

ASSESSORATO AGRICOLTURA E AGROALIMENTARE,  
CACCIA E PESCA  
L'ASSESSOREDIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA  
CACCIA E PESCA

CFR.FILE.SEGNATURA.XML

CFR.FILE.SEGNATURA.XML

**Alla Presidente dell'Assemblea Legislativa  
Dott.ssa Emma Petitti**PEC: [gabinettopresidenteal@postacert.regione.emilia-romagna.it](mailto:gabinettopresidenteal@postacert.regione.emilia-romagna.it)  
e-mail: [presassemblea@regione.emilia-romagna.it](mailto:presassemblea@regione.emilia-romagna.it)**Oggetto: Invio relazione clausola valutativa art. 27 bis L.R. 24/1991 – anno 2023**

In ottemperanza alle disposizioni stabilite dall'art. 27 bis della Legge Regionale 02 settembre 199, n. 24 *"Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi nel territorio regionale e della valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale"* si invia la relazione quinquennale inerente alla clausola valutativa in cui vengono esaminati le evoluzioni e gli aggiornamenti intervenuti nel frattempo sui seguenti aspetti:

- a) tipologia, caratteristiche e distribuzione territoriale del patrimonio tartufigolo;
- b) andamento delle nuove abilitazioni e dei rinnovi periodici dei tesserini per la ricerca e raccolta del tartufo;
- c) andamento delle procedure di riconoscimento, controllo e revoca delle tartufaie controllate;
- d) andamento delle procedure di riconoscimento delle tartufaie coltivate;
- e) modalità ed esiti dell'attività di vigilanza;
- f) interventi e risultati delle attività di promozione del patrimonio tartufigeno e della tartuficoltura con particolare riguardo ai percorsi di valorizzazione dell'attività svolta dalle Associazioni locali, dagli enti pubblici e dai privati;
- g) distribuzione dei contributi specificando la caratteristica dell'intervento, i beneficiari e l'ammontare delle risorse;
- h) eventuali criticità riscontrate nel corso dell'attuazione.

Si resta a disposizione.

Distinti saluti

**Assessore all'Agricoltura e  
Agroalimentare, Caccia e Pesca  
Alessio Mammi**  
(firmato digitalmente)Viale Della Fiera 8  
40127 Bolognatel : 051 5274516  
faxEMAIL: [agricolturaer@regione.emilia-romagna.it](mailto:agricolturaer@regione.emilia-romagna.it)  
PEC:

INDICE			LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUM.	SUB.
a uso interno: DP	/	/	Classif:					Fasc.	2023	

# **Relazione valutativa sull'attuazione della legge regionale 2 settembre 1991, n. 24 "Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi nel territorio regionale e della valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale" – anno 2023**

## **Premessa**

La normativa regionale e nazionale in materia di ricerca, raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi è rimasta sostanzialmente immutata dal 2016 fino all'approvazione della legge regionale 28 dicembre 2021, n. 19 con cui è stato introdotto un significativo aggiornamento alla L.R. 2 settembre 1991, n. 24 relativo alla possibilità per la Regione Emilia-Romagna di concedere contributi a enti pubblici e privati per sostenere fiere, mostre, manifestazioni e convegni riguardanti il tartufo e la tartuficoltura, un passaggio reso indispensabile per poter dare concretezza alla finalità di promuovere la tutela, lo sviluppo e la valorizzazione del patrimonio tartufigeno.

## **Valutazioni**

L'art. 27 bis della L.R. n. 24/1991, rubricato "Clausola valutativa", dispone che periodicamente vengano rendicontate le seguenti attività:

- a) tipologia, caratteristiche e distribuzione territoriale del patrimonio tartufigo;
- b) andamento delle nuove abilitazioni e dei rinnovi periodici dei tesserini per la ricerca e raccolta del tartufo;
- c) andamento delle procedure di riconoscimento, controllo e revoca delle tartufaie controllate;
- d) andamento delle procedure di riconoscimento delle tartufaie coltivate;
- e) modalità ed esiti dell'attività di vigilanza;
- f) interventi e risultati delle attività di promozione del patrimonio tartufigeno e della tartuficoltura con particolare riguardo ai percorsi di valorizzazione dell'attività svolta dalle Associazioni locali, dagli enti pubblici e dai privati;
- g) distribuzione dei contributi specificando la caratteristica dell'intervento, i beneficiari e l'ammontare delle risorse;
- h) eventuali criticità riscontrate nel corso dell'attuazione.

### **1 - Tipologia, caratteristiche e distribuzione territoriale del patrimonio tartufigo**

Sul territorio regionale sono presenti tutte le nove specie di tartufo diffuse sul territorio nazionale pur con caratteristiche e distribuzione territoriale piuttosto varia.

**Tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum*)** - cresce in ambienti umidi di pianura e in collina sotto pioppi, salici, querce, noccioli e betulle. L'odore è spiccato, leggermente agliaceo e molto gradevole. Periodo di maturazione da settembre a ottobre. La distribuzione regionale è discontinua e sempre associata alla presenza di pioppi, salici, querce e noccioli.

**Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum*)** - il tartufo bianco è in grado di svilupparsi solo in ambienti molto circoscritti e specifici. Ama i terreni freschi e cresce preferibilmente in prossimità di corsi d'acqua. Cresce in pianura e in collina fino a 600-700 m s.l.m., in simbiosi con il taglio, il pioppo,



le querce, i salici, ed i noccioli. Il periodo di maturazione da ottobre a dicembre. È diffuso in tutta la regione pur con notevoli differenze tra le varie province.

**Tartufo uncinato** (*Tuber aestivum* var. *uncinatum*) - il tartufo uncinato non forma pianelli ben evidenti come lo scorzone (tartufo estivo) e matura in autunno. Il periodo di maturazione del tartufo uncinato è da ottobre a novembre. In Emilia-Romagna *T. uncinatum* è presente soprattutto nelle province occidentali (Parma e Piacenza).

**Tartufo nero pregiato** (*Tuber melanosporum*) - cresce in pianura ed in collina fino a 1.100 m s.l.m., sotto querce, pini, noccioli e tigli. Una caratteristica particolare di questo tartufo è di formare attorno alla pianta simbionte un'area quasi completamente priva di vegetazione, detta «pianello» o «bruciata», nella quale sembra inibita la germinazione delle piante erbacee. Periodo di maturazione da novembre a marzo. A livello regionale la sua naturale presenza è discontinua con segnalazioni a Forlì, Bologna e Parma. Tuttavia è sempre più frequentemente coltivato.

**Tartufo nero invernale** (*Tuber brumale*) - cresce sotto querce e tigli in pianura ed in collina. L'odore è intenso negli esemplari maturi e ricorda quello della rapa. Periodo di maturazione da dicembre a marzo. La presenza in regione è abbastanza omogenea.

**Tartufo moscato** (*Tuber brumale* var. *moschatum*) - i carpofori risultano molto simili a quelli del tartufo nero invernale da cui differiscono per il colore della gleba, che a maturazione risulta più tendente al marrone-vinaccia, e per l'odore più penetrante. Periodo di maturazione da dicembre a marzo.

**Tartufo nero ordinario** (*Tuber mesentericum*) - cresce nelle aree collinari in simbiosi con querce, faggi e carpini. L'odore è meno gradevole che negli altri tartufi neri e ricorda vagamente il catrame. Periodo di maturazione da gennaio a marzo. Presente sporadicamente in Emilia-Romagna.

**Tartufo bianchetto o marzuolo** (*Tuber borchii*) - cresce in pianura e in collina fino a 1.000 m s.l.m. in simbiosi con pini, querce, pioppi e noccioli. L'odore è forte ed intensamente agliaceo. Periodo di maturazione da gennaio a maggio.

**Tartufo estivo o scorzone** (*Tuber aestivum*) - cresce in pianura ed in collina fino a 1.300 m s.l.m., in simbiosi con numerose specie forestali fra le quali spiccano querce, pini, faggi, carpini, betulle e noccioli. Anche questa specie, come il tartufo nero pregiato, forma «pianelli» o «bruciate». L'odore è delicato e gradevole e ricorda le nocciole. Il periodo di maturazione da giugno al luglio. In Emilia-Romagna *T. aestivum* ha una ampia diffusione che coinvolge tutte le province.

Le variegate caratteristiche delle diverse specie di tartufo rendono estremamente difficile ed anche moderatamente attendibile ogni tentativo di elaborare una mappatura regionale sulla distribuzione delle



aree produttive di tartufi. Qualche tentativo è stato fatto in passato su base puramente teorica incrociando le cartografie disponibili per alcuni parametri ambientali ritenuti particolarmente significativi per la produzione di tartufi utilizzando le seguenti mappe tematiche:

- Topografica (altitudine e pendenza dei versanti);
- Pedologica (tessitura e contenuto in carbonato di calcio);
- Climatica (stress termici estivi e invernali e durata siccità estiva);
- Vegetazione (specie principali).

Da queste complesse elaborazioni è scaturita una mappa provvisoria delle potenzialità produttive del territorio emiliano-romagnolo per il tartufo bianco pregiato che è ancora soggetta a continui affinamenti per poter divenire in futuro un efficace strumento di lavoro e di programmazione delle azioni di valorizzazione e promozione del settore. Rimangono ovviamente da esplorare le potenzialità di tutte le altre specie di tartufo presenti in regione ma la sfida è resa ancora più ardua dall'impatto dei cambiamenti climatici che stanno influenzando pesantemente l'andamento produttivo sia in termini quantitativi che in termini di stagionalità.

## 2 - Andamento delle nuove abilitazioni e dei rinnovi periodici dei tesserini

Le procedure per il rilascio e il rinnovo dei tesserini si svolgono regolarmente presso i Settori Agricoltura Caccia e Pesca (SACP) attivi sui diversi territori provinciali, analogamente a quanto accade per le sessioni d'esame per il rilascio dell'abilitazione alla raccolta e alla ricerca dei tartufi. A tal fine sono state nominate nel corso del 2022 quattro commissioni d'esame (una per ciascun SACP) opportunamente articolate per assicurare una adeguata copertura sull'intero territorio regionale.

Nella tabella seguente sono riportati i dati relativi al triennio 2021-2022-2023 per quanto concerne il numero di sessioni di esame e i nuovi abilitati alla ricerca e raccolta del tartufo ripartiti per ciascun territorio provinciale.

**Tabella 1 - Numero sessioni di esame e numero di nuovi abilitati per ciascun territorio**

		PC	PR	RE	MO	BO	FE	RA	FC	RN
Anno 2021	N° sessioni	1	2	1	1	2	1	1	2	2
	N° abilitati	46	66	81	56	89	24	41	33	30
Anno 2022	N° sessioni	1	1	1	1	1	1	2	2	2
	N° abilitati	24	29	36	44	63	6	80	56	36
Anno 2023	N° sessioni	1	1	1	unità a RE	1	unità a BO	2	2	2
	N° abilitati	39	40	110		81		107	73	43
Totale abilitati triennio		109	135	227	100	233	30	228	162	109

I dati evidenziano la sostanziale continuità dell'interesse verso la pratica della ricerca e raccolta dei tartufi a conclusione del difficile periodo della Pandemia Covid-19; nel triennio considerato sono stati oltre 1.300 i nuovi tartufai abilitati a livello regionale; da evidenziare che tra i vari territori, Bologna, Ravenna e Reggio Emilia risultano quelli che hanno abilitato il maggior numero di nuovi tartufai.

Per quanto riguarda i raccoglitori abilitati in Emilia-Romagna al 31/12/2022 il numero complessivo ammontava a 9109 a cui vanno aggiunti gli abilitati 2023 (493) che porta il numero complessivo di potenziali tartufai oltre alla quota di 9.500 unità. Ovviamente non tutti eseguono il versamento annuale che li autorizza a svolgere l'attività e i dati storici segnalano che questo pagamento è

effettuato solamente da poco più della metà degli abilitati, da ciò deriva che gli introiti derivanti dai versamenti finalizzati al rinnovo per l'anno 2022 ammontano complessivamente a € 434.004,69.

### 3 - Andamento delle procedure di riconoscimento, controllo e revoca delle tartufaie controllate

Le attività di riconoscimento, controllo e revoca delle tartufaie controllate e coltivate esistenti sono attribuite alle varie articolazioni provinciali dei Settori Agricoltura Caccia e Pesca che operano nel rispetto di quanto previsto dall'art. 6 della L.R. n. 24/91 e che impone verifiche con cadenza almeno quinquennale sullo stato di cura e conservazione delle aree destinate a Raccolta Riservata.

I dati di seguito riportati sono stati raccolti in occasione di una ricognizione obbligatoria richiesta congiuntamente dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) e dal Ministero dell'Economia e delle Finanze (MEF) relativamente alle annate 2021 e 2022 e che sono stati comunicati ufficialmente a fine 2023.

**Tabella 2 – situazione tartufaie controllate e coltivate per ciascun territorio provinciale**

		PC		PR		RE		MO		BO		FE		RA		FC		RN		totale RER	
		N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)	N	sup. (ha)
2021	Tartufaie controllate	1	0.71.00	2	10.66.52	2	17.50.27	2	16.93.82	8	100.45.64	0	0	11	70.47.68	65	571.24.86	16	72.39.90	107	860.39.69
	Tartufaie coltivate	7	4.33.30	7	????	6	2.68.08	6	29.49.00	2	1.69.44	7	9.58.00	9	9.47.79	14	15.33.07	3	3.36.72	61	75.95.40
2022	Tartufaie controllate	1	0.71.00	2	9.72.61	2	17.50.27	4	58.83.63	11	108.41.85	0	0	10	71.60.33	75	562.84.79	16	63.00.93	121	892.65.41
	Tartufaie coltivate	7	4.33.30	5	7.81.54	6	2.68.08	3	1.46.65	2	1.95.72	7	9.58.00	6	4.47.39	19	19.15.38	4	3.86.72	59	55.32.78

Il quadro generale riportato evidenzia una notevole diversità tra i vari territori e tra le due tipologie di ambiti di valorizzazione privati previsti dalla normativa nazionale e regionale. Forlì-Cesena è certamente la provincia che spicca per numero e superficie di tartufaie controllate ed anche di coltivate, seguita a notevole distanza da Bologna per le tartufaie controllate e da Ferrara per la superficie di tartufaie coltivate. I confronti tra le due annate evidenziano spesso andamenti eterogenei tra i vari territori con alcune situazioni di crescita delle superfici destinate a tartufaie controllate (MO – BO – RA) ed altre in sensibile diminuzione (PR – FC – RN) ed altre ancora in sostanziale stabilità (PC – RE – FE).

Un dato interessante riguarda invece la presenza diffusa, ma ancora abbastanza marginale, in tutti i territori riguardante un certo numero di tartufaie coltivate che, se adeguatamente incentivate potrebbero rappresentare una buona opportunità di diversificazione del reddito per le aziende agricole delle zone collinari.

### 4 - Modalità ed esiti dell'attività di vigilanza

L'attività di vigilanza sul rispetto della normativa vigente in materia ricerca e raccolta dei tartufi è svolta prevalentemente dai Carabinieri Forestali (ex Corpo forestale dello Stato), dalla Polizia Provinciale e dalle Guardie Ecologiche Volontarie (GEV) con i quali, negli ultimi anni, sono stati avviati rapporti di proficua collaborazione che hanno consentito di ridurre sensibilmente il fenomeno della raccolta illegale. Questo apprezzabile risultato è stato ottenuto sfruttando al meglio





l'adozione di un calendario di raccolta del tartufo che ha di fatto istituito due periodi di riposo biologico del sottobosco attraverso l'individuazione di un periodo di divieto assoluto di ricerca e raccolta del tartufo per l'intero mese di maggio (dal 1/5 al 31/5) ed un altro nel periodo 15 agosto – 15 settembre.

La raccolta di dati oggettivi sul numero di sanzioni elevate e regolarmente quietanzate dai contravenienti è pressoché impossibile in quanto non esiste un registro univoco dei verbali elevati dai vari organismi di controllo e, nella maggior parte dei casi, i verbali vengono notificati direttamente sul campo senza obbligo di trasmissione agli uffici regionali per gli eventuali successivi passaggi e/o adempimenti.

Rimane comunque una parte residuale che, per esigenze istruttorie, vede coinvolta direttamente l'Area Consulenza giuridica e Sanzioni amministrative della Regione e che cura i mancati pagamenti e l'eventuale contenzioso. I numeri forniti dai colleghi sono riportati nella tabella seguente.

Anno	N. verbali	ordinanze	confisca	archiviazione
2021	19	8	3	2
2022	32	2	2	
2023	25	6	3	1

Per quanto riguarda le azioni intraprese dal Settore Attività faunistico-venatorie, Pesca e Acquacoltura al fine di rafforzare le attività di controllo e repressione degli illeciti sulla ricerca e raccolta del tartufo vale la pena di ricordare anche l'impegno formativo che i funzionari svolgono a favore delle Guardie Ecologiche Volontarie (GEV) attraverso docenze mirate ad approfondire le conoscenze biologiche, ecologiche e normative su questa materia specifica.

## 5 - Interventi e risultati delle attività di promozione del patrimonio tartufigeno

Nel corso del 2022 è stata avviata la prima campagna promozionale del tartufo regionale attraverso l'affidamento a una ditta esterna specializzata in comunicazione di un progetto complessivo denominato "Emilia-Romagna regione del tartufo".

Le attività incluse nel progetto sono le seguenti:

- elaborazione di un logo di caratterizzazione della campagna promozionale;
- creazione di contenuti web e adattamento per la diffusione via social ivi compresa la realizzazione di un filmato professionale;
- campagne web/social di promozione dei numerosi eventi tematici del calendario regionale;
- predisposizione di materiale grafico a stampa costituito da roll-up, manifesti, pieghevoli e cartoline in quantità adeguate per essere poste in distribuzione al pubblico in occasione degli eventi tematici locali.

Al momento è possibile analizzare e riportare una sintesi dei dati relativamente ai risultati dell'attività social (periodo settembre 2022 – febbraio 2024) che sono stati ottenuti in correlazione con il corso della stagione tartufigena 2022/2023 e che vengono di seguito riassunti:  
follower acquisiti sui vari social - oltre 1.700 su Facebook; oltre 130 su Instagram;

“mi piace” sulla pagina “Tartufo dell’Emilia-Romagna”: oltre 1500;

visite su Facebook - oltre 6.000;

visite su Instagram – oltre 200;

Il pubblico si concentra più su Facebook che su Instagram. Il motivo è da attribuirsi presumibilmente all’età media dell’utente che, in generale, si attesta tra i 34 e i 55 anni. Tali utenti tendono a prediligere l’utilizzo di Facebook come social piuttosto che Instagram.

Target di genere e luogo:

- Facebook: 49% donne, 51 % uomini, con il 99% di copertura in Italia;
- Instagram: 16, 9% donne, 83,1% uomini con il 65,5 % in Italia (da segnalare al di fuori del territorio nazionale l’ottima percentuale di copertura pari al 7,2% in Spagna)

post pubblicati – oltre 150 unici, oltre 300 post condivisi e segnalati;

storie pubblicate – oltre 120;

post di segnalazione eventi – oltre 200;

35 video pubblicati di cui uno ufficiale del “Tartufo in Emilia-Romagna”.

Eventi segnalati: oltre 40 ricomprendenti anche eventi gastronomici dedicati, gara di ricerca coi cani, eventi di running.

Sono stati creati elementi comunicativi anche relativamente a:

- regole regionali sulla cerca e cavatura in Emilia-Romagna;
- informazioni turistiche correlate alle località coinvolte negli eventi;
- informazioni istituzionali.

Questi primi riscontri, decisamente lusinghieri, sono il risultato di una proficua collaborazione tra il personale regionale, la ditta assegnataria e, in particolare, l’impegno e la disponibilità delle decine di associazioni di tartufai che operano localmente in tutti i territori provinciali.

In allegato il logo regionale della campagna promozionale e i demo di parte del materiale a stampa finora prodotto.

## **6 - Distribuzione dei contributi**

Con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1363 del 31 luglio 2023 è stato approvato un avviso pubblico per la concessione di contributi per la conduzione di aree tartufigene disponibili per la libera raccolta erogato in regime “de minimis” – anni 2023 2024.

Il bando intende promuovere e la tutela e la valorizzazione del patrimonio tartufigolo pubblico concedendo contributi alle Associazioni di tartufai senza fini di lucro che svolgono, tra gli obiettivi principali indicati nel loro statuto, attività volte alla conservazione, miglioramento e tutela degli ambienti tartufigeni e alla tutela della produzione naturale del tartufo. Le Associazioni che presentano domanda di contributi devono eseguire interventi colturali e/o di piantumazione di essenze tartufigene idonee a garantire o potenziare la produzione di tartufi per la libera raccolta.

Per l’annualità 2023 sono pervenute 3 istanze da parte dell’Associazione il Tartufo APS di Bologna a cui, dopo apposita istruttoria degli uffici competenti, è stata riconosciuta ammissibile a contributo un’estensione di Ha. 74.42.63 per un importo totale di euro 18.606,57. Per verificare l’effettiva erogabilità dello stanziamento bisognerà attendere la primavera 2024 durante la quale andranno eseguite le necessarie verifiche sul campo per accertare che gli interventi di cura e manutenzione dei boschi siano stati correttamente e compiutamente eseguiti.



A settembre 2024 è prevista la scadenza per la presentazione delle domande di contributo per la prossima stagione tartufigena e che dovrebbe coinvolgere un numero più alto di associazioni e di territori con l'obiettivo di avvicinare maggiormente l'entità dello stanziamento annuale previsto per queste attività e fissato per ora a quota € 40.000,00.

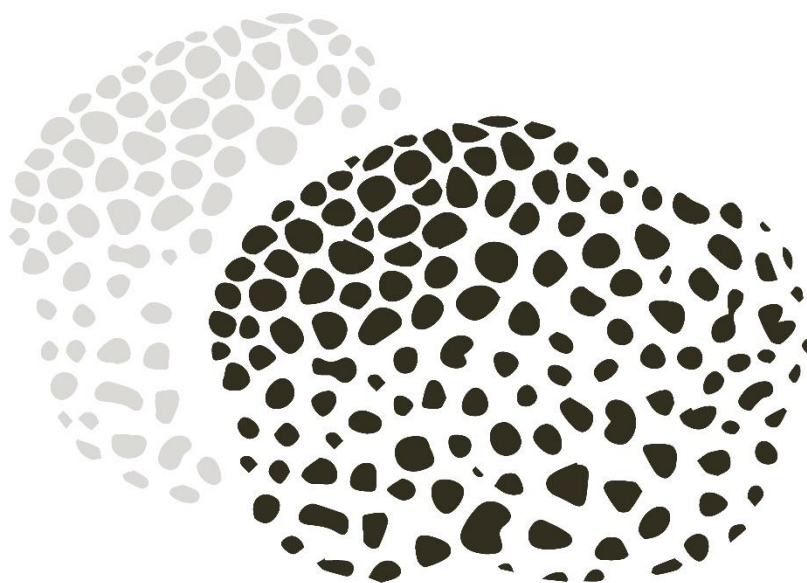
## **7 - Criticità riscontrate nel corso dell'attuazione**

L'attuazione della L.R. n. 24/1991, pur dopo le modifiche introdotte nel 2016, non ha fatto emergere negli ultimi anni particolari criticità. Qualche difficoltà sta invece interessando più direttamente il settore della raccolta e produzione regionale del tartufo a causa dei mutamenti climatici che coinvolgono l'intero pianeta. Temperature estive particolarmente elevate associate a lunghi periodi di siccità creano condizioni non certo favorevoli alla fruttificazione di quelle specie di tartufo che necessitano di ambienti abbastanza umidi per il loro sviluppo. La specie tartufigena a cui si fa principale riferimento è quella del tartufo bianco pregiato che negli ultimi anni ha fatto registrare, nella nostra regione, andamenti produttivi anomali (produzione molto tardiva nel 2022, produzione a singhiozzo nel 2023), a cui purtroppo si associa la perdurante difficoltà nella messa a punto di adeguate tecniche di produzione di piante micorrizzate e di sperimentazione sul campo di pratiche colturali idonee. Sensibilmente diversa appare invece la situazione per le varie specie di tartufo nero che per ora sembrano subire in misura minore l'impatto delle mutate condizioni climatiche. Certamente in questo mutevole contesto ambientale diviene sempre più importante sostenere il mondo della ricerca scientifica che dovrebbe essere stimolato a rafforzare il proprio rapporto con l'associazionismo tartuficolo e con i tartuficoltori per portare sul campo i preziosi risultati delle ricerche di laboratorio.

Infine rimangono da segnalare le perduranti difficoltà nelle attività controllo che sono attribuibili anche al fatto che i soggetti competenti (Polizie Provinciali e Carabinieri Forestali) non hanno rapporti diretti con la Regione Emilia-Romagna mentre le Guardie Ecologiche Volontarie hanno numerosità molto diversa tra le varie province.







# TARTUFO

## dell'Emilia-Romagna

Logo regionale





# TARTUFO dell'Emilia-Romagna

Una delizia per tutte le stagioni

## TARTUFO NERO LISCIO *Tuber melanosporum*



Le dimensioni di questo tartufo variano notevolmente da quelle di una nocciola a quelle di una zucca. La forma è globosa, più o meno regolare. Il periodo è di colore nerastro con macchie rugginose o anche bruno-rossastre con superficie caratterizzata da venature irregolari, di piccole dimensioni e schiacciate, che conferiscono al caposetto un aspetto finemente rugoso. La gleba è biancastra negli esemplari immaturi, bruno o bruno-rossastro a completa maturazione. Le venature, sottili e numerose, sono di colore biancastro ed affiorano visivamente al buio. Cresce in ambienti umidi di pianura e in colline sotto pacci, sassi, querce, noccioli e betulle. L'odore è speziato, leggermente agليoso e molto gradevole.

Periodo di maturazione da settembre a ottobre

## TARTUFO BIANCO PREGIATO *Tuber magnatum*



I caposetti di questo tartufo sono molto variabili per forma e dimensioni. Possono essere regolarmente globosi ma anche irregolari con numerosi lobi e le dimensioni vanno da quelle di un pisello a quelle di una grossa patata. Il periodo estivo è solitamente liscio, di colore giallo-cremoso a volte con venature bruno-rossastre. La gleba di colore variabile dal bianco alle varie tonalità di giallo o anche decisamente rosiccia e risulta solcata da sottili venature biancastre ed andamento anulare. In alcuni esemplari sono presenti zone di colore rosso scuro. Cresce in pianura e in collina fino a 800-900 m s.l.m., in ambienti con il faggio, il pioppo, le querce, i salici, ed i noccioli. Ama terreni freschi e cresce preferibilmente in prossimità di corsi d'acqua. L'odore, particolarmente gradevole e aromatico, non è facilmente definibile.

Periodo di maturazione da ottobre a dicembre

## TARTUFO UNCINATO *Tuber aestivum var. uncinatum*



I caposetti risultano a prime vista molto simili a quelli dello scorzano di cui alcuni autori lo ritengono semplicemente una varietà. Il periodo è nero con venature perennanti e molto più pronunciate di striature longitudinali. La gleba è generalmente più rosiccia e azzurra di quella dello scorzano ed anche l'odore è molto più intenso. Il tartufo uncinato non forma pianelli ben evidenti come lo scorzano e matura in autunno.

Il periodo di maturazione da ottobre a novembre

## TARTUFO NERO PREGIATO *Tuber melanosporum*



Le dimensioni sono variabili da quelle di una nocciola a quelle di una grossa zucca. La forma è prevalentemente sferoidale e solo negli esemplari di taglia maggiore può presentarsi loba. Il periodo è nero con venature perennanti e molto più pronunciate di striature longitudinali. La gleba è generalmente più rosiccia e azzurra di quella dello scorzano e del tartufo nero d'inverno. La gleba risulta chiara nei caposetti giovani, mentre a maturità appare bruno-rossastra con venature sottili, biancastre, e sottili ben definiti. Cresce in pianura e in collina fino a 500 m s.l.m., sotto querce, pini, noccioli e faggi. Una caratteristica particolare di questo tartufo è di fornire spesso alla pianta simbionte un'area quasi completamente priva di vegetazione, detta "spianella" o "abbandone", nella quale sembra ridotta la germinazione delle piante erbacee. L'odore è intenso e gradevole, così come il sapore.

Periodo di maturazione da novembre a marzo

## TARTUFO NERO INVERNALE *Tuber brumale*



Le dimensioni di questo tartufo sono molto variabili e possono andare da quelle di una nocciola a quelle di una zucca. La forma è globosa e prevalentemente regolare. Il periodo è nero e con venature perennanti di dimensioni generalmente inferiori a quelle dello scorzano. La gleba risulta biancastra nei caposetti immaturi ed assume un colore fuligginoso-rossastro a maturazione. Le venature sono bianche, più o meno spesse rispetto a quelle del tartufo nero pregiato. Cresce sotto querce e faggi in pianura e in collina. L'odore è intenso negli esemplari maturi e ricorda quello della napa.

Periodo di maturazione da dicembre a marzo

## TARTUFO MOSCATO *Tuber brumale var. moschatum*



I caposetti risultano all'esterno pressoché identici a quelli del tartufo nero d'inverno (Tuber brumale) da cui differiscono per il colore della gleba, che a maturazione risulta più tendente al marrone-rossastro, e soprattutto per l'odore più forte e penetrante che ricorda il muschio. Anche il sapore risulta sensibilmente piccante. L'analisi chimica, distintiva tra le due specie è riscontrabile nella ricchezza con cui il periodo del tartufo moscato si discosta dalla gleba.

Periodo di maturazione da dicembre a marzo

## TARTUFO NERO ORDINARIO *Tuber mesentericum*



Le dimensioni dei caposetti variano da quelle di una nocciola a quelle di una grossa zucca. La forma dei caposetti è globosa più o meno regolare e possono presentarsi in forme più o meno irregolari. Il periodo è nero con venature perennanti di dimensioni leggermente inferiori a quelle dello scorzano. La gleba è bianca e biancastra nei tartufi immaturi, quindi a maturità grigio-bruno con numerose venature bianche ed irregolari. Cresce nelle aree collinari in boschi con querce, faggi e castagni. L'odore è meno gradevole che negli altri tartufi neri e ricorda l'aglio e il cavone.

Periodo di maturazione da gennaio a marzo

## TARTUFO BIANCHETTO O MARZUOLO *Tuber borchii*



Le dimensioni dei caposetti superano raramente i 3 cm di diametro. I tartufi in natura nel cast, in particolare nei terreni acidi, possono raggiungere i 50 cm. La forma dei caposetti è globosa più o meno regolare. Il periodo è liscio, di colore bruno-rossastro nel croccante, azzurro-azzurro e quello del tartufo bianco. La gleba è giallastra di colore rosso-bruno scuro, solcata da ampie venature bianco-cremate. Cresce in pianura e in collina fino a 1000 m s.l.m. in boschi con pini, querce, pioppi e noccioli. L'odore è forte ed intensamente agليoso.

Periodo di maturazione da gennaio a maggio

## TARTUFO ESTIVO *Tuber aestivum*



Le dimensioni variano da quelle di una nocciola a quelle di una zucca di forma sferoidale. Il periodo è nero formato da grandi venature perennanti a cinque, sei, sette facce, con il verso annastato o sottili striature longitudinali. La gleba è solitamente biancastra più o meno rosiccia, grigia e malleabile, di colore rosiccia ed molle, numerose venature biancastre, sottili ed annastate in più punti. Cresce in pianura e in collina fino a 1000 m s.l.m., in boschi con numerose specie forestali tra le quali quercia, quercia, pino, faggio, castagno, betulle e noccioli. Anche questo tartufo, come il tartufo nero pregiato, forma "spianella" o "abbandone". L'odore è delicato e gradevole e ricorda la nocciola.

Il periodo di maturazione da giugno al luglio

Immagini dei tartufi gentilmente fornite da Marco Morara.

## ASSOCIAZIONI PRESENTI SUL TERRITORIO



[agricoltura.regione.emilia-romagna.it/tartufi](http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/tartufi)

Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.

Manifesto 2022



r\_emiro.Giunta - Prot. 29/05/2024.0550919.U



# Eventi del TARTUFO dell'Emilia-Romagna

**Eventi:**

- Pecorara (PC): Sagra Provinciale del Tartufo e dei Prodotti del Territorio (ottobre)
- Bobbio (PC): Mostra del Fungo e del Tartufo e Festa della Lupa (ottobre)
- Bedonia (PR): Festa del Tartufo (ottobre)
- Calestano (PR): Festa Nazionale del Tartufo Nero di Prato (ottobre - novembre)
- Cavola di Toano (RE): Festa del Tartufo (novembre)
- Montefiorino (MO): Mostra Nazionale del Tartufo Prosciutto (ottobre - novembre)
- Lizzano in Belvedere (BO): Tartufo Fest (ottobre)
- Castel di Casio (BO): Tartufo Fest (novembre)
- Camugnano (BO): Tartufo Fest (novembre)
- Monghidoro (BO): Tartufo Fest (novembre)
- Sant'Agostino (FE): Sagra del Tartufo (novembre)
- Bordeno (FE): Sagra del Tartufo (ottobre)
- Sasso Marconi (BO): Tartufo Fest (ottobre - novembre)
- Casumaro (FE): Sagra del Tartufo di Montebello (novembre)
- Mesola (FE): Sagra di Tartufo (ottobre - novembre)
- Bagnacavallo (RA): Tartufo del Bianchetto (novembre)
- Brisighella (RA): Sagra del Tartufo (novembre)
- Casola Valsenio (RA): Festa del Tartufo Primavera (marzo)
- Castel del Rio (BO): Sagra del Tartufo (ottobre)
- Dovadola (FC): Sagra del Tartufo (novembre)
- San'Agata Feltria (RN): Festa del Tartufo Bianco (ottobre)
- Cusereoli (FC): Sagra del Tartufo Bianco (novembre)

**ASSOCIAZIONI:**

**TARTUFI DEL TERRITORIO:**

NERO LISCIO	BIANCO PREGIATO	ESTIVO	NERO PREGIATO	NERO INVERNALE	MOSCIATO	BIANCHETTO O MARZUOLO	NERO ORIGINARIO	UNCINATO

agricoltura.regione.emilia-romagna.it/tartufi

**Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.**





## I TARTUFAL

**PIACENZA**

- Associazione Provinciale Tartufai Piacentini
- Associazione Nazionale Tartufai Italiani Regione Emilia-Romagna

**PARMA**

- Associazione Parmense Raccoglitori Tartufo
- Associazione Tartufai Parmensi
- Associazione Tartuficoltori Emiliani

**REGGIO EMILIA**

- Associazione Tartufai Reggiani
- Associazione tartufai Valle del Tresinaro

**MODENA**

- Associazione Tartufai Modenese

**BOLOGNA**

- Il tartufo APS
- Associazione Tartufai Sasso Marconi

**FERRARA**

- Al Ramiol
- ARCI Tartufi Ferrara

**FORLÌ-CESENA**

- La tartufo ad furle'
- Associazione dei Tartufai Verghereto
- Tartufando Dovadola

**RAVENNA**

- Associazione Tartufai Ravenna
- Associazione Liberi Tartufai Lugo

**RIMINI**

- Associazione liberi tartufai delle province di Rimini e Pesaro-Urbino



**TARTUFO**  
dell'Emilia-Romagna

**Una delizia per tutte le stagioni**

Regione Emilia-Romagna


<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it>




Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.

### I TARTUFI NEL NOSTRO TERRITORIO


**TARTUFO BIANCHETTO o MARZUOLO (*Tuber borchii*)**  
Il tartufo bianchetto è presente praticamente in tutto il territorio regionale anche se il suo ambiente d'elezione è rappresentato dalle pinete litoranee dove è in simbiosi con i vari tipi di pini. Il terreno preferito è sciolto e sabbioso. Si trova anche in terreni calcarei e moderatamente argillosi delle zone interne dove è simbiote di querce, pioppi e noccioli.

 Il penetrante odore agiaceo lo rende estremamente interessante in cucina ma impone un utilizzo al fianco di prodotti dal sapore avvolgente e delicato (es. ricotta).


**TARTUFO NERO LISCIO (*Tuber macrosporum*)**  
Il tartufo nero liscio si trova, quasi esclusivamente, nelle zone di produzione del tartufo bianco pregiato dove occupa però le aree più sicchiosse. La distribuzione regionale è discontinua e sempre associata alla presenza di pioppi, salici, querce e noccioli.

 L'odore è gradevole e vagamente simile a quello del tartufo bianco, ciò consente di consumare il tartufo nero liscio con modalità estremamente varie che vanno da un minimo di riscaldamento prima della somministrazione fino alla completa cottura.


**TARTUFO NERO ORDINARIO (*Tuber mesentericum*)**  
Il tartufo nero ordinario ha eccellenti capacità di adattamento rispetto ad altre specie di tartufo, si spinge a maggiori altitudini colonizzando anche ambienti più freddi e tipicamente montani. Si trova in zone dove i suoli sono scuri, notevolmente fertili purché ricchi di elementi calcarei. Si associa spesso alla presenza di faggio o di altre latifoglie montane come cerro e carpino bianco. Presente sporadicamente in Emilia-Romagna.

 L'odore particolare di questo tartufo impone accurate elaborazioni culinarie per poter essere pienamente apprezzato.


**TARTUFO NERO INVERNALE (*Tuber brumale*) e TARTUFO MOSCATO (*Tuber brumale* var. *moschatum*)**  
Il tartufo nero invernale e la sua varietà detta tartufo moscato, per il suo odore forte e penetrante che ricorda il muschio, hanno entrambe buone capacità di adattamento. Occupano nicchie ecologiche non idonee né al tartufo nero pregiato, per la scarsità di calcare e per l'elevato contenuto in sostanza organica, né al tartufo bianco per i suoli pesanti, poco sciolti e dove il ristagno idrico è eccessivo. La presenza in regione è abbastanza omogenea.

 L'impiego in cucina prevedere l'inserimento del tartufo nero invernale tra gli ingredienti impiegati fin dalle prime fasi di cottura.


**TARTUFO ESTIVO (*Tuber aestivum*) e TARTUFO UNCINATO (*Tuber aestivum* var. *uncinatum*)**  
Il tartufo estivo e la sua varietà detta tartufo uncinato, sono entità micologiche capaci di un grandissimo adattamento come testimoniato dal vastissimo areale di distribuzione. Il tartufo estivo è una specie particolarmente rustica che occupa gli ambienti più caldi e assolati dove si associa con piante termofile (es. roverella e leccio) collocate al margine del bosco, mentre il tartufo uncinato preferisce l'interno dei boschi misti, purché dotati di zone semiombreggiate, dove si associa con piante mesofile come cerro e nocciolo. In Emilia-Romagna *T. aestivum* ha una ampia diffusione che coinvolge tutte le province mentre *T. uncinatum* è presente soprattutto nelle province occidentali (Parma e Piacenza).

 In cucina i delicati profumi di questi tartufi vengono valorizzati dall'inserimento del prodotto grattugiato durante le ultime fasi di cottura.

**TARTUFO BIANCO PREGIATO (*Tuber magnatum*)**  
Il tartufo bianco è in grado di svilupparsi solo in ambienti molto circoscritti e specifici, preferibilmente freschi e ombreggiati come il fondovalle, il margine dei fossi, l'interno dei boschi, lungo i corsi d'acqua o lungo i viali alberati dove il terreno risulta umido e sciolto. La vegetazione di questi luoghi, sempre abbastanza lussureggiante, è fatta prevalentemente di pioppi, salici, tigli e querce. Matura nel periodo autunnale ed è diffuso in tutta la regione pur con notevoli differenze tra le varie province.


 In cucina, il suo profumo caratteristico e delicato diventa particolarmente apprezzabile se utilizzato a crudo su alimenti caldi (tagliatelle, uova, carni bianche).

**TARTUFO NERO PREGIATO (*Tuber melanosporum*)**  
Il tartufo nero pregiato rifugge i ristagni d'acqua e preferisce spazi aperti, caldi e illuminati. Il suo ambiente ottimale è costituito, prevalentemente, da substrati rocciosi drenanti, con terreni superficiali, molto calcarei, poco profondi e poco fertili. Gli ambienti tipici sono i versanti e i pianori dove cresce una vegetazione di piante che amano il caldo come la roverella, il carpino nero e il leccio. A livello regionale la sua naturale presenza è discontinua con segnalazioni a Forlì, Bologna e Parma. Tuttavia, è sempre più frequentemente coltivato.

 In cucina il delicato profumo del tartufo nero pregiato viene esaltato da una breve esposizione a temperature elevate nella fase finale della cottura dei cibi.

Regione Emilia-Romagna

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it>



Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.

Pieghevole fronte/retro 2022 e 2023