



Tutte le varietà del tartufo dell'Alto Chiascio

Dal pregiato bianco autunnale a scorzone estivo, bianchetto e nero

Il tartufo è il corpo fruttifero di un fungo ipogeo (che nasce sotto terra e rimane sotto terra.). Il corpo fruttifero (derivante dall'ifa) è la parte dell'organismo deputato alla diffusione delle spore, rappresenta quindi un elemento fondamentale per la riproduzione della specie. Mentre il fungo epigeo (che sviluppa fuori del terreno) manifesta la sua maturità riproduttiva attraverso le più o meno colorate "cupole" che vediamo nei boschi e nei prati il fungo ipogeo lo fa attraverso l'emanazione di un odore.

Sarà quindi l'odore ad attirare gli animali liberi in natura e a fare in modo che questi, una volta scovato il fungo, se ne cibino per poi disseminare le spore nell'ambiente.

L'evoluzione ha portato questo organismo a sviluppare con le piante un rapporto di simbiosi, una specie di accordo tra partner che attiva un mutuo soccorso che da origine a delle sinergie strategiche ai fini della biologia dei soggetti interessati.

Quindi troveremo il tartufo dove ci sono piante in grado di garantire questo rapporto. Queste piante possono essere di varie specie quali Querce e Carpini nei boschi, Pioppi e Salici lungo i corsi d'acqua ma si trovano tartufi estivi anche in simbiosi con Pini o addirittura con arbusti tipo il Biancospino e la Ginestra.

Come tutti i funghi per crescere e svilupparsi ha bisogno di un ambiente dove i parametri della temperatura dell'insolazione insieme alla natura del terreno consentano il mantenimento di un gradiente di umidità elevato e costante.

La loro natura e il loro ciclo biologico richiedono una spiccata qualità ambientale tanto da farli rientrare tra gli indicatori biologici che vengono ricercati al fine di definire la qualità dell'ambiente.

Il nostro comprensorio risulta particolarmente vocato per la naturale diffusione di questo fungo tanto che di fatto si trovano tutte e nove le specie riconosciute a livello nazionale.

I vari tartufi sono diverse specie che appartengono allo stesso genere, quindi il tartufo Bianco e quello Nero sono cugini stretti che hanno in comune l'appartenenza al genere Tuber.

Di queste specie esistono varietà autunnali, invernali primaverili ed estive, salta all'evidenza che nel nostro territorio si raccoglie tartufo tutto l'anno.

La ricerca dei preziosi "frutti" richiede la contemporanea presenza di tre elementi indispensabili l'emissione dell'"odore" da parte del tartufo, che testimonia il suo raggiunto grado di maturazione, un animale addomesticabile in grado di captare questi segnali olfattivi e un uomo in grado di gestire le capacità dell'animale. Il termine "tartufaio" non indica una qualità di una persona ma un inscindibile duo che è formato dall'uomo e dal cane.

Nel nostro paese per ricercare il tartufo si deve possedere un regolare tesserino rilasciato dalle Comunità montane o direttamente dalle regioni.

Nel nostro territorio sono stati rilasciati 2.531 tesserini di cui circa la metà è ancora attivo e di questi sono 923. Nel solo 2008 sono stati rilasciati 93 nuovi tesserini. I richiedenti vanno dal quindicenne accompagnato dal genitore all'ottantenne in cerca di svago. Anche le donne cominciano a manifestare interesse e si propongono come aspiranti tartufaie.

La quantità di tartufo raccolto si basa solo ed esclusivamente su stime e queste, per evidenti motivi di controvalore economico, hanno interessato nel nostro territorio il solo tartufo bianco.

La fondatezza dei valori è relativa, con un grado di sottovalutazione si può valutare in circa 10-12 quintali annui la quantità media di Bianco per un controvalore sul mercato all'ingrosso che va dal 1.200.000,00 1.400.000,00 €.

Lunedì, 27 ottobre 2008



agenzia
pressnews

Ufficio stampa:

AGENZIA PRESS NEWS

Tel. 075.7827245

Fax 178.2232449

Infoline 335.6789939

Email desk@pressnews.it

CONTENUTI SPECIALI

Potete scaricare comunicati stampa, foto e video da utilizzare per confezionare articoli e servizi televisivi, cliccando sulle voci qui sotto:

- [BELLE IMMAGINI DI](#)

[REPERTORIO DELLA](#)

[MOSTRA](#) ([www.pressnews.it/downloads/081024tartufo_kit01](http://www.pressnews.it/downloads/081024tartufo_kit01.zip)

[.zip](#))



Per questo anno tuttavia si prevede un significativo calo della produzione a causa dell'andamento stagionale avverso, tale circostanza si evidenzierà soprattutto nel prezzo all'ingrosso che, nelle regioni dove è aperta la raccolta, si aggira intorno ai 2000 - 2500 euro, questo significa che al dettaglio, negozio, ristorante, si può avere un prezzo di 3500-4000 euro. Sotto periodo di fiere, se non si troverà più tartufo probabilmente si avrà un ulteriore incremento di prezzo.

I dati scientifici prodotti nei congressi e negli incontri periodici indicano una costante riduzione delle produzioni naturali, questo per specie coltivabili come il Tuber Melanosporum si potrà compensare con impianti di coltivazione così come già da tempo è avvenuto in Val Nerina ed in Francia mentre per il tartufo bianco si dovrà alzare il livello di attenzione per preservare il più possibile gli habitat naturali presenti, almeno fino a quando non verrà, se verrà, messa a punto un'efficace tecnica di coltivazione.

A norma di legge si sta provvedendo alla mappatura delle aree particolarmente vocate sia per la raccolta spontanea che per la coltivazione del tartufo, in linea di massima possono essere sinteticamente indicati i seguenti siti di raccolta per specie:

Tuber magnatum pico (tartufo bianco, autunnale)

L'habitat ideale per il tartufo bianco si trova lungo corsi d'acqua secondari, anfratti, fossi boschi umidi. Il periodo ottimale di raccolta di questo fungo va dall'inizio di Ottobre alla metà di Dicembre. E' il tartufo di maggior pregio alimentare e commerciale.

Nel nostro comprensorio le migliori condizioni le troviamo prevalentemente nella parte nord est, la zona del buranese è ricca di tartufaie di bianco così come nella parte collinare tra Gubbio e Scheggia. Oppure lungo i corsi d'acqua secondari della dorsale vicino Costacciaro.

Tuber Melanosporum (Tartufo nero, invernale)

Il tartufo nero viene ritrovato in prevalenza nella zona di Fossato di Vico e Guado Tadino, rispetto al cugino è meno pregiato ma per alcune aree (Norcia) rappresenta un vero e proprio veicolo promozionale tanto da identificarlo con una zona specifica Tartufo nero di Norcia. Le specie simbiotiche sono sempre specie quercine e alcune conifere, è meno esigente in termini di umidità e di temperatura.

Tuber Borchii o Bianchetto (Bianchetto, primaverile)

Si trova un po' in tutto il comprensorio ma le punte più significative si hanno sui territori dove si trova anche in bianco. Ha un relativo valore commerciale dovuto alla scarsa appetibilità per il forte sapore d'aglio, è in prevalenza legato all'auto consumo.

Tuber Estivum (Scorzzone, estivo)

Lo si trova soprattutto nelle colline esposte a sud ovest un po' in tutto il territorio, ha un interessante valore commerciale soprattutto legato alle notevoli quantità che possono essere raccolte, è un tartufo superficiale e per questo meno odoroso e più coriaceo (scorzzone dalla scorza esterna che lo protegge dal calore del sole).

Le altre specie non hanno interesse commerciale.

Lunedì, 27 ottobre 2008



agenzia
pressnews

Ufficio stampa:

AGENZIA PRESS NEWS

Tel. 075.7827245

Fax 178.2232449

Infoline 335.6789939

Email desk@pressnews.it

CONTENUTI SPECIALI

Potete scaricare comunicati stampa, foto e video da utilizzare per confezionare articoli e servizi televisivi, cliccando sulle voci qui sotto:

- [BELLE IMMAGINI DI
REPERTORIO DELLA](#)

[MOSTRA \(www.pressnews.it/
downloads/081024tartufo_kit01
.zip\)](http://www.pressnews.it/downloads/081024tartufo_kit01.zip)