■	■	■	■								
<i>borchii</i> (tartufo bianchetto)				■	■	■	■					
<i>T. melanosporum</i> (tartufo nero pregiato)			■	■	■	■						
<i>T. aestivum</i> (tartufo "scorzzone")		■	■	■					■	■	■	■
<i>T. aestivum uncinatum</i> (tartufo uncinato)	■	■	■	■	■	■						
<i>T. brumale</i> (tartufo nerl d'inverno)			■	■	■	■						
<i>T. moscatum</i> (tartufo moscato)			■	■	■	■						
<i>T. macrosporum</i> (tartufo nero liscio)		■	■	■	■							
<i>T. mesentericum</i> (tartufo nero ordinario)	■	■	■	■	■							

Per esercitare la raccolta nei boschi naturali e nei terreni incolti, occorre disporre: del tesserino che abilita a tale disciplina, di un apposito attrezzo denominato vanghella o zappetto e del cane addestrato alla ricerca del fungo.

#### ✂ Il tesserino di idoneità

Viene rilasciato agli aspiranti raccoglitori dalla Giunta Regionale Direzione Agricoltura dopo aver superato un esame sostenuto innanzi ad una Commissione Provinciale costituita con decreto del Presidente della Giunta Regionale.



*Attività di ricerca  
in una tartufaia coltivata.*

Il rilascio e la convalida del predetto tesserino sono subordinati al pagamento di una tassa annuale di € 150,00 da effettuarsi entro il 31 gennaio di ogni anno di validità. Il versamento v'è effettuato sul c/c postale n° 1006433757

intestato alla Regione Abruzzo-via L. da Vinci -L'Aquila Tassa Annuale Tesserino Raccolta Tartufi anno \_\_\_\_\_. (art.24 L.R. 66/12).

Il tesserino, nel rispetto delle normative regionali, abilita alla raccolta sull'intero territorio nazionale, ha validità per 10 anni e viene rinnovato su domanda indirizzata alla Direzione Agricoltura della Giunta Regionale.



#### ✂ Il “vanghella” o “zappetto”

Rappresentano gli strumenti utilizzabili nell'esercizio della raccolta e servono a facilitare l'estrazione del tartufo già individuato dal cane; la diversa denominazione fa riferimento alla conformazione della lama che in ogni caso, in Abruzzo, non può superare le dimensioni massime di cm 4x15. La disciplina delle caratteristiche tecniche specifiche dello strumento, attraverso la legislazione corrente, ha lo scopo di evitare drasticamente l'utilizzo di attrezzature diverse che possono arrecare danno alle tartufaie nell'esercizio della raccolta.

*Tipi diversi di vanghella (i primi 3 da sinistra) e zappetto.*

### ✂ *Il cane*

È sicuramente il protagonista della ricerca, in quanto il suo fiuto permette al cercatore di individuare ed estrarre il carpoforo maturo. Altro animale idoneo a cercare è la femmina del maiale, indubbiamente più difficile da gestire da parte del cercatore e per questo vietato dalla legislazione italiana.

Và precisato che non esistono cani naturalmente vocati alla ricerca del tartufo, ogni cane va addestrato a questo tipo di lavoro così come viene fatto per tante altre attività in cui viene spesso impiegato. Nella gran parte dei casi vengono utilizzate razze o incroci di tipo diverso, in generale le razze da caccia hanno un fiuto molto spiccato ma sono spesso distratti dalla selvaggina, per questo di frequente si assiste alla realizzazione di incroci tra due razze per abbinare fiuto, resistenza alla fatica e altri caratteri.

Per i motivi anzidetti si utilizzano anche i comuni "bastardini" che, opportunamente addestrati, assicurano un'ottima attitudine alla ricerca.

Se si vuole associare una razza alla ricerca del tartufo non si può non pensare al "Lagotto Romagnolo" tradizionalmente cane da cerca e riporto in acqua, più recentemente utilizzato in questo settore in quanto abbina doti di resistenza alla fatica, buon carattere, e ottima predisposizione a questo tipo di lavoro.

Le caratteristiche di pelo lungo e riccio lo rendono particolarmente idoneo



alla ricerca dei tartufi invernali, anche in zone difficili, mentre trova maggiori difficoltà per il caldo durante l'estate.

*Il lagotto in una tartufaia di *T. magnatum*.*

### ✂ *La tecnica di raccolta*

Ad evitare possibili danni alle tartufaie a seguito di un'attività di raccolta poco razionale, la tecnica prevista viene disciplinata dalla legislazione citata prevedendo anche le specifiche sanzioni per i trasgressori.

Il cercatore che arriva sulla tartufaia, libera il cane addestrato, lo segue nella ricerca affidandosi unicamente al fiuto spiccato dell'animale. Nel momento in cui il cane individua il tartufo e istintivamente comincia a scavare, sarà allontanato dal cercatore che completerà l'estrazione del prezioso carpoforo servendosi del vanghella o zappetto. I cani meglio addestrati, vengono bloccati da uno specifico comando del padrone; appena avrà completato la raccolta, compenserà l'animale con un biscottino, una crocchetta o altro cibo appetitoso. L'ultima operazione, molto importante ma spesso trascurata da molti cercatori, che completa la fase della ricerca, è quella di riempire le buche aperte con la stessa terra estratta.



**LEGGE REGIONALE 21 DICEMBRE 2012, n. 66**

Norme in materia di raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo.

Con modifiche introdotte dalla **L.R. n. 27 del 08/10/2015**

**CAPO I**

**DISPOSIZIONI GENERALI**

**Art. 1 (Finalità)**

**Art. 2 (Tartufi - Elencazione specie – Calendario raccolta)**

**Art. 3 (Ricerca – Sperimentazione – Valorizzazione)**

**Art. 4 (Tutela del patrimonio tartuficolo – Procedure – Aziende faunistico-venatorie)**

**CAPO II**

**BOSCHI NATURALI E TERRENI INCOLTI**

**- TARTUFAIE – QUALIFICAZIONE**

**Art. 5 (Boschi naturali e terreni incolti – Nozione)**

**Art. 6 (Raccolta tartufi – Divieti – Aree rimboschite)**

**Art. 7 (Tartufaie controllate o coltivate – Nozione e requisiti)**

**Art. 8 (Miglioramento ed impianto tartufaie)**

**Art. 9 (Tartufaie controllate o coltivate – Tabellazione)**

**Art. 10 (Zone geografiche di raccolta e produzione)**

**Art. 11 (Iniziative promozionali)**

**Art. 12 (Attività promozionali)**

**Art. 13 (Costituzione di associazioni)**

**Art. 14 (Consorzi volontari)**

**Art. 15 (Abbattimento piante tartufigene)**

**CAPO III**

**MODALITÀ DI RACCOLTA**

**Art. 16 (Orario di raccolta)**

**Art. 17 (Modalità per la raccolta dei tartufi)**

**Art. 18 (Scavo buche – lavorazione andante – tartufi immaturi od avariati)**

**Art. 19 (Quantità massima ammissibile di raccolta)**

**Art. 20 (Ricerca e raccolta su terreni in proprietà e su terreni di uso civico)**

**Art. 21 (Raccolta sul Demanio regionale)**

**CAPO IV**

**AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA –**

**PROCEDURE –**

**DISPOSIZIONI FINANZIARIE**

**Art. 22 (Autorizzazione alla raccolta – Esami – Commissioni provinciali- Tesserino)**

Art. 23 (Tesserino di idoneità – adempimenti amministrativi – rinnovo annuale – rinnovo alla scadenza)

Art. 24 (Tassa di concessione regionale. Casi di esonero)

Art. 25 (Finanziamenti)

#### CAPO V

##### VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE

Art. 26 (Commercio tartufi freschi)

Art. 27 (Vendita dei tartufi freschi)

Art. 28 (Lavorazione tartufi)

Art. 29 (Classificazione dei tartufi conservati)

Art. 30 (Vendita dei tartufi conservati)

Art. 31 (Confezionamento)

#### CAPO VI

##### DISCIPLINA SANZIONATORIA

Art. 32 (Sanzioni – confisca – obbligo denuncia)

Art. 33 (Vigilanza)

Art. 34 (Agenti addetti alla vigilanza – divieto esercizio ricerca e raccolta)

Art. 35 (Contenzioso)

Art. 36 (Sanzioni)

Art. 37 (Recidiva generica)

Art. 38 (Recidiva specifica)

#### CAPO VII

##### DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

Art. 39 (Provvedimenti dirigenziali e delibere Giunta regionale – Pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione)

Art. 40 (Abrogazione norme precedenti – disposizioni transitorie)

Art. 41 (Norma finanziaria)

Art. 42 (Entrata in vigore)

A. DISPOSIZIONI GENERALI

B. RICERCA O RACCOLTA - PERIODI -

ORE DI DIVIETO – ZONE DI TUTELA:

C. MEZZI E MODALITA' DI RACCOLTA:

D. TARTUFAIE CONTROLLATE E

COLTIVATE – TABELLAZIONE

E. COMMERCIALIZZAZIONE

F. AUTORIZZAZIONE E TASSA DI CONCESSIONE

CAPO I  
DISPOSIZIONI GENERALI

**Art. 1**  
**(Finalità)**

1. La Regione, in linea con i principi fondamentali della normativa statale vigente in materia, con la presente legge disciplina la ricerca, la raccolta e la commercializzazione dei tartufi, nell'ambito delle esigenze di tutela, di valorizzazione e d'incremento della produzione delle varie specie, nel rispetto della sostenibilità ambientale.

**Art. 2**  
**(Tartufi - Elencazione specie - Calendario raccolta)**

1. I tartufi freschi destinati al consumo ed al commercio riguardano esclusivamente le seguenti specie del genere *Tuber* e la loro ricerca e raccolta è consentita secondo il calendario di cui al presente articolo:

- a) Tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico), dal 1° ottobre al 15 gennaio;
- b) Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.), dal 15 novembre al 15 marzo, fatto salvo quanto previsto all'articolo 17, comma 3;
- c) Tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum* Vitt.), dal 15 ottobre al 31 dicembre;
- d) Tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii* Vitt.), dal 15 gennaio al 15 aprile. Per i comuni indicati all'articolo 17, comma 3, la chiusura è anticipata al 15 marzo ad eccezione dei comuni individuati con apposita delibera di Giunta su richiesta delle associazioni riconosciute competenti per territorio;
- e) Tartufo nero d'inverno o trifola nera (*Tuber brumale* Vitt.), dal 15 novembre al 15 marzo;
- f) Tartufo moscato (*Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry), dal 15 novembre al 15 marzo;
- g) Tartufo d'estate o Scorzone (*Tuber aestivum* Vitt.), dal 15 maggio al 15 settembre e dal 15 ottobre al 31 dicembre. Per i comuni indicati al comma 3 dell'articolo 17, l'apertura è posticipata al 1° giugno e la chiusura al 15 settembre;
- h) Tartufo uncinato (*Tuber aestivum* var. *uncinatum* Chatin), dal 1° ottobre al 15 marzo;
- i) Tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum* Vitt.), dal 1° ottobre al 31 gennaio.

2. Nelle zone di produzione del tartufo bianco (*Tuber magnatum*), individuate dall'articolo 10, comma 2, lett. a), è vietata la raccolta di

qualsiasi altra specie dal 1 gennaio al 15 febbraio, fatta eccezione per il tartufo bianchetto o marzuolo.

3. Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciali sopraindicate, sono riportate nell'allegato 1 alla legge 16 dicembre 1985, n. 752 (Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo) e successive modifiche.

---

**Note all'art. 2:**

Il comma 1 è stato così sostituito dall'art. 1, comma 1, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27.

---

**Art. 3**

**(Ricerca - Sperimentazione - Valorizzazione)**

1. La Regione Abruzzo, sulla base delle attività svolte, individua nel Centro di ricerche e applicazioni delle micorrize forestali (CRAMF) presso il Vivaio forestale regionale "Mammarella" de L'Aquila, istituito ai sensi dell'articolo 7 della legge regionale 12 aprile 1994, n. 28 (Interventi di forestazione e valorizzazione ambientale) e s.m., la struttura preposta alla produzione di essenze vegetali micorrizzate anche con tartufo nonché alla conduzione di sperimentazioni e studi inerenti la micorrizzazione in generale e indica nel Centro regionale di assistenza alla tartuficoltura (CREAT) della Direzione politiche agricole l'organismo per le attività di studio, indagine, sperimentazione, valorizzazione e divulgazione inerenti il settore tartufo.

2. Le attività di cui al comma 1 possono essere svolte avvalendosi del sostegno scientifico del Laboratorio di micologia dell'Università dell'Aquila, della Facoltà di agraria dell'Università di Teramo e di tutte le altre istituzioni qualificate che si occupano della materia a livello nazionale.

3. L'esame per l'accertamento delle specie può essere effettuato a vista, in base alle caratteristiche illustrate nell'allegato 1 della legge 752/1985 e, in caso di dubbio o contestazione, con l'esame microscopico delle spore o del peridio eseguito a cura del Laboratorio di micologia dell'Università de L'Aquila o della Facoltà di agraria dell'Università di Teramo o del Centro di ricerche e applicazioni delle micorrize forestali (CRAMF) presso il Vivaio regionale forestale Mammarella in L'Aquila, o del CREAT della Direzione politiche agricole, o dei laboratori idoneamente specializzati delle Facoltà di scienze agrarioforestali, di scienze naturali od ambientali delle Università, mediante rilascio di certificazione scritta.

4. In caso di contestazione da parte del raccogliitore o di chi commercializza il tartufo, riferita alla comune conoscenza della specie, le eventuali spese per i relativi esami sono a carico dei trasgressori.

#### **Art. 4**

#### **(Tutela del patrimonio tartuficolo - Procedure - Aziende faunistico-venatorie)**

1. La Giunta regionale, ai fini della tutela ed incremento del patrimonio tartuficolo del territorio regionale, può con propria deliberazione:

a) vietare per periodi determinati e per specifiche zone la ricerca e la raccolta dei tartufi sentito uno dei centri di ricerca specializzati di cui all'articolo 3, comma 3;

b) variare i periodi di ricerca e raccolta di tutte o parte delle specie di tartufi per tutto o parte del territorio regionale sentito uno dei centri di ricerca specializzati di cui all'articolo 3, comma 3;

c) variare la quantità giornaliera dei tartufi da raccogliere, per tutte o per singole specie. La quantità giornaliera di tartufo bianco (*Tuber magnatum*) non può, in alcun caso, superare il mezzo chilogrammo, salvo se trattasi di un unico pezzo;

d) disciplinare nelle aziende faunistico-venatorie l'attività di ricerca e raccolta nei boschi e nei terreni incolti nelle seguenti modalità:

1) consentita nei periodi interdetti alla caccia;

2) limitata ai giorni di lunedì, martedì, giovedì e venerdì nei periodi in cui è consentita l'attività venatoria.

2. Il raccogliitore durante l'attività di ricerca nel periodo, nei giorni e nei luoghi di apertura della caccia indossa un corpetto o gilet con o senza maniche di tessuto fluorescente con bande riflettenti. Nelle aziende previste all'art. 41 della L.R. 28 gennaio 2004, n. 10 "Normativa organica per l'esercizio dell'attività venatoria, la protezione della fauna selvatica omeoterma e la tutela dell'ambiente", per effettuare l'attività di ricerca e raccolta dei tartufi è obbligatorio segnalare la presenza. A tal fine il ricercatore, prima di iniziare l'attività di ricerca giornaliera, deposita gli estremi del tesserino autorizzatorio negli appositi contenitori che i proprietari delle aziende sono obbligati a collocare in luoghi facilmente visibili e accessibili.

3. Le deliberazioni di cui alle lettere a), b) e c) del comma 1 possono essere adottate dalla Giunta regionale su segnalazione dei Comuni, Province, Enti sovracomunali, Corpo Forestale dello Stato (CFS) ed altri Organi di controllo, e delle Associazioni dei tartufai riconosciute.

4. La Giunta regionale, ove siano individuate tartufaie naturali di pregio o aree di particolare valore ambientale, anche su richiesta dei

comuni, delle associazioni dei tartufai riconosciute e degli Enti gestori delle aree protette, sentito uno dei centri di ricerca dei centri specializzati di cui al comma 3 dell'art. 3, può disciplinare la raccolta dei tartufi con apposito regolamento.

---

Note all'art. 4:

Il comma 2 è stato così modificato dall'art. 9, comma 1, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27.

---

CAPO II  
BOSCHI NATURALI E TERRENI INCOLTI - TARTUFAIE -  
QUALIFICAZIONE

**Art. 5**

**(Boschi naturali e terreni incolti - Nozione)**

1. La raccolta dei tartufi è libera nei boschi naturali e nei terreni non coltivati, secondo quanto stabilito dalla presente legge.
2. Agli effetti della presente legge i pascoli non sono da considerare fra i terreni coltivati.
3. Gli Enti, di cui al comma 3 dell'articolo 4, compresi i Parchi, non possono adottare provvedimenti di divieti nei territori, di cui al comma 1, senza il rispetto delle procedure di cui all'articolo 4.

**Art. 6**

**(Raccolta tartufi - Divieti - Aree rimboschite)**

1. La raccolta dei tartufi non è consentita:
  - a) nelle aree rimboschite, diverse dalle tartufole controllate o coltivate, prima di quindici anni;
  - b) nei terreni coltivati;
  - c) nei fondi con recinzione, o equivalenti, di altezza non inferiore a metri 1,20, nel rispetto delle normative vigenti o equivalenti. I fondi chiusi, esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge e quelli che si intendono realizzare successivamente, sono notificati ai competenti uffici regionali;
  - d) nelle tartufole controllate o coltivate, purché delimitate da apposite tabelle.

**Art. 7**

**(Tartufole controllate o coltivate - Nozione e requisiti)**

1. Sono tartufole coltivate quelle piantate ex novo.
2. Per tartufole controllate, si intendono le tartufole naturali migliorate ed incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene in rapporto alla reale situazione dell'area tartufigera.
3. Il competente Servizio politiche forestali, demanio civico ed armentizio della Giunta regionale, su richiesta di coloro che ne hanno

titolo, rilascia l'attestato di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate.

4. Ai fini del rilascio dell'attestato di cui al comma 3, i proprietari delle tartufaie, o gli altri aventi diritto, presentano apposita istanza al competente ufficio del Dipartimento delle Politiche di Sviluppo Rurale e della Pesca della Regione Abruzzo, e per conoscenza al Servizio politiche forestali, demanio civico ed armentizio, corredata da:

- a) certificato catastale attestante la proprietà o altro titolo di possesso;
- b) planimetria catastale con delimitazione dell'area interessata all'impianto;
- c) certificato di micorizzazione e fattura delle piante messe a dimora;
- d) copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

5. I requisiti generali, tecnico-colturali, ai fini del riconoscimento di tartufaie controllate o coltivate, nonché il procedimento di riconoscimento, sono definiti con provvedimento del Servizio competente della Direzione politiche agricole e di sviluppo rurale, forestale, caccia e pesca, emigrazione.

6. Il Servizio di cui al comma 5, ogni cinque anni dal rilascio dell'attestato di riconoscimento, dispone ispezioni sulle condizioni colturali delle tartufaie.

7. L'accertamento della mancanza dei requisiti propri delle tartufaie controllate o coltivate comporta l'adozione di provvedimenti per la loro regolarizzazione o, se del caso, la revoca del riconoscimento.

8. In caso di revoca l'interessato deve eseguire, entro quindici giorni dalla notifica della revoca, la rimozione delle tabellazioni dell'area interessata e non può chiedere un nuovo riconoscimento prima di due anni dal provvedimento della revoca stessa.

9. La Regione, con apposito regolamento predisposto dalla Giunta e approvato dal Consiglio, definisce la superficie territoriale massima di aree destinate a tartufaie controllate, sentite le Associazioni tartuficole riconosciute.

---

Note all'art. 7:

Il comma 4 è stato così modificato dall'art. 2, comma 1, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27.

---

## **Art. 8**

### **(Miglioramento ed impianto tartufaie)**

1. Il miglioramento o l'impianto di tartufaie controllate o coltivate sono considerati miglioramenti strutturali arboreo-forestali. Ai fini di miglioramento o impianto di tartufaie devono essere impiegate

preferibilmente essenze arboree autoctone micorrizzate a loro volta con materiale autoctono, fatta salva la deroga prevista per le tartufoie di *Tuber magnatum* relativamente alla micorrizzazione, almeno fino a quando non si dispone di materiale idoneo.

2. La realizzazione di una tartufoia coltivata non è da considerarsi bosco ma "coltivazione specializzata". Tale tipologia di tartufoia può ritenersi equiparata all'impianto di arboricoltura da legno la cui coltivazione è reversibile al termine del ciclo colturale.

3. Al fine di garantire gli acquirenti di piantine micorrizzate per la realizzazione di tartufoie coltivate o controllate, il competente Servizio, con proprio atto, definisce e approva la metodologia di valutazione del grado di micorrizzazione e l'identificazione della specie di tartufo.

### **Art. 9**

#### **(Tartufoie controllate o coltivate - Tabellazione)**

1. I conduttori o gli aventi diritto a qualsiasi titolo sui fondi, per riservarsi il diritto esclusivo di raccolta dei tartufi nelle tartufoie controllate o coltivate, le devono delimitare con apposite tabelle, di dimensioni minime di 40 cm. di larghezza e 30 cm. di altezza, da collocare su pali od altri sostegni morti. Le tabelle vanno poste ad almeno 2,50 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, ad una distanza tale da essere visibili da ogni punto di accesso ed in modo che da ogni tabella sia visibile la precedente e la successiva, con la scritta a stampatello ben visibile da terra Raccolta di Tartufi Riservata "TARTUFAIA CONTROLLATA" o Raccolta di Tartufi Riservata "TARTUFAIA COLTIVATA", a seconda dei casi, unitamente agli estremi dell'autorizzazione regionale.

2. La tabellazione perimetrale è esente da tassa e il costo di realizzazione è a carico dei conduttori o aventi diritto.

3. La recinzione delle tartufoie controllate o coltivate è condizione necessaria ai fini dell'ottenimento di eventuali risarcimenti per danni causati da selvatici.

### **Art. 10**

#### **(Zone geografiche di raccolta e produzione)**

1. La Regione, al fine di qualificare e valorizzare il tartufo prodotto nel proprio territorio, individua, ai sensi dell'articolo 7, comma 5, della legge 752/85, e dell'articolo 27, comma 5, della presente legge, le zone geografiche di raccolta e coltivazione.

2. Le zone di raccolta riguardano:

a) per il tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico):

1. Tartufo bianco del Medio e Alto Sangro;

2. Tartufo bianco del Medio e Alto Vastese;

3. Tartufo bianco delle Colline Pescaresi;
  4. Tartufo bianco delle Colline Teramane;
  5. Tartufo bianco della Valle Roveto e della Marsica;
  6. Tartufo bianco delle Colline teatine;
- b) per il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.):
1. Tartufo nero pregiato dell'Aquilano, Marsica e Valle Peligna;
  2. Tartufo nero pregiato della Maiella Orientale;
  3. Tartufo nero pregiato delle Colline Teramane.
3. Per tutte le altre specie di minor pregio e di più larga diffusione, la zona di produzione corrisponde all'intero territorio regionale.
4. La delimitazione delle zone, l'istituzione di nuove o la variazione di quelle definite con la presente legge è disposta dal competente Servizio politiche forestali d'intesa con i Comandi provinciali del CFS e le Associazioni regionali di raccoglitori riconosciute.

#### **Art. 11**

##### **(Iniziative promozionali)**

1. La Regione promuove, nel rispetto e secondo le procedure fissate dalla normativa europea, iniziative di qualificazione e tracciabilità del tartufo abruzzese.
2. La Direzione regionale politiche agricole e di sviluppo rurale fornisce il supporto tecnico amministrativo per il raggiungimento delle finalità di cui al comma 1.

##### **Art. 11-bis**

(Istituzione del logo distintivo "Tartufo d'Abruzzo")

1. La Regione, allo scopo di valorizzare e promuovere la qualità del tartufo abruzzese, istituisce il logo distintivo di: "Tartufo d'Abruzzo".
2. La realizzazione del simbolo grafico, le caratteristiche del prodotto, le regole di utilizzo, le relative modalità di assegnazione dell'attestazione "Tartufo d'Abruzzo" sono definite con atto della Giunta regionale entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

---

##### **Note all'art. 11-bis:**

[Articolo inserito dall'art. 3, comma 1, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27.](#)

---

#### **Art. 12**

##### **(Attività promozionali)**

1. La Giunta regionale, sulla base delle proposte del competente Servizio della Direzione politiche agricole, degli Enti locali, delle Università ed istituzioni scientifiche, di cui all'articolo 3, delle Associazioni o Consorzi dei tartufai promuove e sostiene iniziative orientate alla ricerca, sperimentazione e informazione, alla

formazione e qualificazione tecnico-professionale dei raccoglitori, alla tutela, promozione, valorizzazione e monitoraggio della tartuficoltura.

2. Nell'ambito delle finalità di cui alla presente legge, la Giunta regionale può attivare specifici interventi, nei limiti delle disponibilità di bilancio, mediante l'adozione di Programmi operativi, che individuino le tipologie, i beneficiari, i tassi di contribuzione, l'ammontare della spesa pubblica, le priorità, i criteri per la determinazione delle spese ammissibili e le modalità di concessione dei contributi.

3. La Giunta regionale sostiene le potenzialità turistiche, culturali e ambientali legate alla raccolta e commercializzazione del tartufo attraverso la promozione di manifestazioni fieristiche e l'attivazione di percorsi gastronomici dedicati volti anche alla valorizzazione dei territori legati al tartufo.

### **Art. 13**

#### **(Costituzione di associazioni)**

1. Ai fini del raggiungimento degli obiettivi di cui alla presente legge, volti alla salvaguardia e miglioramento degli ecosistemi tartufigeni, nonché di gestione delle tartufaie e di valorizzazione del prodotto, i proprietari, i titolari di aziende agricole e forestali o coloro che le conducano a qualsiasi titolo possono costituire associazioni per la difesa del tartufo, per la razionale raccolta e la commercializzazione, nonché per l'impianto di nuove tartufaie; nel caso di contiguità dei loro fondi la tabellazione può essere limitata alla periferia del comprensorio interessato.

2. Il riconoscimento delle Associazioni di raccoglitori e produttori di tartufi avviene con provvedimento a cura del competente Servizio della Giunta regionale.

3. Per ottenere il riconoscimento di cui al comma 2, l'Associazione presenta istanza, sottoscritta dal rappresentante legale della stessa, alla Direzione politiche agricole, Servizio politiche forestali con la seguente documentazione allegata:

- a) copia autentica dell'atto costitutivo e dello statuto;
- b) indicazione nominativa di coloro che sono preposti alle cariche sociali;
- c) relazione sull'attività eventualmente già svolta e quella da svolgere in prospettiva;
- d) documentazione utile a dimostrare gli obiettivi dell'Associazione.

4. Le Associazioni di raccoglitori e produttori sono costituite con atto pubblico, fatte salve le Associazioni di raccoglitori senza scopo di lucro (no profit) le quali possono essere costituite con scrittura privata registrata.

5. Per le finalità di cui al comma 1 gli Enti locali possono promuovere e partecipare alla costituzione degli organismi associativi costituiti nelle forme di legge.
6. La Giunta regionale definisce i criteri per il riconoscimento delle Associazioni di cui al comma 2.
7. Le Associazioni che ottengono il riconoscimento ai sensi della presente legge, per poter accedere alle agevolazioni previste, dimostrano lo svolgimento di attività volte alla conservazione, miglioramento e tutela degli ambienti tartufigeni.
8. Per gli atti di programmazione di cui alla presente legge sono consultate le Associazioni riconosciute.
9. La Regione per la promozione, la tutela e valorizzazione del patrimonio tartufigo pubblico può avvalersi del contributo delle Associazioni di settore riconosciute.
10. Le Associazioni riconosciute dei raccoglitori e produttori possono promuovere lo svolgimento di corsi di formazione e preparazione volti a sostenere l'esame di cui all'articolo 22 senza oneri per l'Amministrazione.

#### **Art. 14**

##### **(ConSORZI volontari)**

1. I titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducono possono costituire consorzi volontari per la difesa del tartufo, la raccolta, la commercializzazione nonché l'impianto di nuove tartufaie.
2. I consorzi volontari di cui al comma 1 assumono personalità giuridica di diritto privato; sono istituiti con atto pubblico e prevedono il voto procapite.

#### **Art. 15**

##### **(Abbattimento piante tartufigene)**

1. L'abbattimento di piante tartufigene od impiantate come tali è preventivamente autorizzato dal Dirigente del Servizio politiche forestali, demanio civico e armentizio della Regione Abruzzo.
2. Nelle aree tartufigene ricadenti nei territori vocati ai tartufi pregiati il Servizio competente predispone cartografie di dettaglio in dicante i vincoli con la collaborazione delle Associazioni riconosciute.
3. A tal fine la Regione, attraverso idonei provvedimenti, promuove forme di gestione e interventi per le aree forestali finalizzate alla conservazione e alla valorizzazione della produzione del tartufo anche incentivando la collaborazione delle Associazioni dei tartufai riconosciute.
4. Le spese per l'abbattimento delle piante tartufigene, previa autorizzazione, sono esclusivamente a carico delle ditte interessate.

5. La Regione, nell'ambito delle risorse di bilancio, può finanziare progetti per indennizzare i comuni che intendono tagliare i boschi a vocazione tartufigena del Magnatum Pico. A fronte dell'indennizzo deve essere posto un vincolo al taglio per almeno venti anni.

### CAPO III MODALITÀ DI RACCOLTA

#### **Art. 16**

##### **(Orario di raccolta)**

1. La ricerca e la raccolta dei tartufi è vietata durante le ore notturne.
2. La ricerca e la raccolta dei tartufi sono consentite secondo i seguenti orari:

gennaio	dalle ore 6,30 alle ore 18,00
febbraio	dalle ore 6,00 alle ore 18,30
marzo	dalle ore 5,30 alle ore 19,00
aprile	dalle ore 5,00 alle ore 19,30
maggio	dalle ore 5,00 alle ore 19,30
giugno	dalle ore 4,30 alle ore 21,00
luglio	dalle ore 4,30 alle ore 21,00
agosto	dalle ore 5,00 alle ore 20,30
settembre	dalle ore 5,00 alle ore 19,30
ottobre	dalle ore 5,30 alle ore 18,30
novembre	dalle ore 6,00 alle ore 18,00
dicembre	dalle ore 6,30 alle ore 17,30

#### **Art. 17**

##### **(Modalità per la raccolta dei tartufi)**

1. La ricerca del tartufo può essere effettuata solo con l'ausilio del cane a ciò addestrato, ed ogni raccogliatore autorizzato all'attività di ricerca o raccolta può condurre al massimo due cani.
2. Per la raccolta del tartufo deve essere impiegato il vanghetto (o vanghella) con lama inamovibile dal manico, di larghezza non superiore a 4 centimetri per un massimo di 15 centimetri di altezza con la punta rotondeggiante.
3. Nei comuni della Provincia dell'Aquila, in alternativa al vanghetto (o vanghella), di cui al comma 2, è concesso l'utilizzo di uno zappetto rotondeggiante di lunghezza non superiore a 15 centimetri e con un

diametro massimo di 1,5 centimetri con un manico inamovibile non superiore a 50 centimetri.

3-bis. È vietato aggiungere agli attrezzi indicati nei commi 2 e 3 staffe o appendici varie.

4. La Regione Abruzzo non riconosce gli eventuali danni, ove accertati, ai terreni ricadenti nel territorio dei comuni in cui è permesso l'utilizzo dello zappetto per la ricerca e la raccolta dei tartufi.

5. E' fatto divieto dell'uso dello zappetto per la raccolta del tartufo bianco (Tuber Magnatum).

---

#### Note all'art. 17:

Il comma 3, già modificato dall'art. 1, comma 1, L.R. 27 dicembre 2013, n. 58, è stato così sostituito dall'art. 4, comma 1, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27, il quale ha anche disposto l'inserimento del comma 3-bis.

---

### **Art. 18**

#### **(Scavo buche - lavorazione andante - tartufi immaturi od avariati)**

1. Lo scavo della buca nel terreno può effettuarsi solo dopo che sia stata localizzata la presenza del tartufo da parte del cane ed è limitato al punto in cui il cane lo abbia iniziato.

2. Le buche aperte per l'estrazione dei tartufi devono essere subito dopo riempite con la stessa terra rimossa ed il terreno deve essere livellato a regola d'arte.

3. E' vietata l'apertura di un numero di buche superiore a cinque, per singola pianta.

4. E' vietata la raccolta dei tartufi non maturi od avariati, nonché la lavorazione andante in ogni periodo dell'anno del suolo tartufigeno.

### **Art. 19**

#### **(Quantità massima ammissibile di raccolta)**

1. La raccolta giornaliera complessiva in forma libera e individuale è consentita entro il limite massimo di 1 chilogrammo, con l'eccezione del limite massimo di 500 grammi per il tartufo bianco (T. magnatum) e 2 chilogrammi per lo scorzone (Tuber aestivum), per il cosiddetto tartufo uncinato (Tuber Uncinatum) e per il cosiddetto acido fenico (Tuber Mesentericum). Il superamento di tale limite è tollerato solo con l'aggiunta del peso di un solo altro tartufo raccolto nella giornata.

### **Art. 20**

#### **(Ricerca e raccolta su terreni in proprietà e su terreni di uso civico)**

1. I proprietari e gli altri aventi diritto ed i conduttori che effettuano la ricerca e raccolta di tartufi sui propri fondi chiusi o debitamente chiusi,

secondo le previsioni contenute nella presente legge, e su tartufai controllate o coltivate non sono soggetti ai divieti concernenti l'ausilio ed il numero dei cani, l'uso degli attrezzi e la quantità dei tartufi raccolti.

2. L'esercizio della ricerca e raccolta effettuato in forma associata, oppure dal singolo proprietario od altri aventi diritto, su boschi naturali o terreni incolti di loro proprietà, comporta l'osservanza di tutte le prescrizioni previste dalla presente legge.

3. I titolari di diritto di uso civico sono tenuti all'osservanza di tutte le prescrizioni previste dalla presente legge per la ricerca e raccolta di tartufi.

#### **Art. 21**

##### **(Raccolta sul Demanio regionale)**

[1. La ricerca e la raccolta dei tartufi nei terreni del Demanio agro-silvo-pastorale di proprietà della Regione è disciplinata con atto della Giunta regionale.]

---

Note all'art. 21:

[Articolo abrogato dall'art. 5, comma 1, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27.](#)

---

#### CAPO IV

##### AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA - PROCEDURE - DISPOSIZIONI FINANZIARIE

#### **Art. 22**

##### **(Autorizzazione alla raccolta - Esami - Commissioni provinciali - Tesserino)**

1. Per praticare la raccolta dei tartufi in forma libera nei boschi naturali, nei terreni incolti ed in quelli di uso civico i raccoglitori devono essere muniti di apposito tesserino di idoneità, conforme al tesserino-tipo approvato dalla Giunta regionale.

2. Ai sensi dell'articolo 5 della legge 752/1985, il tesserino di idoneità autorizza il titolare dello stesso alla ricerca ed alla raccolta di tartufi sull'intero territorio nazionale.

3. L'esame per l'accertamento della idoneità alla raccolta dei tartufi deve essere sostenuto presso i Comandi provinciali del CFS dinanzi a commissioni provinciali nella cui provincia ricade il comune di residenza del richiedente l'autorizzazione.

4. Le commissioni di cui al comma 3 sono costituite con decreto del Presidente della Giunta regionale con durata massima di 5 anni e comunque scadono con la fine della legislatura.

5. Ogni commissione è definita con determinazione dirigenziale del Servizio politiche forestali, demanio civico ed armentizio ed è composta da:

- a) il Comandante provinciale del CFS con funzioni di Presidente o un suo delegato;
- b) un funzionario tecnico della Direzione politiche agricole della Giunta regionale o delegato, designato dal Dirigente del Servizio competente;
- c) un funzionario, o equivalente, con funzione di segretario nominato dal Presidente;
- d) due rappresentanti per ciascuna provincia delle Associazioni di tartufai riconosciute dalla Regione, la cui nomina è regolamentata con atto della Direzione politiche agricole della Giunta regionale;
- e) un esperto micologo proposto dal Laboratorio di Micologia dell'Università dell'Aquila di riconosciuta competenza del settore.

6. Le competenze attribuite al CFS, sulla base di apposita convenzione sottoscritta con la Regione Abruzzo, sono esercitate sino a scadenza definitiva della stessa e successivamente riassunte presso gli Uffici provinciali della Direzione politiche agricole.

7. Dal presente articolo non devono discendere nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica regionale.

#### **Art. 23**

#### **(Tesserino di idoneità - adempimenti amministrativi - rinnovo annuale - rinnovo alla scadenza)**

1. L'aspirante raccoglitore di tartufi sostiene l'esame di idoneità entro centoventi giorni dalla data di presentazione della domanda al Comando provinciale del CFS della provincia di appartenenza.

2. Gli aspiranti raccoglitori che non hanno superato la prova di esame possono ripeterla non prima di quattro mesi, senza dover riprodurre domanda ma dando assenso scritto alla fine dell'esame risultato negativo. Decorso un anno senza che l'interessato si sia ripresentato all'esame, lo stesso deve riprodurre nuova domanda completa.

3. I non residenti nel territorio regionale possono richiedere l'autorizzazione alla raccolta al Comando provinciale del CFS nel cui territorio hanno domicilio.

4. Sulla base dei processi verbali delle prove di esame, il competente Servizio politiche forestali, demanio civico ed armentizio della Giunta regionale rilascia i tesserini agli aspiranti raccoglitori.

5. Il tesserino è comunque rilasciato previa esibizione della ricevuta di pagamento della relativa tassa di concessione regionale di cui all'articolo 24.

6. Sul tesserino di idoneità sono riportate le generalità e la fotografia vidimata del raccogliitore autorizzato.

7. Il tesserino di idoneità si intende rinnovato annualmente mediante il pagamento della tassa di concessione prevista dall'articolo 24.

8. Il tesserino è rilasciato agli aspiranti raccoglitori, che abbiano compiuto il quattordicesimo anno di età ed abbiano superato un esame inteso ad accertare la conoscenza delle specie e delle varietà dei tartufi, gli elementi fondamentali della biologia degli stessi, le modalità di ricerca, di raccolta e di commercializzazione e la normativa statale e regionale in materia.

9. Il tesserino ha la validità di dieci anni dalla data di rilascio ed è rinnovato su domanda indirizzata al Comando provinciale del CFS competente per territorio.

9-bis. La validità dei tesserini rilasciati precedentemente alla data del 1 gennaio 2013 è prorogata fino al compimento del decimo anno dalla data di rilascio.

10. La domanda di rinnovo è corredata:

a) del tesserino scaduto;

b) della ricevuta comprovante l'avvenuto pagamento;

c) di due foto del richiedente, di cui una autenticata.

11. L'elenco nominativo dei titolari dei tesserini rilasciati per la raccolta dei tartufi è tenuto presso il competente Servizio della Direzione Politiche Agricole.

---

#### Note all'art. 23:

Il comma 9-bis è stato inserito dall'art. 2, comma 1, L.R. 27 dicembre 2013, n. 58.

---

### Art. 24

#### (Tassa di concessione regionale. Casi di esonero)

1. Per il rilascio e la convalida annuale del tesserino di idoneità è istituita, ai sensi delle leggi vigenti, una tassa annua di concessione regionale di euro 150,00.

2. La tassa annuale non è dovuta se l'attività di ricerca e raccolta non è esercitata nell'anno di riferimento.

3. Il versamento della tassa annuale è effettuato sul conto corrente postale n. 1006433757- IBAN: IT-05-N-07601-03600- 001006433757 intestato a: "Regione Abruzzo -Tassa Annuale Tesserini Raccolta Tartufi - Via Leonardo Da Vinci n. 6 - 67100 - L'Aquila", prima del rilascio del tesserino di idoneità ed entro il 31 gennaio dell'anno di convalida cui si riferisce. La ricevuta comprovante l'avvenuto pagamento del rinnovo annuale è allegata al tesserino.

4. A decorrere dall'esercizio finanziario successivo all'entrata in vigore della presente legge, la Regione Abruzzo, per l'espletamento delle attività connesse alla tutela e valorizzazione dei tartufi di cui alla presente legge e delle attività di cui all'articolo 3, destina sul capitolo 11623 - UPB 01 01 002 una quota pari al 50 per cento delle entrate effettivamente accertate nell'anno precedente a quello di riferimento.

5. I proventi di cui al comma 4 devono essere reinvestiti prevalentemente sui territori a vocazione tartufigena.

6. La tassa di concessione non è dovuta:

a) dai proprietari, od altri aventi diritto, per la ricerca e raccolta dei tartufi sui fondi di loro proprietà o su tartufaie coltivate o controllate di loro proprietà o possesso;

b) dai raccoglitori che, associati o consorziati ai sensi della presente legge, esercitino la raccolta sui fondi di altri appartenenti alla medesima associazione o al medesimo consorzio, nelle tartufaie "Controllate" o "Coltivate";

c) da coloro i quali siano autorizzati dal competente Servizio della Giunta regionale, ai sensi della presente legge, per la ricerca e raccolta ai fini scientifici o di studio.

7. Sono tenuti al pagamento della tassa di concessione regionale i titolari di diritto di uso civico per la ricerca e raccolta di tartufi su terreni di uso civico.

8. I Comuni, le Amministrazioni separate, le Antiche Università, gli Enti Parco, gli enti gestori delle riserve o altri enti pubblici non possono imporre contributi aggiuntivi o porre in essere atti che diversifichino le condizioni tra residente e non residente

#### **Art. 25**

#### **(Finanziamenti)**

1. Al finanziamento degli interventi previsti ai sensi della presente legge, si provvede con programmi annuali approvati dalla Giunta regionale, sentita la competente Commissione consiliare.

#### CAPO V

#### VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE

#### **Art. 26**

#### **(Commercio tartufi freschi)**

1. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere alle specie previste nell'articolo 2 della presente legge.

2. E' vietato il commercio di qualsiasi altro tipo.

3. E' vietata ogni forma di commercio dei tartufi freschi effettuata al di fuori dei periodi di raccolta consentiti, fatto salvo le quantità di tartufo fresco debitamente dichiarate da acquirenti professionali al Servizio

competente della Regione Abruzzo entro le quarantotto ore, festivi compresi, successive alla chiusura prevista dalla presente legge.

4. Ai sensi dell'articolo 1, comma 109, della legge 30 dicembre 2004, n. 311 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2005)", le ditte impegnate nel commercio e trasformazione dei tartufi hanno l'obbligo di comunicare annualmente alla Regione la quantità del prodotto commercializzato distinto per specie e la provenienza territoriale dello stesso, sulla base delle risultanze contabili.

5. La comunicazione dei dati di cui al comma 4 è effettuata entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento secondo la relativa modulistica.

6. La struttura delegata ad acquisire i dati di cui al comma 4 è il Centro regionale di assistenza alla tartuficoltura della Direzione politiche agricole della Giunta regionale.

---

**Note all'art. 26:**

Il comma 3 è stato così modificato dall'art. 6, comma 1, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27..

---

**Art. 27**

**(Vendita dei tartufi freschi)**

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

2. I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.

3. I tartufi interi devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà.

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

5. Sui tartufi freschi interi, in pezzi o tritume, esposti al pubblico per la vendita è indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome latino ed italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata nell'articolo 2, nonché la zona geografica di raccolta.

**Art. 28**

**(Lavorazione tartufi)**

1. La lavorazione del tartufo per la conservazione e la successiva vendita può essere effettuata:

a) dalle ditte singole o associate iscritte alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, nel settore delle industrie

produttrici di conserve alimentari e soltanto per le specie indicate nell'allegato 2 alla legge 752/85 che la Regione fa propria come parte integrante della presente legge;

b) dai consorzi e dalle associazioni di cui agli articoli 13 e 14 nelle attività di promozione ed enogastronomiche del tartufo;

c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

2. Per la realizzazione e la gestione degli impianti di lavorazione, i soggetti di cui al comma 1 possono accedere ai contributi o benefici eventualmente previsti dalle leggi vigenti in agricoltura per le strutture di lavorazione e commercializzazione di prodotti agro alimentari.

### **Art. 29**

#### **(Classificazione dei tartufi conservati)**

1. I tartufi conservati sono classificati come nel citato allegato 2 di cui alla legge 752/85 e s.m. che fa parte integrante della presente legge.

2. E' ammessa anche la commercializzazione dei tartufi disidratati o surgelati con le indicazioni previste dall'articolo 30 della presente legge ad eccezione di quelle previste dall'articolo 30, comma 1, lettera e).

### **Art. 30**

#### **(Vendita dei tartufi conservati)**

1. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta recante:

a) il nome della ditta che li ha confezionati;

b) la località ove ha sede lo stabilimento;

c) il nome del tartufo in latino ed in italiano secondo la denominazione indicata nell'articolo 2 della presente legge;

d) la classificazione prevista nell'allegato 2 alla legge 752/85;

e) il peso netto, in grammi, dei tartufi sgocciolati;

f) l'indicazione di "pelati", quando i tartufi siano stati liberati dalla scorza e dalle sostanze eventualmente aggiunte secondo quanto stabilito dall'articolo 31 della presente legge;

g) la data di confezionamento e di scadenza;

g-bis) l'indicazione obbligatoria della zona geografica di raccolta.

2. Sono fatte salve tutte le altre prescrizioni in materia dettate dalle norme vigenti.

---

#### **Note all'art. 30:**

[Al comma 1, La lettera g-bis\) è stata aggiunta dall'art. 3, comma 1, L.R. 27 dicembre 2013, n. 58.](#)

---

**Art. 31**  
**(Confezionamento)**

1. I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale, o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza deve essere indicata sull'etichetta, e devono essere sottoposti a sterilizzazione a circa centoventi gradi centigradi per il tempo necessario in rapporto al formato dei contenitori.
2. L'impiego di altre sostanze, purché non nocive alla salute, oltre quelle citate, o un diverso sistema di preparazione e conservazione deve essere indicato sull'etichetta con termini appropriati e comprensibili.
3. E' vietato in ogni caso l'uso di sostanze coloranti.
4. Il peso netto indicato nella confezione deve corrispondere a quello dei tartufi sgocciolati con una tolleranza massima del 5 per cento.
5. Il contenuto dei barattoli e flaconi deve presentare le seguenti caratteristiche:
  - a) liquido di governo, o di copertura, limpido, di colore scuro nel Tuber melanosporum, Tuber brumale e Tuber moschatum, e giallastro più o meno scuro nel Tuber magnatum, Tuber aestivum e Tuber mesentericum;
  - b) profumo gradevole e sapore appetitoso tipico della specie;
  - c) assenza di terra, di sabbia, di vermi e di altre materie estranee;
  - d) esatta corrispondenza con la specie e classificazione indicate nell'etichetta.

CAPO VI  
DISCIPLINA SANZIONATORIA

**Art. 32**  
**(Sanzioni - confisca - obbligo denuncia)**

1. La violazione delle prescrizioni della presente legge concernenti la raccolta e commercializzazione dei tartufi comporta anche la confisca del prodotto, che è disposta dall'Autorità Amministrativa fermo restando, in ogni caso, l'obbligo della denuncia dei reati all'autorità giudiziaria, qualora ne ricorrano gli estremi.

**Art. 33**  
**(Vigilanza)**

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata al Corpo Forestale dello Stato (CFS).
2. Sono inoltre incaricati della vigilanza gli altri organi di Polizia, le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, i vigili sanitari delle unità sanitarie locali, le guardie giurate campestri, gli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende

speciali, le guardie giurate volontarie e le guardie giurate silvo-pastorali delle comunità montane.

3. Le guardie giurate devono possedere i requisiti di cui all'articolo 138 del T.U. delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 e prestare giuramento davanti al Prefetto.

4. Il personale di cui ai commi 1, 2 e 3 che accerta le infrazioni provvede al sequestro amministrativo del prodotto raccolto o delle cose che servirono o furono destinate a commettere la violazione. La sanzione amministrativa, corredata del sequestro amministrativo, è inviata all'Autorità Amministrativa entro cinque giorni dall'accertamento della violazione. L'Autorità Amministrativa, ove ne ricorrano i termini, provvede alla confisca del prodotto raccolto. La stessa provvede all'alienazione, distruzione o all'eventuale conferimento presso il CRAMF di S. Elia, L'Aquila dei tartufi confiscati.

#### **Art. 34**

#### **(Agenti addetti alla vigilanza - divieto esercizio ricerca e raccolta)**

1. I soggetti incaricati della vigilanza, di cui all'articolo 33, non possono svolgere attività di ricerca e raccolta di tartufi quando esercitano le proprie funzioni.

#### **Art. 35**

#### **(Contenzioso)**

1. Il contenzioso connesso all'applicazione della presente legge è affidato al Comando regionale Abruzzo del CFS. Lo stesso è competente, altresì, a ricevere verbali e scritti difensivi, all'emanazione dell'ordinanza ingiunzione, nonché alla costituzione in giudizio davanti al giudice, alla messa in ruolo per il recupero della somma dovuta come titolo di sanzione amministrativa, nonché ad ogni altro atto connesso.

2. Per le infrazioni previste dalla presente legge si applicano, altresì, le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale) e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art. 36**

#### **(Sanzioni)**

1. Le sanzioni amministrative derivanti dalla violazione delle disposizioni di cui alla presente legge sono contenute nell'Allegato A.

#### **Art. 37**

#### **(Recidiva generica)**

1. Qualora successivamente al mancato pagamento in misura ridotta, nei termini previsti dall'articolo 16 della legge 689/1981, delle sanzioni

di cui alla presente legge vengano commesse una o più violazioni ulteriori, l'Autorità Amministrativa determina nell'atto ingiuntivo un importo almeno pari al doppio dell'ammontare della sanzione.

2. L'aumento di cui al comma 1 non si applica qualora una o più ulteriori violazioni vengano commesse dopo cinque anni dalla definizione, volontaria o giudiziale, della precedente.

3. A seguito della sanzione amministrativa, l'Autorità Amministrativa dispone la sospensione dell'autorizzazione per la ricerca e raccolta per l'anno in corso e per l'anno successivo.

#### **Art. 38**

##### **(Recidiva specifica)**

1. Qualora nell'ambito di quanto disposto nell'articolo 37, comma 1, una o più violazioni ulteriori siano della stessa indole di quella precedente, può essere inflitto nel relativo atto ingiuntivo emesso dall'Autorità Amministrativa un importo pecuniario riferito almeno al triplo edittale della sanzione comminata.

2. Sono violazioni della stessa indole sia quelle concernenti una stessa disposizione di legge sia quelle che, pur se previste da diverse disposizioni, tuttavia, per la natura dei fatti che li costituiscono o dei motivi che li determinarono, presentano, nei casi concreti, caratteri fondamentali comuni.

3. L'aumento di cui al comma 1 non si applica qualora una o più ulteriori violazioni vengano commesse dopo cinque anni dalla definizione, volontaria o giudiziale, della precedente.

4. Con l'emissione dell'atto ingiuntivo si applica, in ogni caso, la revoca dell'autorizzazione alla ricerca e raccolta, previo ritiro del tesserino da parte dell'agente verbalizzante.

#### **CAPO VII**

#### **DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE**

#### **Art. 39**

##### **(Provvedimenti dirigenziali e delibere Giunta regionale - Pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione)**

1. Le determinazioni dirigenziali e le deliberazioni della Giunta regionale concernenti il territorio tartuficolo, le variazioni territoriali e quelle procedurali relative alla ricerca e raccolta dei tartufi nonché le relative prescrizioni sono pubblicate sul Bollettino Ufficiale della Regione.

2. Per quanto non espressamente disposto dalla presente legge, si applicano le disposizioni statali vigenti in materia.

#### **Art. 40**

##### **(Abrogazione norme precedenti - disposizioni transitorie)**

1. Sono abrogate le seguenti leggi regionali:

a) [la n. 22 del 16 febbraio 1988 (Norme per la raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi) fatto salvo il comma 11 bis dell'art. 3 nel testo introdotto dall'art. 1 della l.r. 3 luglio 2012, n. 31 recante "Modifiche alla l.r. 16 febbraio 1988, n. 22 recante (Norme per la raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi)";]

b) la n. 46 del 3 luglio 1996 (Modifiche ed integrazioni alla L.R. 15 febbraio 1988, n. 22 Norme per la raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi);

c) la n. 106 del 29 ottobre del 1996 recante modifiche ed integrazioni alla L.R. 15 febbraio 1988, n. 22 e alla L.R. 3 luglio 1996, n. 46.

2. I procedimenti amministrativi in corso al momento dell'entrata in vigore della presente legge continuano ad essere disciplinati secondo la precedente normativa, sino alla loro definizione.

2-bis. Fino al momento dell'entrata in vigore del regolamento di cui all'articolo 7, comma 9, le autorizzazioni per la realizzazione di tartufoie controllate non sono consentite.

---

#### Note all'art. 40:

L'art. 7, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27 ha disposto: con il comma 1 l'abrogazione della lettera a) del comma 1; con il comma 2 l'aggiunta del comma 2-bis.

---

### **Art. 41**

#### **(Norma finanziaria)**

1. A partire dal 2013, agli oneri di cui alla presente legge, stimati annualmente in euro 220.000,00 si fa fronte con le risorse finanziarie delle unità previsionale di base (U.P.B.) 07.02.001, capitolo di nuova istituzione denominato "Interventi per la raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo - spesa investimenti" e U.P.B. 07.01.002, capitolo di nuova istituzione denominato "Interventi per la raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo - spesa corrente" del bilancio pluriennale vigente, annualità 2013 e 2014.

2. Le maggiori entrate derivanti dalle disposizioni di cui all'articolo 24 stimate in euro 220.000,00 per ciascuno degli anni 2013 e 2014 sono iscritte alla unità previsionale di base 01.01.002 "Tasse", capitolo di entrata 11623 "Tassa per l'abilitazione alla ricerca dei tartufi".

3. Gli stanziamenti iscritti nella spesa possono essere utilizzati previo accertamento del capitolo di entrata 01.01.002-11623.

4. Al fine della copertura della spesa di cui al comma 1, al bilancio pluriennale 2012-2014 sono apportate le seguenti variazioni, rispettivamente per la sola competenza:

## a) anno 2013

1. in aumento, capitolo di entrata 01.01.002-11623 denominato "Tassa per l'abilitazione alla ricerca dei tartufi" di entrata, euro 220.000,00;
2. in aumento, capitolo di spesa 07.02.001 denominato "Interventi per la raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo - spesa investimenti" di euro 150.000,00;
3. in aumento, capitolo di spesa 07.01.002 denominato "Interventi per la raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo - spesa corrente" di euro 70.000,00;

## b) anno 2014

1. in aumento, capitolo di entrata 01.01.002-11623 denominato "Tassa per l'abilitazione alla ricerca dei tartufi" di entrata, euro 220.000,00;
2. in aumento, capitolo di spesa 07.02.001 denominato "Interventi per la raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo - spesa investimenti" di euro 150.000,00;
3. in aumento, capitolo di spesa 07.01.002 denominato "Interventi per la raccolta, commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo - spesa corrente" di euro 70.000,00;
5. Agli oneri per gli esercizi successivi si fa fronte con legge di bilancio.

**Art. 42****(Entrata in vigore)**

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo.
-

## Allegato A

## A. DISPOSIZIONI GENERALI:

1. Abbattimento di piante tartufigene od impiantate come tali - (art. 15). Sanzione: da € 100,00 a € 700,00 per ogni pianta.

## B. RICERCA O RACCOLTA PERIODI - ORE DI DIVIETO - ZONE DI TUTELA:

1. In periodo di divieto secondo il calendario di cui alla presente legge o secondo le eventuali modifiche deliberate dalla Giunta regionale - (art. 2 e 4) - Sanzione: da € 500,00 a € 1.400,00 e la sanzione accessoria della sospensione dall'esercizio della raccolta per un periodo di mesi 6 (sei).

2. Nel caso in cui la Giunta regionale (art. 4, comma 1 lett a) abbia vietato per periodi determinati e per specifiche zone la ricerca e la raccolta di tutte - od alcune - specie di tartufi - Sanzione da € 1.200,00 a € 4.000,00.

3. Durante le ore notturne (art. 16) - Sanzione: da € 500,00 a € 1.400,00.

4. Nelle zone protette e nei giorni di divieto nelle aziende faunistico-venatorie previsti all'art. 4, lett. d) - Sanzione: da € 300,00 a € 1.200,00

## C. MEZZI E MODALITA' DI RACCOLTA:

1. Senza l'ausilio del cane, a tal fine addestrato, o con ausiliari diversi da esso o, con più di due cani (art. 17) - Sanzione: da € 300,00 a € 1.200,00.

2. Con attrezzi diversi da quelli previsti dall'art. 17 della presente legge - Sanzione: da € 500,00 a € 1.400,00 e la sanzione accessoria della sospensione dall'esercizio della raccolta per un periodo di mesi 6 (sei).

3. Senza provvedere alla riempitura - a regola d'arte -, delle buche aperte (art. 18) - Sanzione: da € 300,00 a € 1.200,00.

4. Apertura delle buche in misura superiore a cinque, (art. 18). - Sanzione: da € 300,00 a € 1.200,00.

5. La raccolta di tartufi oltre il limite giornaliero previsto nella presente legge o nelle delibere della Giunta regionale e per ogni 500 grammi o frazione di 500 grammi di eccedenza di prodotto raccolto (art.19). - Sanzione: da € 300,00 a € 1.200,00.

6. La lavorazione andante del terreno (zappatura) in qualsiasi periodo dell'anno (art. 18); -Sanzione: da € 1.500,00 a € 4.500,00 e la sanzione accessoria della sospensione dall'esercizio della raccolta per un periodo di mesi 24 (ventiquattro). In caso di recidività l'Autorità Amministrativa provvederà alla revoca del tesserino e alla

contestuale irrogazione di una sanzione amministrativa da € 2.000,00 a € 6.000,00.

7. La raccolta di tartufi immaturi od avariati (art.18) - Sanzione: da € 150,00 a € 450,00

8. La raccolta e la ricerca, non autorizzati a terzi, nelle tartufaie coltivate o controllate riconosciute come tali a norma della presente legge - Sanzione: da € 500,00 a € 1.400,00.

9. La raccolta nelle aree rimboschite, prima di quindici anni dal rimboschimento (art. 6) Sanzione: da € 300,00 a € 1.200,00.

9-bis. Senza aver indossato, durante l'attività di ricerca, nel periodo, nei giorni e nei luoghi di apertura della caccia il corpetto o gilet con o senza maniche di tessuto fluorescente con bande riflettenti, (art. 4, comma 2) - Sanzione da € 60,00 a € 180,00.

10. [La raccolta nelle aree del demanio regionale senza la prescritta autorizzazione (art. 21) Sanzione da € 300,00 a € 1.200,00.]

#### D. TARTUFAIE CONTROLLATE E COLTIVATE - TABELLAZIONE

1. Violazione delle disposizioni di cui alla presente legge, in ordine alle caratteristiche delle tabelle e modalità di tabellazione (art. 9) - Sanzione: da € 150,00 ad € 450,00 cui si sommano € 10,00 per ogni tabella.

2. Tabellazione delle tartufaie come "controllate" o "coltivate" senza aver ottenuto la prescritta autorizzazione (art. 7) - Sanzione: da € 300,00 ad € 600,00 cui si sommano € 50,00 per ogni tabella.

3. Danneggiamento o asportazione di tabelle da € 200,00 a € 600,00 per ogni tabella.

#### E. COMMERCIALIZZAZIONE

1. Il commercio di tartufi appartenenti a specie diverse da quelle previste dalla presente legge (artt. 2 e 29 e ss.). - Sanzione: da € 600,00 a € 2.000,00.

2. Il commercio e il trasporto dei tartufi freschi, esercitati al di fuori del periodo di raccolta di cui alla presente legge od alle relative delibere della Giunta regionale (art. 26) - Sanzione: da € 3.000,00 a € 10.000,00.

3. La vendita dei tartufi al mercato pubblico, senza l'osservanza delle norme prescritte - Sanzione: da € 600,00 a € 1.800,00.

4. La messa in commercio dei tartufi conservati, senza l'osservanza delle norme prescritte, al riguardo - Sanzione: da € 600,00 a € 1.800,00.

5. L'omessa o l'errata comunicazione annuale alla Regione delle quantità commercializzate secondo quanto previsto dall'art. 26, comma 4, della presente legge - Sanzione: da € 1.500,00 a € 5.000,00.

## F. AUTORIZZAZIONE E TASSA DI CONCESSIONE

1. La ricerca e la raccolta senza aver ottenuto l'autorizzazione prescritta (art. 22) - Sanzione: da € 400,00 a € 1.200,00.

2. La ricerca e la raccolta senza poter esibire, per dimenticanza od altra ragione, il tesserino comprovante l'esistenza della autorizzazione ottenuta entro il termine di 5 giorni dall'accertamento dell'infrazione, si applica la sanzione prevista dal precedente punto 1. Non si applicano al momento del controllo le sanzioni previste dal presente numero qualora venga esibita copia della avvenuta presentazione di denuncia di smarrimento, furto o distruzione del tesserino, ricevuta dalle competenti autorità.

3. La ricerca o raccolta senza aver versato la tassa annua di concessione regionale prevista per la ricerca o raccolta dei tartufi (art. 24). - Sanzione: da € 500,00 a 1000,00, oltre al pagamento della tassa di concessione regionale dovuta, con versamento della stessa a favore della Regione Abruzzo; nel caso di inottemperanza del pagamento della predetta tassa entro 10 gg. dalla contestazione, si applicherà la sanzione amministrativa prevista dall'art. 5 della L.R. n. 13/80, dal doppio al sestuplo della tassa evasa.

4. Nei terreni gravati da uso civico e terreni di proprietà senza l'autorizzazione prevista (art. 20) -Sanzione: € 300,00 a € 1.200,00.

---

### Note all'allegato A:

L'art. 8, L.R. 8 ottobre 2015, n. 27 ha disposto: con il comma 1 l'inserimento del numero 9-bis nella lettera C; con il comma 2 l'abrogazione del numero 10 della lettera C.

## RIFERIMENTI NORMATIVI

### LEGISLAZIONE NAZIONALE

**LEGGE 16 DICEMBRE 1985, n. 752  
(G.U. n. 300 del 21 DICEMBRE 1985)**

*Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.*

Testo coordinato a seguito delle modifiche introdotte dalla Legge 17 Maggio 1991, n. 162

#### ARTICOLO 1

1. Le regioni, in attuazione dell'articolo 1 della Legge 22 Luglio 1975, n. 382, nonché del disposto di cui agli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 Luglio 1977, n. 616, provvedono a disciplinare con propria Legge la raccolta, la coltivazione e la commercializzazione dei tartufi freschi o conservati nel rispetto dei principi fondamentali e dei criteri stabiliti dalla presente Legge.
2. Sono fatte salve le competenze che nella suddetta materia hanno le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano.
3. È fatta, altresì, salva la vigente normativa di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande di cui alla Legge 30 Aprile 1962, n. 283, e relativo regolamento di esecuzione.

**ARTICOLO 2**

1. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad uno dei seguenti generi e specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo:
  1. Tuber magnatum Pico, detto volgarmente tartufo bianco;
  2. Tuber melanosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato;
  3. Tuber brumale var. moschatum De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato;
  4. Tuber aestivum Vitt., detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone;
  5. Tuber uncinatum Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato; (!)
  6. Tuber brumale Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera;
  7. Tuber borchii Vitt. o Tuber albidum Pico, detto volgarmente bianchetto o marzuolo;
  8. Tuber macrosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio;
  9. Tuber mesentericum Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario.
2. Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciali sopraindicate sono riportate nell'Allegato 1 che fa parte integrante della presente Legge.
3. L'esame per l'accertamento delle specie può essere fatto a vista in base alle caratteristiche illustrate nell'Allegato 1 e, in caso di dubbio o contestazione, con esame microscopico delle spore eseguito a cura del Centro Sperimentale di Tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, o del Centro per lo studio della micologia del terreno del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Torino o dei laboratori specializzati delle Facoltà di Scienze Agrarie o Forestali o di Scienze Naturali dell'Università mediante rilascio di certificazione scritta.

**ARTICOLO 3**

1. La raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati.
2. Hanno diritto di proprietà sui tartufi prodotti nelle tartufaie coltivate o controllate tutti coloro che le conducano; tale diritto di proprietà si estende a tutti i tartufi, di qualunque specie essi siano, purché vengano apposte apposite tabelle delimitanti le tartufaie stesse.
3. Le tabelle devono essere poste ad almeno 2,50 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, ad una distanza tale da essere visibili da ogni punto di accesso ed in modo che da ogni cartello sia visibile il precedente ed il successivo, con la scritta a stampatello ben visibile da terra: "Raccolta di tartufi riservata".

4. Le regioni, su richiesta di coloro che ne hanno titolo, rilasciano le attestazioni di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate.
5. Per tartufaie controllate si intendono le tartufaie naturali migliorate ed incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene; si intendono invece per tartufaie coltivate quelle impiantate ex novo.
6. Nulla è innovato in merito a quanto disposto dagli articolo 4 della Legge 16 Giugno 1927, n. 1766, ed articolo 9 del Regio Decreto 26 Febbraio 1928, n. 332.

#### ARTICOLO 4

1. I titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducano possono costituire consorzi volontari per la difesa del tartufo, la raccolta e la commercializzazione nonché per l'impianto di nuove tartufaie.
2. Nel caso di contiguità dei loro fondi la tabellazione può essere limitata alla periferia del comprensorio consorziato.
3. I consorzi possono usufruire dei contributi e dei mutui previsti per i singoli conduttori di tartufaie. Le tabelle sia nei fondi singoli che in quelli consorziati non sono sottoposte a tassa di registro.

#### ARTICOLO 5

1. Per praticare la raccolta del tartufo, il raccogliitore deve sottoporsi ad un esame per l'accertamento della sua idoneità.
2. Sono esentati dalla prova d'esame coloro che sono già muniti del tesserino alla data di entrata in vigore della presente Legge.
3. Le regioni sono pertanto tenute ad emanare norme in merito al rilascio, a seguito del sopracitato esame, di apposito tesserino di idoneità con cui si autorizza a praticare la ricerca e la raccolta del tartufo.
4. Sul tesserino devono essere riportate le generalità e la fotografia.
5. L'età minima dei raccoglitori non deve essere inferiore ai quattordici anni.
6. Le autorizzazioni di raccolta hanno valore sull'intero territorio nazionale.
7. La ricerca, da chiunque eseguita, deve essere effettuata con l'ausilio del cane a ciò addestrato e lo scavo, con l'apposito attrezzo (vanghetto o vanghella), deve essere limitato al punto ove il cane lo abbia iniziato.
8. Non sono soggetti agli obblighi di cui ai precedenti commi i raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà.
9. È in ogni caso vietato:

- a. la lavorazione andante del terreno nel periodo di raccolta dei tartufi;
- b. la raccolta dei tartufi immaturi;
- c. la non riempitura delle buche aperte per la raccolta;
- d. la ricerca e la raccolta del tartufo durante le ore notturne da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba, salve diverse disposizioni regionali in relazione ad usanze locali.

## ARTICOLO 6

1. Le regioni provvedono a disciplinare la tutela e la valorizzazione del patrimonio tartufigeno pubblico.
2. Le regioni provvedono, inoltre, ad emanare, entro sei mesi dalla entrata in vigore della presente Legge, norme per la disciplina degli orari, dei calendari e delle modalità di raccolta e per la vigilanza.
3. La raccolta è consentita normalmente nei periodi sottoindicati:
  1. Tuber magnatum, dal 1° Ottobre al 31 Dicembre;
  2. Tuber melanosporum, dal 15 Novembre al 15 Marzo;
  3. Tuber brumale var. moschatum, dal 15 Novembre al 15 Marzo;
  4. Tuber aestivum, dal 1° Maggio al 30 Novembre;
  5. Tuber uncinatum Chatin, dal 1° Ottobre al 31 Dicembre; (?)
  6. Tuber brumale, dal 1° Gennaio al 15 Marzo;
  7. Tuber albidum o Borchii, dal 15 Gennaio al 30 Aprile;
  8. Tuber macrosporum, dal 1° Settembre al 31 Dicembre;
  9. Tuber mesentericum, dal 1° Settembre al 31 Gennaio.
4. Le regioni possono provvedere, con apposita ordinanza, a variare il calendario di raccolta sentito il parere di centri di ricerca specializzati di cui all'articolo 2.
5. È comunque vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco nei periodi in cui non è consentita la raccolta.

## ARTICOLO 7

1. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei ed impurità.
2. I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.
3. I "pezzi" ed il "tritume" di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà.
4. Sono considerate "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centi-

metri 0,5 di diametro e “tritume” quelle di dimensione inferiore.

5. Sui tartufi freschi interi, in pezzi o in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome latino ed italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata nell'articolo 2, e la zona geografica di raccolta. La delimitazione della zona deve essere stabilita con provvedimento dell'Amministrazione regionale, sentite le Amministrazioni provinciali.

#### ARTICOLO 8

1. La lavorazione del tartufo, per la conservazione e la successiva vendita, può essere effettuata:
  1. dalle ditte iscritte alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari, e soltanto per le specie indicate nell'Allegato 2;
  2. dai consorzi indicati nell'articolo 4;
  3. da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

#### ARTICOLO 9

1. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta portante il nome della ditta che li ha confezionati, la località ove ha sede lo stabilimento, il nome del tartufo in latino ed in italiano secondo la denominazione indicata nell'articolo 2 ed attenendosi alla specificazione contenuta nell'ultimo comma dell'articolo 7, la classifica ed il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di “pelati” quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza.

#### ARTICOLO 10

1. I tartufi conservati sono classificati come nell'Allegato 2, che fa parte integrante della presente Legge.

#### ARTICOLO 11

1. I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza deve essere denunciata nell'etichetta, e debbono essere sottoposti a sterilizza-

zione a circa 120° centigradi per il tempo necessario in rapporto al formato dei contenitori.

2. L'impiego di altre sostanze, purché non nocive alla salute, oltre quelle citate, o un diverso sistema di preparazione e conservazione, deve essere indicato sull'etichetta con termini appropriati e comprensibili.
3. È vietato in ogni caso l'uso di sostanze coloranti.

#### ARTICOLO 12

1. Il peso netto indicato nella confezione deve corrispondere a quello dei tartufi sgocciolati con una tolleranza massima del 5%.

#### ARTICOLO 13

1. Il contenuto dei barattoli e flaconi deve presentare le seguenti caratteristiche:
  - a. liquido di governo o di copertura limpido, di colore scuro nel Tuber melanosporum, brumale, moschatum, e giallastro più o meno scuro nel Tuber magnatum, aestivum, uncinatum, mesentericum; <sup>(3)</sup>
  - b. profumo gradevole e sapore appetitoso tipico della specie;
  - c. assenza di terra, di sabbia, di vermi e di altre materie estranee;
  - d. esatta corrispondenza con la specie e classifica indicate nell'etichetta.

#### ARTICOLO 14

1. È vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, o immaturi, o non sani, o non ben puliti, o di specie diversa da quelle indicate nell'articolo 2, o di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta o nella corrispondente classifica riportata nell'Allegato 2, annesso alla presente Legge.

#### ARTICOLO 15

1. La vigilanza sull'applicazione della presente Legge è affidata agli agenti del Corpo Forestale dello Stato.
2. Sono inoltre incaricati di far rispettare la presente Legge le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, le guardie giurate volontarie designate da cooperative, consorzi, enti e associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

3. Gli agenti giurati debbono possedere i requisiti determinati dall'articolo 138 del testo unico delle Leggi di pubblica sicurezza approvato con Regio Decreto 18 Giugno 1931, n. 773, e prestare giuramento davanti al prefetto.

#### ARTICOLO 16

1. Per le violazioni della presente Legge è ammesso il pagamento con effetto liberatorio per tutti gli obbligati di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista, entro il termine di sessanta giorni dalla contestazione personale o, se questa non vi sia stata, dalla notificazione.
2. Detta oblazione è esclusa nei casi in cui non è consentita dalle norme penali.
3. Le regioni, per le somme introitate dalle violazioni della presente Legge, istituiranno apposito capitolo di bilancio.

#### ARTICOLO 17

1. Le regioni, per conseguire i mezzi finanziari necessari per realizzare i fini previsti dalla presente Legge e da quelle regionali in materia, sono autorizzate ad istituire una tassa di concessione regionale annuale, ai sensi dell'articolo 3 della Legge 16 Maggio 1970, n. 281, per il rilascio dell'abilitazione di cui all'articolo 5. Il versamento sarà effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato alla tesoreria della regione.
2. La tassa di concessione di cui sopra non si applica ai raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà o, comunque, da essi condotti, né ai raccoglitori che, consorziati ai sensi dell'articolo 4, esercitano la raccolta sui fondi di altri appartenenti al medesimo consorzio.

#### ARTICOLO 18

1. Ogni violazione delle norme della presente Legge, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, comporta la confisca del prodotto ed è punita con sanzione amministrativa e pecuniaria.
2. La Legge regionale determina misure e modalità delle sanzioni amministrative e pecuniarie per ciascuna delle seguenti violazioni:
  - a. la raccolta in periodo di divieto o senza ausilio del cane addestrato o senza attrezzo idoneo o senza il tesserino prescritto;

- b. la lavorazione andante del terreno e l'apertura di buche in soprannumero o non riempite con la terra prima estratta per decara di terreno lavorato e per ogni cinque buche o frazione di cinque aperte e non riempite a regola d'arte;
  - c. la raccolta nelle aree rimboschite per un periodo di anni quindici;
  - d. la vendita al mercato pubblico dei tartufi senza l'osservanza delle norme prescritte;
  - e. la raccolta di tartufi immaturi;
  - f. la raccolta dei tartufi durante le ore notturne;
  - g. il commercio dei tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;
  - h. la messa in commercio di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte salvo che il fatto non costituisca delitto a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale;
  - i. la raccolta di tartufi nelle zone riservate ai sensi degli articolo 3 ed articolo 4.
3. Per le violazioni degli articoli 515 e 516 del codice penale, copia del verbale è trasmessa dall'amministrazione provinciale alla pretura competente per territorio.

#### ||||| **ARTICOLO 19** |||||

1. Le regioni, entro un anno dalla entrata in vigore della presente Legge, devono adeguare la propria legislazione in materia.

#### ||||| **ARTICOLO 20** |||||

1. La Legge 17 Luglio 1970, n. 568, è abrogata.

## Allegato 1

alla Legge 16 Dicembre 1985, n. 752  
come modificato dalla Legge 17 Maggio 1991, n. 162

### ***Caratteristiche botaniche e organolettiche delle specie commerciabili.***

1. *Tuber magnatum* Pico, detto volgarmente tartufo bianco (o anche tartufo bianco del Piemonte o di Alba e tartufo bianco di Acqualagna).  
Ha peridio o scorza non verrucosa ma liscia, di colore giallo chiaro o verdicchio, e gleba o polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare fini e numerose che scompaiono con la cottura.  
Ha spore ellittiche o arrotondate, largamente reticolate o alveolate, riunite fino a quattro negli aschi.  
Emana un forte profumo gradevole.  
Matura da Ottobre a fine Dicembre.
2. *Tuber melanosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato (o anche tartufo nero di Norcia o di Spoleto).  
Ha peridio o scorza nera rugosa con verruche minute, poligonali, e gleba o polpa nero-violacea a maturazione, con venature bianche fini che divengono un po' rosseggianti all'aria e nere con la cottura.  
Ha spore ovali bruno scure opache a maturità, aculeate non alveolate, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche solo di 2-3.  
Emana un delicato profumo molto gradevole.  
Matura da metà Novembre a metà Marzo.
3. *Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato.  
Ha peridio o scorza nera con piccole verruche molto basse e gleba o polpa scura con larghe vene bianche; è di grossezza mai superiore ad un uovo.  
Ha spore aculeate non alveolate spesso in numero di cinque per asco. Emana un forte profumo e ha sapore piccante.  
Matura da Febbraio a Marzo.
4. *Tuber aestivum* Vitt., detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone.  
Ha peridio o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, con verruche grandi piramidate, e gleba o polpa dal giallastro al bronzo, con venature chiare

- e numerose, arborescenti, che scompaiono nella cottura.  
Ha spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure, riunite in 1-2 per asco presso a poco sferico.  
Emana debole profumo.  
Matura da Giugno a Novembre.
5. *Tuber uncinatum* Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato o tartufo nero.  
Ha verruche poco sviluppate e gleba o polpa dal colore nocciola scuro al cioccolato, con numerose venature ramificate chiare.  
Ha spore ellittiche, con reticolo ben pronunciato, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a cinque, che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino.  
Emana un profumo gradevole.  
Matura da Settembre a Dicembre. (4)
6. *Tuber brumale* Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera.  
Ha peridio o scorza rosso scuro che diviene nera a maturazione, con verruche piramidate e gleba o polpa grigio-nerastra debolmente violacea, con venature bianche ben marcate che scompaiono con la cottura assumendo tutta la polpa un colore cioccolata più o meno scuro.  
Ha spore ovali brune, traslucide a maturità, aculeate non alveolate, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche meno, più piccole di quelle del *Tuber melanosporum* e meno scure.  
Emana poco profumo.  
Matura da Gennaio a tutto Marzo.
7. *Tuber Borchii* Vitt. o *Tuber albidum* Pico, detto volgarmente bianchetto o marzuolo.  
Ha peridio o scorza liscia di colore biancastro tendente al fulvo e gleba o polpa chiara tendente al fulvo fino al violaceo-bruno con venature numerose e ramosse.  
Ha spore leggermente ellittiche regolarmente alveolate o reticolate a piccole maglie riunite in aschi fino a 4.  
Emana un profumo tendente un po' all'odore dell'aglio.  
Matura da metà Gennaio a metà Aprile.
8. *Tuber macrosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio.  
Ha peridio o scorza quasi liscia con verruche depresse, di colore bruno rossastro

e gleba bruna tendente al porpuro con venature larghe numerose e chiare, brunescenti all'aria.

Ha spore ellittiche, irregolarmente reticolate e alveolate riunite in aschi pedunculati in numero di 1-3.

Emana un gradevole profumo agliaceo piuttosto forte.

Matura da Agosto ad Ottobre.

9. *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario (o anche tartufo nero di Bagnoli).

Ha peridio o scorza nera con verruche più piccole del tartufo d'estate, gleba o polpa di colore giallastro o grigio-bruno con vene chiare labirintiformi che scompaiono con la cottura.

Ha spore ellittiche grosse imperfettamente alveolate riunite in 1-3 per asco.

Emana un debole profumo.

Matura da Settembre ai primi di Maggio.

**Allegato 2**

alla Legge 16 Dicembre 1985, n. 752  
come modificato dalla Legge 17 Maggio 1991, n. 162

***Classificazione dei tartufi conservati***

<b>Classifica</b>	<b>Specie e caratteri essenziali</b>	<b>Aspetto</b>
Super extra (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi ben maturi, polpa soda, colore nero	Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi ben maturi, polpa soda e scura	Interi, rotondeggianti regolari di colore uni forme
	Tuber magnatum Pico Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso	Interi, senza rotture o scalfitture
Extra (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa soda, di colore brunastro	Interi, ma leggermente irregolari
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa più o meno scura	Interi, ma leggermente irregolari
	Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa soda di colore più o meno chiaro	Interi, senza rotture o scalfitture

<b>Classifica</b>	<b>Specie e caratteri essenziali</b>	<b>Aspetto</b>
Prima scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro	Interi, ma irregolari
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio	Interi, ma irregolari
	Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore più o meno chiaro	Interi
Seconda scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Polpa più o meno soda di colore grigio scuro	Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
	Tuber brumale Vitt. e Tuber moschatum De Ferry Polpa più o meno soda di colore relativamente chiaro	Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
	Tuber magnatum Pico Polpa più o meno soda anche molto chiara	Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
Terza scelta (lavati o pelati)	Tuber mesentericum Vitt., Tuber aestivum Vitt., Tuber uncinatum Chatin e Tuber macrosporum Vitt. <sup>(5)</sup>	Interi
Pezzi di tartufo	Tuber melanosporum Vitt., Tuber brumale Vitt., Tuber moschatum De Ferry, Tuber magnatum Pico, Tuber aestivum Vitt., Tuber uncinatum Chatin, Tuber macrosporum Vitt. e Tuber mesentericum Vitt. <sup>(6)</sup>	Pezzi di tartufo di spessore superiore a centimetri 0,5 di diametro; ciascuna specie con tolleranza del 3% in peso di altre specie ammesse

Classifica	Specie e caratteri essenziali	Aspetto
Tritume di tartufo	Tuber melanosporum Vitt., Tuber brumale Vitt., Tuber moschatum De Ferry, Tuber magnatum Pico, Tuber aestivum Vitt., Tuber uncinatum Chatin, Tuber macrosporum Vitt. e Tuber mesentericum Vitt. (?)	Pezzi di tartufo di spessore anche inferiore a centimetri 0,5; ciascuna specie con tolleranza dell'8% in peso di altre specie ammesse
Pelatura di tartufi	Tuber melanosporum Vitt., Tuber brumale Vitt., Tuber moschatum De Ferry, Tuber uncinatum Chatin, Tuber macrosporum Vitt.	Bucce di tartufo con massimo del 30% in peso di tritume ed il 5% di altre specie