

# Individuazione di zone tartufigole nel Veneto

Quando si parla di tartufi viene spontaneo pensare a regioni come il Piemonte o l'Umbria, mentre pochi immaginano che questo prezioso fungo si possa trovare anche nel Veneto. I risultati di una indagine conoscitiva condotta su tutto il territorio della Regione e le numerose notizie storiche rinvenute indicano invece che questa regione può vantare una tradizione ed una realtà tartufigola non disprezzabili.

Le notizie storiche, alcune delle quali risalgono addirittura a codici miniati del 1300, contengono informazioni dettagliate sulla produzione e sulla raccolta dei tartufi nel Veneto nei secoli scorsi, con riferimento alle località dove si trovavano le migliori e più abbondanti tartufigole, alle specie, alle quantità raccolte ed alle modalità di commercializzazione. Secondo i risultati di una apposita indagine condotta in tutta Italia alla fine del 1800 dalle Ispesioni Forestali del Regno, il Veneto veniva addirittura collocato, per la quantità e l'importanza dei tartufi prodotti, al terzo posto, subito dopo l'Umbria ed il Piemonte.

Uno studio recentemente promosso dal Dipartimento per le Foreste e l'Economia Montana della Regione Veneto ha permesso di tracciare un quadro abbastanza preciso della realtà tartufigola regionale, comprendendo non solo l'individuazione delle specie presenti, delle quantità prodotte e dei luoghi naturali di raccolta, ma considerando anche tutte quelle attività collaterali legate al tartufo che vanno dalla sua coltivazione, alla commercializzazione e conservazione.

Lo scopo principale dell'indagine è stato quello di fornire un supporto conoscitivo per la corretta applicazione delle numerose deleghe che la legge quadro nazionale sui tartufi, n. 752 del 16 dicembre 1985, ha demandato alle singole regioni in materia di tutela, sviluppo ed incentivazione del proprio patrimonio tartufigolo. La ricerca si è svolta nell'arco di due anni con diverse modalità investigative, tra cui assidui contatti con i tartufigai locali e sopralluoghi specifici durante i differenti periodi di produzione e raccolta dei tartufi.

In attesa della divulgazione dei risultati completi e dettagliati di questa ricerca, che saranno reperibili sulla pubblicazione regionale dal titolo «Tartufi e Tartufigoltura nel Veneto», la presente nota vuole essere una breve anticipazione relativamente all'ubicazione ed alle principali caratteristiche delle aree tartufigole del Veneto, come a suo tempo è stato fatto nell'ambito di questa vicenda con l'esito di «Individuazione delle aree tartufigole del Trentino meridionale (DN, 1/87)».

## **Le zone tartufigole**

Il Veneto anticamente doveva costituire una immensa tartufigola naturale, ma per motivi legati agli insediamenti umani, al disboscamento ed alle pratiche agronomiche, non restano che poche zone ancora produttive. Valutando la loro estensione, produzione ed importanza si può affermare che le principali zone tartufigole del Veneto sono cinque. Ciascuna di esse è contraddistinta da peculiari caratteristiche pe-



Differenze macroscopiche fra la gleba di *Tuber melanosporum* (i due esemplari più piccoli) e quella di *Tuber brumale* (l'esemplare più grosso) (foto Gregori).

dologiche, climatiche e vegetazionali che spesso determinano un tipo particolare di produzione. Innanzi tutto va menzionata la grande zona che si estende dalle colline moreniche del Lago di Garda e dal Monte Baldo fino alle propaggini dei Monti Lessini; poi la zona costituita dai Monti Berici e la zona a ridosso dei Colli Euganei; infine la zona del Polesine, ubicata nel territorio limitrofo all'asta fluviale del fiume Po, e la zona della fascia costiera caratterizzata dalle pinete litorali. Vi sono poi altre zone sparse di produzione naturale, ma sono di estensione molto limitata ed insignificanti da un punto di vista produttivo.

Dal momento che nel Veneto sono presenti quasi tutti i tipi di tartufi più comuni, e sicuramente tutti quelli di cui è ammessa la commercializzazione, può risultare più chiaro descrivere le caratteristiche delle tartufaie naturali distinte per specie di tartufi.

Le specie di maggior interesse sono il *Tuber melanosporum*, il *Tuber magnatum*, il *Tuber aestivum* ed il *Tuber uncinatum*. Più spora-

dici sono il *Tuber albidum* ed il *Tuber brumale* compresa la varietà *moschatum*, il *Tuber mesentericum* ed il *Tuber macrosporum*.

### **Tartufale di *Tuber melanosporum***

Il *Tuber melanosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato, ha il peridio (o scorza) nero e rugoso con verruche minute; la gleba (o polpa) è nero-violacea a maturità, con venature bianche e fini che divengono rosseggianti all'aria. Emanava un delicato profumo molto gradevole. Matura da metà novembre a marzo.

Nel Veneto le tartufaie di *Tuber melanosporum* si trovano quasi esclusivamente nell'ampia zona che comprende le colline moreniche del Lago di Garda, le pendici del Gruppo del Baldo e le propaggini dei Monti Lessini.

Il substrato litologico del Baldo e dei Lessini è costituito dalla piattaforma carbonatica mesozoica propria dei rilievi prealpini, dalla quale sono derivati suoli calcarei di limitato spessore e con elevata



Nel Veneto molte tartufaie di *Tuber magnatum* e di *Tuber brumale* si trovano all'interno di parchi e giardini (foto Gregori)

presenza di scheletro. Il substrato litologico dell'anfiteatro morenico del Garda è costituito da estesi depositi di materiali grossolani fluvio-glaciali.

Le analisi di alcuni campioni di terreno prelevati nelle tartufaie naturali di nero pregiato hanno evidenziato che i suoli delle tartufaie dove si sviluppa naturalmente questo tartufo hanno in genere un'elevata frazione sabbiosa (anche del 70%) ed una modesta frazione limosa ed argillosa (del 10-20%). Il contenuto di calcare totale è variabile, ma nella media è abbastanza elevato (35%); generalmente il pH è sub-alcino (7,5).

Il clima delle zone tartufigole di *Tuber melanosporum* presenta una certa mediterraneità in quanto risente dell'influsso mitigante del Lago di Garda e della protezione fornita dalle catene prealpine. La mediterraneità del clima è evidenziata anche dalla vegetazione che è ricca di specie della macchia mediterranea o di ambienti mesofili relativamente caldi (leccio, cipresso, corbezzolo, scotano, terebinto).

La vegetazione dei versanti ove si trovano le zone tartufigole è costituita in prevalenza da bassi boschi di roverella e carpino nero che, assieme al leccio, rappresentano nella zona le principali piante simbiotiche del *Tuber melanosporum*.

Le tartufaie di questo tartufo si riscontrano sparse ovunque, senza una definita dislocazione altimetrica, nelle chiarie, al margine dei boschi e nei terreni ex coltivi.

Queste tartufaie presentano, alla base della pianta, una caratteristica area priva

di vegetazione che è detta *pianello* ed è più o meno evidente a seconda dello stadio di sviluppo della tartufaia stessa. Il pianello è provocato dall'azione di alcuni essudati del tartufo che impediscono l'affermarsi di altre specie vegetali, evitando così l'eccessivo ombreggiamento che è dannoso al *Tuber melanosporum*.

Tuttavia alcune specie erbacee come la pilosella, ma soprattutto le erbe grasse del genere *Sedum*, sono resistenti all'azione inibitrice del micelio e sono così rinvenibili all'interno del pianello. In prossimità delle tartufaie sono invece presenti numerose specie arbustive (come la ginestra, il ginepro, il citiso, il cisto e la rosa canina) ed erbacee, la cui composizione è formata prevalentemente da graminacee (brachiopodio, erba mazzolina, etc.) leguminose (trifoglio campestre, ginestrino, etc.) e composite (assenzio, fiordaliso, camomilla, etc.).

### **Tartufaie di *Tuber magnatum***

Il *Tuber magnatum* Pico, detto volgarmente tartufo bianco pregiato, ha peridio liscio, di colore giallo chiaro o leggermente verdastro, e gleba dal marroncino al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata in rosso vivo, con venature chiare, fini e numerose. Emana un profumo molto caratteristico, spiccato e gradevole, che ricorda il profumo del formaggio grana. Matura da ottobre a fine dicembre.

Nel Veneto le tartufaie di *Tuber magnatum* sono ubicate in pianura, soprattutto nella zona del Polesine, nei territori dei comuni limitrofi all'asta fluviale del Po, ma anche nel territorio del Padovano e del Vicentino.

Il substrato litologico della pianura veneta è costituito da materiali di deposito delle «alluvioni recenti ed attuali». La variabilità delle caratteristiche geologiche di questi substrati influenza fortemente la natura dei terreni che da loro prendono origine. I suoli delle zone ove si trovano le tartufaie di *Tuber magnatum* sono in prevalenza sciolti, con tessitura sabbiosa o sabbioso-limosa o sabbioso-argillosa. Il loro contenuto di sabbia può arrivare all'80% mentre limo ed argilla non superano il



Nella raccolta del tartufo è obbligatorio l'uso del cane

20%; il contenuto di calcare totale è del 20-25%, mentre il valore del pH, tendenzialmente alcalino, è compreso fra 7,5 e 8.

Il clima di queste zone tartufigole si può definire del tipo padano con inverni piuttosto freddi ed estati relativamente calde, in cui l'azione termoregolatrice dell'Alto Adriatico non esercita alcuna sensibile influenza. Il De Marchi considera il regime pluviometrico di queste zone un regime di passaggio tra quello oceanico e quello continentale e lo chiama *sub-litoraneo*.

La vegetazione delle zone di pianura ove si trovano le tartufigole di *Tuber magnatum* è costituita dai resti del bosco meso-igrofilo che un tempo ricopriva la «Padania», caratterizzato da farnia (ormai rara), olmi, pioppi, salici, noccioli e tigli. Queste piante occupano, isolatamente o a gruppi, piccole vallicole, scarpate, golene, argini di fossati, bordi delle strade, etc..

Nelle tartufigole di *Tuber magnatum* permane la vegetazione arbustiva ed erbacea poiché questo tartufo non forma il pianello ed anzi necessita di una certa copertura che mantenga maggiore umidità. Le specie che si sono rinvenute con maggior frequenza nelle tartufigole di bianco pregiato del Veneto sono la rosa canina, la vitalba, il rovo, il biancospino, il sambuco, l'equisetto, il farfaraccio ed anche la canna palustre.

Nel Polesine le tartufigole di tartufo bianco pregiato sono costituite per lo più da filari di tigli posti lungo le strade o da boschetti golenali che crescono lungo le rive del Po, comprendenti salice bianco, pioppo bianco e pioppo nero; caratteristiche

sono le tartufigole formate da vecchie siepi di salici da vimini capitozzati. Nel Padovano le tartufigole di bianco sono poste lungo i fossati che dividono gli appezzamenti di terreno o si trovano sotto piante isolate (farnia) o a gruppi (pioppi, salici, noccioli). In entrambe le zone molte tartufigole si rinvencono all'interno di parchi o giardini di vecchie ville ove si trovano maestosi esemplari di taglio.

### **Tartufigole di *Tuber aestivum* e di *Tuber uncinatum***

Il *Tuber aestivum* Vitt., detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone, ed il *Tuber uncinatum* Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato o tartufo di Fragno (che dalla Legge 161/91 è considerato non più varietà ma specie), pur presentando caratteristiche molto simili e vivendo negli stessi ambienti, si distinguono per alcuni caratteri macroscopici di seguito evidenziati, primo fra tutti il diverso periodo di maturazione: il *Tuber aestivum* matura d'estate (da giugno a settembre), il *Tuber uncinatum* matura d'autunno (da settembre a dicembre). Il peridio, di colore nero per entrambi, presenta verruche più grandi e grossolane nel *Tuber aestivum* e verruche poco sviluppate e più regolari nel *Tuber uncinatum*; la gleba (che in entrambi presenta venature chiare e numerose) è di colore da giallastro e bronzo nello scorzone, da nocciola scuro a marron nell'uncinato; il *Tuber uncinatum* emana inoltre un profumo più gradevole e pronunciato del *Tuber aestivum*.

Le zone del Veneto ove si sviluppano il tartufo scorzone e uncinato, per lo meno quelle di una certa estensione, sono ubicate sui Monti Berici, sui Monti Lessini, sul Monte Baldo e sui Colli Euganei. Tartufigole di queste specie si rinvencono anche in alcune zone pedemontane del Bellunese e nella pianura, ma sono molto sparse e di superficie assai limitata.

Il substrato litologico dei Monti Berici e dei Colli Euganei, che sono le zone particolarmente interessate da questi tartufi, presenta una notevole varietà di rocce a base calcarea del secondario mescolate con forme eruttive basiche del terziario, a volte rivestite da formazioni quaternarie.

Ciò conferma la grande adattabilità del *Tuber aestivum* e del *Tuber uncinatum* che sono capaci di svilupparsi su una grande varietà di terreni formati da rocce madri di età geologiche molto differenti, escluse comunque le formazioni collinari a matrice litologica acida. Da questi substrati si sono originati terreni diversi le cui caratteristiche comuni, almeno per i suoli delle tartufaie, sono: il modesto spessore del profilo, l'eccessiva ricchezza di scheletro e la notevole presenza di roccia affiorante anche all'interno dei boschi.

I suoli dove si raccolgono lo scorzone e l'uncinato, sono suoli sabbioso-argillosi in cui la quantità di sabbia varia dal 50% al 70%, il limo dal 15% al 25% e l'argilla dal 5% al 30%. Il contenuto del calcare totale risente molto della matrice litologica per cui può variare da semplici tracce al 40%, ma nelle tartufaie più produttive è sempre molto elevato (20-30%). Anche il pH a seconda della composizione del substrato presenta valori molto variabili, anche se nelle tartufaie produttive supera sempre il valore di 7.

Il clima delle tartufaie rivela che il *Tuber aestivum* e il *Tuber uncinatum* non hanno esigenze molto precise: essi prosperano bene sia nell'ambiente temperato caldo sempre umido della collina e montagna vicentina (Monti Berici, Monti Lessini orientali) sia nell'ambiente sub-mediterraneo dei Colli Euganei ed in prossimità del Lago di Garda, sia nell'ambiente molto più continentale delle zone Bellunesi. Chiaramente al variare delle condizioni climatiche variano il tipo di vegetazione e le piante simbiotiche delle tartufaie.

La vegetazione dei Colli Euganei presenta, nelle stazioni a tartufo, dominanza dei cedui di roverella ed orniello con arbusti tipici della macchia mediterranea (corbezzolo, terebinto e scotano). Nei Monti Berici la vegetazione più tipica delle zone tartufigole è rappresentata dal querceto caducifoglio nelle sue varie facies, spesso compenetrato dal «castagneto con ostrya» che è proprio di terreni in parte decalcificati negli orizzonti superiori. Nel Bellunese la vegetazione dei luoghi dove si trovano le zone tartufigole è costituita in prevalenza dai boschi cedui di carpino bianco, noc-

ciolo e faggio. Il *Tuber aestivum* ed il *Tuber uncinatum*, pertanto, si associano con piante differenti a seconda dell'altitudine, dell'esposizione e della conformazione del bosco. Nelle zone di pianura infine, oltre a qualche sporadica pianta di farnia, simbionti privilegiati sono i pioppi ed i tigli. Riguardo all'ubicazione le tartufaie di scorzone e di uncinato si trovano in ambienti molto vari: su altopiani, bassi versanti e pendii esposti ed aridi; nei fondovalle e negli impluvi ombreggiati e freschi; all'interno dei boschi con sottobosco povero o ricchissimo di arbusti, sotto le foglie o la lettiera indecomposta, come al margine del bosco, nelle radure, in prossimità di cespuglieti ed anche sotto piante isolate di campi e prati. Questi tartufi si rinvenivano in mezzo alle pietre, fra gli interstizi della roccia e nelle conche ricche di humus.

La presenza di *Tuber aestivum*, ancora più di quella di *Tuber uncinatum* può essere evidenziata dalle caratteristiche aree prive di vegetazione. Il pianello solo raramente è circolare mentre è più frequente che esso assuma forme molto imprecise e che l'assenza di vegetazione erbacea sia limitata ad un solo settore del terreno posto sotto la chioma della pianta simbiote. Quando il pianello non è manifesto il luogo dove questi tartufi sono raccolti è tuttavia pulito, con pochissima vegetazione e lettiera molto decomposta ed amalgamata al suolo.

### **Tartufaie di *Tuber albidum***

Il *Tuber albidum* Pico (*Tuber Borchii* Vitt.), detto volgarmente bianchetto o marzuolo, ha peridio liscio di colore biancastro tendente al fulvo e gleba chiara, fulva o quasi violaceo-bruna, con venature ramosse e piuttosto larghe. Emanava un profumo molto simile all'odore dell'aglio. Matura da metà gennaio a metà aprile.

Nel Veneto le tartufaie di *Tuber albidum* interessano soprattutto le pinete litoranee (da Portogruaro fino a Chioggia e Rosolina) ma questo tartufo si rinviene anche nel restante territorio.

I terreni della zona costiera ove vegeta il bianchetto sono tipicamente sabbiosi, sciolti e salmastri. La percentuale di sabbia

è elevatissima (anche 90-100%) mentre il contenuto di calcare totale è spesso minore del 10%. Il pH è tendenzialmente subalcalino ed oscilla intorno a 7-7.5. Il clima di queste zone tartufigole è tipicamente marittimo con ventilazione ed umidità relativa molto elevate.

La vegetazione è costituita da pinete artificiali impiantate intorno gli anni '50; attualmente il soprassuolo risulta essere formato da leccio, pino nero, sporadico pino domestico e pino marittimo. Le tartufigole di *Tuber albidum* si trovano sparse all'interno delle pinete, tanto nelle radure quanto nella vegetazione fitta o ai suoi margini. Nelle pinete più meridionali (Rosolina) questo tartufo si associa di preferenza con il pino domestico. Nelle altre zone non si registra una marcata differenza produttiva fra il pino domestico, il pino marittimo ed il pino nero, tutti simbiotici di questo tartufo. Nelle tartufigole sparse per il restante territorio del Veneto, sia in pianura che nella zona pedemontana, il *Tuber albidum* si associa con le merce dei boschi mesofili o xerofili (rovere, cerro, roverella). Questo tartufo è stato trovato in simbiosi anche coi pini esotici (pino eccelso e pino strobo) che normalmente adornano parchi e giardini.

### **Tartufigole di *Tuber brumale* e di *Tuber brumale* var. *moschatum***

Il *Tuber brumale* Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno, e la sua varietà *moschatum* De Ferry, detta volgarmente tartufo moscato, presentano caratteri molto simili. Il *Tuber brumale* ha peridio nero con verruche generalmente più piccole di quelle del *Tuber melanosporum* e che si staccano facilmente dalla gleba. La gleba è grigio nerastra debolmente violacea con venature piuttosto larghe ed appariscenti che spesso, confluendo numerose in uno stesso punto, formano delle ampie chiazze biancastre, ed emana un profumo forte che ricorda quello della rapa. La varietà *moschatum* differisce dalla forma tipo soprattutto per l'odore che è più forte e penetrante e ricorda quello del muschio, e per il sapore più piccante. Entrambi maturano da gennaio a marzo.

Nel Veneto le tartufigole di *Tuber brumale* non occupano una zona precisa e specifica ma si trovano sparse su tutto il territorio. Il *Tuber brumale* è l'unico tartufo, fra le specie commercializzabili, che si adatta alle condizioni pedologiche naturali del Trevigiano, dove i terreni presentano una decalcificazione molto spinta con scarsità di carbonato e con un pH che tende a divenire acido.

Le tartufigole di *Tuber brumale* e *T. brumale* var. *moschatum*, data la loro grande adattabilità a terreni di diversa origine geologica, si rinvencono sia in terreni mediamente profondi e freschi delle zone pianeggianti di Rovigo, Padova e Treviso, che in terreni piuttosto aridi delle pendici montano-collinari dei Monti Berici, del Monte Baldo, dei Monti Lessini e dei Colli Euganei.

La componente granulometrica dei terreni ove si trovano le tartufigole di *Tuber brumale* e *T. brumale* var. *moschatum* è molto variabile, come variabili sono il contenuto di calcare totale e la reazione chimica del suolo che può scendere anche sotto il valore di pH 7.

Le condizioni climatiche dei luoghi ove sono poste le tartufigole rivelano che il nero invernale è un tartufo capace di tollerare le basse temperature e le forti escursioni termiche. Questo tartufo si sviluppa bene sia in condizioni di clima sub-mediterraneo temperato caldo (zone del Lago di Garda e dei Colli Euganei) che in clima di transizione tra l'oceánico ed il continentale quale è quello della pianura veneta.

La vegetazione delle tartufigole naturali di *Tuber brumale* è in relazione all'ambiente ed alle zone ove queste si trovano. In pianura per lo più si tratta della vegetazione residua di quella che doveva essere la vegetazione forestale spontanea, sicuramente ricca di querce, tigli, olmi, frassini ed aceri, ora sostituita da campi coltivati dove gli alberi sono relegati in punti particolari (scarpate, fossati, canali, etc.) non utilizzati dall'agricoltura. Le piante con cui di preferenza questo tartufo entra in simbiosi sono quelle dei terreni abbastanza profondi e mediamente freschi, quali i tigli, la farnia ed i pioppi, ma sulle pendici collinari si trova anche con nocciolo, roverella e carpino bianco e nero. Sovente è sotto piante che



Tartufaia coltivata di *Tuber melanosporum* in produzione (Povegiano - TV) (foto Gregori)

producono altre specie di tartufi.

Nel Veneto le tartufaie di *Tuber brumale* e della sua varietà *moschatum* sono ubicate all'interno di boschetti radi, soprattutto al loro margine, come al margine di siepi o di coltivi o sotto grosse piante isolate. Le tartufaie più comuni sono quelle situate nei parchi e nei giardini, e lungo i viali alberati.

### **Tartufale di *Tuber mesentericum***

Il *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario o anche tartufo nero di Bagnoli (essendo questa località dell'Irpinia la zona ove esso si trova in abbondanza), ha peridio nero con verruche più piccole del tartufo d'estate. La gleba è di colore giallastro o grigio bruno scuro con venature biancastre chiaramente disposte a labirinto. Emanava un profumo caratteristico e spiccato che ricorda lo iodiformio o l'acido fenico (è anche chiamato «fenico»). Matura da settembre a maggio. Nel Veneto questo tartufo si rinviene molto sporadicamente e per lo più nelle zone di produzione del *Tuber melanosporum* e del

*Tuber aestivum*. È considerato un tartufo tipico delle formazioni boschive che si sviluppano in clima mediterraneo montano.

Gli esemplari trovati nel Veneto erano sempre ubicati sotto esemplari di roverella, carpino nero o pino nero, in tartufaie in cui la lettiera al suolo e la vegetazione erbacea erano scarse. Questo tartufo non si è mai rinvenuto sotto il faggio, che in Irpinia invece rappresenta la pianta simbiote di gran lunga più importante.

### **Tartufale di *Tuber macrosporum***

Il *Tuber macrosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio, ha peridio quasi liscio, con verruche molto depresse, di colore bruno rossastro (ruggine). La gleba è bruno-biancastra o bruno-rugginosa con venature larghe e chiare. Emanava un profumo gradevole, leggermente agliaceo. Matura da agosto ad ottobre. Nel Veneto questo tartufo è del tutto sporadico ed occasionale. Lo si rinviene nello stesso ambiente del tartufo bianco pregiato sotto i medesimi simbiotici (farnia, pioppi, salici e tigli).

## Conclusioni

In questi ultimi anni l'interesse per il tartufo è notevolmente aumentato anche nel Veneto, tanto che esso comincia ad avere un ruolo non trascurabile nell'economia regionale. È cresciuto infatti il numero delle persone che si dedicano alla raccolta e ad attività commerciali e di ristorazione connesse con i tartufi e sono sempre più numerosi gli esempi di coltivazione mediante l'impianto di nuove tartufaie ed il miglioramento di quelle naturali.

Una precisa indicazione del quantitativo di tartufi raccolti annualmente nel Veneto non è possibile per una serie di elementi e circostanze che ne rendono difficile la stima, tra cui le caratteristiche del tutto peculiari del mercato del tartufo e la reticenza dei raccoglitori e commercianti a parlare di quantità. Siamo comunque dell'avviso che i dati riportati dall'Annario statistico, secondo cui nel Veneto, nel 1984, si sono raccolti complessivamente circa 13 quintali di tartufi, siano di molto inferiori alla realtà. Secondo una stima che tenga conto del numero di coloro che effettivamente praticano la raccolta, del tempo di raccolta utile, delle diverse specie di tartufo e del raccolto medio pro-capite, tale quantità potrebbe risultare triplicata.

Considerando gli interessi agronomici, commerciali e turistici, che ruotano intorno al tartufo in regioni dove questo è una realtà affermata, ci si rende conto di quanto possa essere importante tutelare, incrementare e valorizzare il patrimonio tartuficolo naturale e coltivato della Regione attraverso disposizioni adeguate, azioni coordinate ed iniziative di carattere promozionale e di ricerca. Approfondire le conoscenze sulle condizioni ambientali e pedoclimatiche che permettono la produzione spontanea dei tartufi consente di individuare siti idonei per la loro coltivazione e incrementare così la produzione regionale. Non va dimenticato inoltre che l'incremento della tartuficoltura, oltre ad indubbi vantaggi di ordine economico, presenta una forte valenza ambientale non solo perché crea un'alternativa alle colture agricole intensive ed eccedentarie o valo-

rizza aree marginali dal punto di vista agricolo, ma anche perché incentiva il rimboschimento della pianura, affiancandosi ai numerosi regolamenti CEE ed alle leggi regionali che tendono a conservare i boschi planiziali esistenti, ed a crearne di nuovi.

**Marina Berto**

dottore forestale

**Gianluigi Gregori**

Centro di ricerca sul Tartufo  
e la Tartuficoltura di  
Sant'Angelo in Vado (PS)

Centro di ricerca sul Tartufo e la Tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado (PS)

## BIBLIOGRAFIA

- Alvise Comel A., 1971 - *I terreni agrari della Provincia di Treviso*. Edizione Amm. Provinciale di Treviso.
- Bizzozzero G., 1885 - *Flora veneta crittogamica Parte I: I funghi*. Tipografia del Seminario, Padova.
- Chevalier G., Frochot H., Rioussat L., 1979 - *L'espece Tuber aestivum* Vitt. II. *Ecologie. Mush. Sc.*, 10: 977-933.
- Del Favero R., Andrich O., De Mas G., Lasen C. e Poldini L., 1990 - *La vegetazione forestale del Veneto. Prodrumi di tipologia forestale*. Regione Veneto. Dipartimento Foreste. Venezia.
- De Marchi L., 1935 - *Idrografia ed evoluzione morfologica dei Colli Euganei*. Stab. Tip. L. Penda. Padova.
- Engli Pentimalli N., 1983 - *Il clima nel trevigiano*. Programmazione e tutela dell'uso agricolo del territorio metropolitano. Treviso.
- Gregori G., Tocci A., 1987 - *Individuazione di aree tartufigole nel Trentino meridionale*. *Dendronatura*, 1 (fasc. I): 67-72.
- Mancini F., 1966 - *La carta dei suoli d'Italia*. Edagricole. Bologna.
- Marchesoni V., 1958 - *Aspetti mediterranei lungo il margine meridionale delle Alpi con particolare riguardo al settore prealpino antistante al bacino atesino*. *St. Trent. Sc. Nat.*, 35: 47-69.
- Messedaglia L., 1937 - *Le piante alimentari del Tacuinum Sanitatis*. Manoscritto trecentesco miniato della Bibl. Naz. di Parigi. *Atti del Regio Ist. Ven.* Tomo 96, parte 2.
- Montecchi A., Lazzari G., 1984 - *Invito allo studio dei funghi ipogei. II Il genere Tuber*. *Boll. Bresadola*, 5-6: 196-214.
- Susmel L., Famiglietti A., 1966 - *Condizioni ecologiche ed attitudini culturali dei Colli Euganei*. *Annali del Centro di Economia Montana delle Venezie*, 6.
- Tocci A., Gregori G., Denci L., 1986 - *I tartufi della legge quadro*. Ministero Agricoltura e Foreste.
- Villani A., 1928 - *La coltura dei tartufi nel Polesine*. *Nuovo Giorn. Bot.*, 35: 413-418.