



Assessorato Agricoltura



GUIDA BREVE ALLA RACCOLTA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL TARTUFO IN CAMPANIA



9 788890 338335

ISBN 978-88-903383-3-5

Testi

Emmanuele Roca
Pasquale Santalucia
Annapia Vece
Luca Branca

Foto

Associazione Tartufai T.A.M.M.A.S. di Colliano (SA)
Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale
Webmaster, Assessorato Agricoltura, Regione Campania

Foto in copertina

Cercatori di tartufi bagnolesi degli anni '50-60

Coordinamento

Enrica De Falco
Luca Branca

A cura di

Regione Campania
Direzione Generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
U.O.D. 18 - Ambiente, Foreste e Clima
U.O.D. 26 - Salerno
Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale

ISBN 978-88-903383-3-5

Ristampa a cura di

U.O.D. 18 - Ambiente, Foreste e Clima - Addolorata Ruocco, Luca Branca

Stampa

Arti Grafiche Cecom srl - Bracigliano (Sa)

Tra gli obiettivi prioritari della politica di sviluppo che la Regione Campania porta avanti, con convinta determinazione, vi è sicuramente quello della valorizzazione delle produzioni tipiche del nostro territorio.

Il tartufo, presente in numerose aree della Campania, in particolare in quelle interne montane, rientra a pieno titolo tra i prodotti in grado di favorire processi di sviluppo integrato. In particolare, può fungere da 'attrattore' nell'ambito di percorsi turistico-gastronomici volti alla riscoperta di luoghi e tradizioni culinarie e stimolare l'avvio di nuove attività ed imprese locali. Il tartufo rappresenta, dunque, una risorsa da tutelare e valorizzare, favorendone la collocazione sui mercati nazionali e internazionale.

In tal senso, i dati statistici, sicuramente sottostimati, ci danno ragione, riportando una produzione regionale intorno ai 1.500-2.000 quintali di prodotto annuo, per un valore che supera i 6 milioni di euro. Si tratta, dunque, di un settore dinamico e in significativa espansione, cui continueremo a dedicare la massima attenzione con azioni concrete e mirate a conseguire le più ampie ricadute in termini di sviluppo e crescita economica per i nostri territori.

On. Vincenzo De Luca

Presidente della Regione Campania

Per favorire la conoscenza ed innalzare il livello di attenzione sulla “risorsa” tartufo, nell'ambito delle attività poste in essere dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania in materia di promozione, informazione e valorizzazione, abbiamo realizzato questa guida pratica sulla raccolta e tutela del tartufo in Campania, in collaborazione con l'Osservatorio dell'Appennino Meridionale e l'Università degli Studi di Salerno.

La guida si rivolge soprattutto a coloro che intendono sostenere l'esame di idoneità regionale per l'abilitazione alla raccolta, agevolandoli nella conoscenza pratica delle tematiche prevalenti e del quadro legislativo vigente.

Con la Legge Regionale n. 14/2015 sul riordino delle funzioni amministrative delle Province, infatti, la competenza in materia di funghi e tartufi è stata riassegnata alla Regione.

In sede di prima applicazione della L.R. n.14/2015, sono state individuate nelle Unità Operative Dirigenziali-Servizi Territoriali Provinciali della Direzione Generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali le strutture competenti per l'espletamento delle attività amministrative riguardanti funghi e tartufi (autorizzazione alla raccolta, rilascio del tesserino, ecc.).

Proprio alla luce del mutato quadro delle competenze, questa Guida - scaricabile, in formato pdf, dal portale istituzionale dell'Assessorato all'Agricoltura - è di particolare utilità. L'obiettivo della pubblicazione è anche quello di favorire una migliore cultura “naturalistico-tartuficola”, che consenta di porre in essere comportamenti corretti durante la ricerca e raccolta dei tartufi nel rispetto della conservazione degli ambienti naturali e degli ecosistemi vegetali.

Avv. Francesco Alfieri
Consigliere del Presidente della Regione Campania
per Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca

Presentazione

La micologia ha sempre avuto un ruolo importantissimo, nel bene e nel male, nei sistemi agrari e forestali per le implicazioni sull'ambiente e sulle produzioni che essa determina. Il ruolo svolto dai funghi, nelle varie accezioni trofiche che li contraddistinguono, spazia, infatti, dall'azione di simbiote e quindi di mutualismo con altri soggetti a quello di saprofita ovvero di riconversore di materia degradata e infine a quello di parassita e "antagonista", cioè, competitore delle attività umane per gli effetti negativi, che determina, alle produzioni agricole e alla salute dell'uomo.

Ma la micologia, in particolar modo il comparto dei funghi spontanei commestibili, è anche fonte di opportunità, di piacere e svago, per milioni di persone; infatti alimenta un mercato in costante crescita ma anche la passione della ricerca e il piacere di vivere momenti di svago all'aria aperta per tantissime persone, i cercatori e raccoglitori di funghi.

La Campania, oramai da più di un decennio, si è dotata di una legge regionale e di un regolamento che tengono conto degli aspetti che si sono citati precedentemente: di rispetto delle specie fungine e della loro diffusione, per l'importante funzione ecologica che svolgono, di salvaguardia e mantenimento degli ecosistemi naturali, di attenzione alla salute dell'uomo per le implicazioni sanitarie che le specie tossiche possono determinare.

Le competenze legislative, infatti, investono sia il settore agricolo, sia quello forestale, per quanto riguarda la ricerca e raccolta, ma anche quello sanitario per la commercializzazione e, inoltre, le attività di controllo svolte dalle Associazioni ambientali e dai Carabinieri Forestale, con questi ultimi l'Amministrazione regionale ha, peraltro, stipulato un articolato Protocollo di Intesa, che dispiega i suoi effetti nei diversi ambiti agricolo, forestale, fitosanitario ed ambientale, e a quello delle pratiche di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei, affinché siano praticate nel pieno rispetto della normativa vigente. Le azioni da svolgere per un'ulteriore e proficuo rilancio del comparto fungicolo, le cui ricadute oltre che ludico-ricreative sono economiche, non trascurabili, peraltro, per le aree interne regionali, riguardano l'informazione e la divulgazione; la ristampa di questo volume va in tale importante direzione, e con essa le attività di formazione, avviate negli ultimi anni, con i corsi pre-colloquio a beneficio dei candidati al conseguimento del tesserino di abilitazione alla ricerca e raccolta dei funghi epigei, dalle strutture provinciali della Direzione per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali; infine azioni successive andranno intraprese con l'aiuto della ricerca scientifica per salvaguardare e migliorare gli ambienti di ricerca e raccolta e per una conoscenza sempre più spinta di questi atavici ed affascinanti organismi viventi, a cui tanto, anche in campo medico, deve l'umanità.

Nicola Caputo

Assessore all'Agricoltura
della Regione Campania

Guida breve alla raccolta e commercializzazione del tartufo in Campania

INDICE

- 1 Il tartufo in Campania**
 - 1.1 Normativa e regolamentazione
 - 1.2 La distribuzione del tartufo sul territorio campano

- 2 Il tartufo: elementi di biologia ed ecologia**
 - 2.1 Descrizione
 - 2.2 Riconoscimento
 - 2.3 Ciclo biologico e simbiosi

- 3 Le specie di tartufo commercializzabili in Campania: schede descrittive**
 - 3.1 *Tuber magnatum* Pico (tartufo bianco)
 - 3.2 *Tuber melanosporum* Vitt (tartufo nero pregiato)
 - 3.3 *Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry (tartufo moscato)
 - 3.4 *Tuber aestivum* Vitt. (tartufo d'estate o scorzone)
 - 3.5 *Tuber uncinatum* Chatin (tartufo uncinato)
 - 3.6 *Tuber brumale* Vitt. (tartufo nero d'inverno o trifola nera)
 - 3.7 *Tuber Borchii* Vitt. (bianchetto marzuolo)
 - 3.8 *Tuber macrosporum* Vitt. (tartufo nero liscio)
 - 3.9 *Tuber mesentericum* Vitt. (tartufo nero ordinario, tartufo di Bagnoli)

- 4 Le tartufoie**
 - 4.1 Classificazione
 - 4.2 Avversità

- 5 La ricerca, la raccolta e la commercializzazione dei tartufi**
 - 5.1 Buone pratiche di ricerca e raccolta
 - 5.2 Commercializzazione
 - 5.3 Associazioni di raccoglitori di tartufo riconosciute
 - 5.4 Divieti e sanzioni

- 6 Il consumo dei tartufi**
 - 6.1 Composizione e proprietà nutrizionali
 - 6.2 Conservazione

Allegati

1. Il tartufo in Campania

1.1 Normativa e regolamentazione

Legge nazionale

La raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo è regolata, a livello nazionale, dalla legge n. 752 del 16 dicembre 1985, modificata successivamente dalla legge n. 162 del 17 maggio 1991.

Tale legge costituisce, ancora oggi, un quadro normativo di riferimento in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi, articolandosi sostanzialmente in due parti: la prima riguarda la ricerca e raccolta del tartufo, mentre la seconda disciplina autorizzazioni, permessi, calendario del periodo di raccolta, sanzioni e vigilanza; sono presenti inoltre due allegati, “Caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciabili” e “Classificazione dei tartufi conservati”.

L'impianto normativo quadro della L. 752/1985 però, pur disciplinando alcuni comportamenti da tenere nella raccolta, indicando le varie tipologie di tartufi destinati al consumo umano e i criteri fondamentali per la loro commercializzazione, ha demandato:

alle regioni il compito di disciplinare tale attività all'interno del proprio ambito territoriale, autorizzando le stesse (art.17) ad istituire una tassa di concessione regionale annuale per il rilascio dell'abilitazione alla raccolta; infatti, all'art. 1, la L. 752 del 1985, prevede che le regioni disciplinino la materia con propria legge.



Fig.1.1 Esempi di tartufo: bianchetto, uncinato, mesenterico (nero ordinario)

I tartufi che rientrano tra quelli commestibili e destinati al consumo da freschi, indicati dal legislatore con la legge nazionale n. 752 del 16 dicembre 1985, si ritrovano allo stato naturale e spontaneo nel territorio della Regione Campania. Essi sono elencati nel seguito con la denominazione assegnata dal legislatore:

- 1) *Tuber magnatum* Pico, tartufo bianco;
- 2) *Tuber melanosporum* Vitt., tartufo nero pregiato;
- 3) *Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry, tartufo moscato;
- 4) *Tuber aestivum* Vitt., tartufo d'estate o scorzone;
- 5) *Tuber uncinatum* Chatin, tartufo uncinato;
- 6) *Tuber brumale* Vitt., tartufo nero d'inverno o trifola nera;
- 7) *Tuber borchii* Vitt., bianchetto marzuolo;
- 8) *Tuber macrosporum* Vitt., tartufo nero liscio;
- 9) *Tuber mesentericum* Vitt., tartufo nero ordinario.

Nella normativa sono indicate le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciali sopraindicate.

È vietato il commercio di qualsiasi altro tipo di tartufo.

La crescente richiesta del prodotto “tartufo” rende ormai improrogabile l'aggiornamento della legge nazionale, soprattutto per rendere la produzione del tartufo italiano concorrenziale sul mercato europeo.

A questa esigenza ha corrisposto la legge n. 122 del 7 luglio 2016 (Legge Europea 2015-2016) che all'art. 29 modifica ed integra le disposizioni che disciplinano il regime fiscale delle cessioni di tartufi: è stata introdotta, infatti, la ritenuta alla fonte sui compensi corrisposti ai venditori-raccoglitori occasionali di tartufi privi di partita IVA, mentre scende dal 22% al 10% l'aliquota IVA da applicare alle cessioni di tartufi effettuate da soggetti muniti di partita IVA. L'Italia, su sollecitazione della UE, ha quindi adeguato tale normativa agli standard europei. Restano ancora irrisolti diversi aspetti critici, quali, per esempio, la percentuale di detraibilità Irpef e il tipo di contabilità che i raccoglitori e commercianti dovranno tenere per garantire l'indispensabile tracciabilità del tartufo, che il legislatore nazionale dovrà chiarire in tempi auspicabilmente rapidi.

Fra le proposte, vi è quella relativa ad una disciplina fiscale del commercio dei tartufi meno penalizzante per i soggetti che ne effettuano la commercializzazione.

Leggi e Regolamenti Regionali

La raccolta, coltivazione, conservazione e commercializzazione dei tartufi e la tutela degli ecosistemi tartufigeni è disciplinata in Campania dalle seguenti normative:

- Legge Regionale n. 13 del 20 giugno 2006;
- Regolamento n. 3 del 24 luglio 2007 (attuativo della L.R. 13/2006);
- Legge Regionale n. 9 del 27 giugno 2011 (modifiche e integrazioni alla L.R. 13/2006);
- Regolamento n.13 del 12 novembre 2012 (modifiche e integrazioni al Reg. n. 3/2007).

La Legge Regionale (L.R.) n. 13 del 20 giugno 2006 “Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo e tutela degli ecosistemi tartufigeni”, disciplina e specifica ulteriormente le tematiche già trattate nella legge nazionale, ponendo particolare attenzione:

- **all’ambiente naturale in cui i tartufi si riproducono;**
- **alla tutela e valorizzazione del patrimonio tartuficolo regionale.**

Con l’approvazione del Regolamento n. 3 del 24 luglio 2007 sono state stabilite le modalità di attuazione della suddetta legge regionale.

La L.R. n. 13/2006, è stata successivamente modificata in alcune sue parti dalla L.R. n. 9/2011. Le principali modifiche hanno riguardato:

- il quantitativo giornaliero massimo di raccolta procapite;
- l’obbligo di iscrizione all’anagrafe canina dei cani da tartufo;
- la possibilità di istituire dei periodi di fermo biologico per determinate aree;
- il rilascio del tesserino di abilitazione alla raccolta dei tartufi da parte dei comuni di residenza;
- l’istituzione del "Tavolo Regionale di Collegamento per la Tutela del Tartufo".

Negli Allegati C e D alla presente guida sono riportati i testi coordinati della L.R. n.13/2006 e s.m.i. e Regolamento.

Autorizzazione alla raccolta

Per esercitare la ricerca e la raccolta dei tartufi occorre la relativa autorizzazione.

Il rilascio dell'autorizzazione, a cura della Regione, è documentato da un apposito tesserino digitale scaricabile dal sito [Funghi & Tartufi della Regione Campania](#)

Il tesserino ha valore su tutto il territorio nazionale versando una tassa di concessione regionale entro il **31 gennaio dell'anno solare a cui si riferisce**, e comunque prima di effettuare la ricerca e raccolta; ha validità di cinque anni e può essere rinnovato, su richiesta, per il quinquennio successivo.

Possono richiedere l'autorizzazione solo i soggetti che abbiano compiuto il quattordicesimo anno di età; tuttavia i minori di 14 anni possono praticare la ricerca e raccolta se accompagnati da persona abilitata a farlo.

Non sono soggetti all'autorizzazione i raccoglitori di tartufi sui fondi di loro proprietà o da essi condotti.

Allo stato attuale, con l'approvazione della L.R. n. 14/2015 "*Disposizioni sul riordino delle funzioni amministrative non fondamentali delle Province, in attuazione della legge n. 56 del 7 aprile 2014 e della legge 190 del 23 dicembre 2014*" sono state riallocate in capo alla Regione diverse funzioni amministrative delle province, fra cui l'agricoltura, la caccia e la pesca e quindi anche le attività in materia di funghi e tartufi, per cui tutti i riferimenti relativi alle province contenuti nella L.R. n. 13/2006 e s.m.i. devono intendersi in fase di aggiornamento. In sede di prima applicazione la Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Campania ha individuato nelle Unità Operative Dirigenziali, ovvero Servizi Territoriali Provinciali, le strutture di competenza all'espletamento delle attività di autorizzazione alla raccolta dei tartufi, nel rispetto delle modalità e ripartizioni territoriali fin' ora esistenti.

Il tesserino viene rilasciato a seguito di esame di idoneità, inteso ad accertare la conoscenza delle specie e varietà di tartufo, degli elementi basilari di biologia ed ecologia degli stessi, delle modalità di ricerca, raccolta e commercializzazione previste dalle norme in vigore, nonché di nozioni generali di micologia e selvicoltura.

Nell'Allegato G. alla presente guida sono riportate alcune tipologie di domande oggetto del colloquio per il rilascio del tesserino.

1.2 La distribuzione del tartufo sul territorio campano

Il territorio

Gli studi sui tartufi realizzati in Campania e le attività svolte dalle Associazioni di tartuficoltori hanno messo in evidenza in misura sempre maggiore un patrimonio di tartufi molto ricco sia per quantità prodotta sia per numero di specie, grazie alla diversificazione del territorio che ne condiziona anche la vegetazione (fig.1.2).

Le specie arboree sul territorio campano sono infatti presenti in numero elevato e variato così da rappresentare tutte le specie interessanti per la produzione tartuficola: dalle diverse specie di pioppo e salice nelle valli pedemontane e collinari fino al bosco di faggio nelle aree montane, passando per importanti querceti (leccio, cerro, roverella, ecc.) e carpineti delle aree collinari e di bassa montagna. Inoltre è molto presente l'acero, il castagno, l'olmo. Interessanti sono estesi pioppeti e nocioleti selvatici e vetusti presenti in molte valli interne e nelle pinete costiere.

La condizione descritta è favorevole per lo sviluppo di tutte le specie di tartufo e soprattutto di quelle di valore commestibile più elevato che sono entrate maggiormente nel circuito della commercializzazione.

Tali risultati mettono in luce come l'intero territorio regionale possa rappresentare una realtà interessante, a livello nazionale, per la produzione e valorizzazione del tartufo.

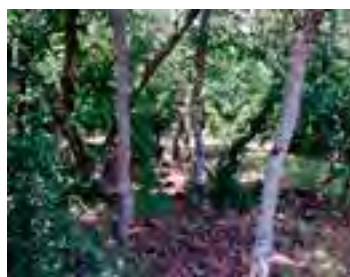


Fig.1.2. Ambienti tartuficoli campani

Il territorio salernitano è interessato in misura estesa alla produzione del tartufo ed in particolare l'intero comprensorio dei Monti

Picentini, i monti Alburni, Cervati e Cilento, il Vallo di Diano, il Monte Marzano e l'Alta Valle del Sele fino alla fascia pinetata del litorale salernitano.

Lo sviluppo territoriale della provincia di Avellino comprende areali produttivi tartufigeni dai confini del beneventano, dove lo sviluppo è essenzialmente collinare (circa 300 m s.l.m.) fino all'agro nolano (provincia di Napoli), per arrivare alle faggete della catena del Partenio e dell'altopiano del Laceno – Monti Picentini.

Il territorio casertano comprende areali produttivi tartufigeni dal livello del mare, con le estese ed antiche pinete marine (Litorale Domizio) fino alle faggete montane del Matese, passando per le colline del Monte Maggiore, del Monte Massico e delle Valli del Medio Volturno.

Gli areali produttivi tartufigeni del beneventano includono le faggete montane del Parco Regionale del Matese e del Parco Regionale del Taburno, le colline del Fortore e le Colline Beneventane.

Le specie di tartufo

In Campania sono presenti numerose specie di tartufo, oggetto sempre più frequentemente di manifestazioni per la valorizzazione del prodotto (Fig.1.3).



Fig.1.3 Manifestazioni per la valorizzazione del tartufo in Campania

Una delle specie più diffusa è il *Tuber mesentericum* Vittadini, detto anche “tartufo nero ordinario” o “tartufo di Bagnoli Irpino”, dal nome del comune ove da secoli si è sviluppata, unitamente al comune di Colliano in provincia di Salerno, una vera e propria cultura intorno a tale risorsa. Il *Tuber mesentericum* Vittadini non è esclusivo della regione Campania ma si ritrova anche in altre aree dell'Appennino, come pure in varie nazioni dell'Europa continentale (Ungheria, Germania, Polonia, ecc.) ed in Inghilterra. La specie si trova particolarmente nelle faggete dell'Appennino campano, sviluppatesi su suoli che si sono evoluti da roccia madre calcarea, ma si trova anche sotto carpini e noccioli ed è presente soprattutto in molti querceti dove vive in simbiosi con roverella, cerro e leccio. I complessi montuosi maggiormente interessati sono il comprensorio di Bagnoli, il Partenio, i Picentini, Alburni e Cervati, i monti del Matese, il Taburno. La

distribuzione territoriale del *T. mesentericum* Vittadini è determinata per oltre il 60% dai boschi dell'Irpinia, per circa il 30% dalla provincia di Salerno e per la rimanente parte dalle aree del Matese (Caserta) e del Taburno (Benevento).

Oltre al tartufo mesenterico, anche il *Tuber aestivum* Vittadini, noto anche come “tartufo estivo” o “scorzone”, è ampiamente diffuso nel territorio regionale.

Interessantissimi areali di produzione sono quelli del “bianchetto” o “marzuolo” (*Tuber borchii* Vittadini) rappresentati soprattutto dalle aree delle pinete marine e da quelle montane ripopolate artificialmente con *Pinus* spp. o da altre aree interne sub-appenniniche ove vive in simbiosi con querce, carpini, noccioli, pioppi, ecc.

Particolare attenzione merita il “tartufo bianco pregiato” (*Tuber magnatum* Pico), presente in Campania in areali estesi e di notevole importanza per quanto concerne la quantità di prodotto ritrovata e la possibilità di sviluppo dei territori tartufigeni; tale specie si ritrova nelle aree delle valli fluviali e nei fondovalle sub-appenninici specialmente nel beneventano, ma anche in particolari distretti del casertano e in Irpinia.

Altro tartufo interessante rinvenibile nelle aree appenniniche e sub-appenniniche è il “tartufo Moscato” (indicato dal legislatore come “*Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry”) come anche il *Tuber brumale* Vittadini denominato “tartufo nero invernale” o “trifola nera”; si tratta però di tartufi rinvenibili in specifiche aree e comunque non molto comuni, in relazione anche alla limitata quantità di prodotto raccolta. Occorre evidenziare come il “tartufo moscato” - indicato in letteratura scientifica come “*Tuber brumale* Vittadini forma *moschatum* (Ferry) Ceruti” - sia oggi considerato una forma della specie *Tuber brumale* Vittad. (si tratta cioè della stessa specie).

Nelle aree più montane, a particolare altitudine (M. Partenio e Monti Picentini) è anche presente il “tartufo uncinato” (denominato dal legislatore “*Tuber uncinatum* Chatin”); questo tartufo - indicato a livello scientifico come “*Tuber aestivum* Vittadini forma *uncinatum* (Chatin) Montecchi & Borrelli” - viene oggi considerato una forma del *Tuber aestivum* Vittadini. Pertanto, lo “scorzone” e il “tartufo uncinato”, stando alle attuali conoscenze scientifiche, devono considerarsi una unica specie e le differenze riscontrabili a livello organolettico e morfologico, come anche quelle relative ai tempi di maturazione, sembrano attribuirsi esclusivamente ai differenti fattori ecologici che caratterizzano gli areali di produzione.

Inoltre, relativamente al *Tuber melanosporum* Vittadini, cioè il “tartufo nero pregiato” o “tartufo di Norcia e Spoleto”, occorre evidenziare come la sua presenza in Campania sia segnalata da più parti, ma occorre ancora confermare tali segnalazioni a livello scientifico.

2. Il Tartufo: elementi di biologia ed ecologia

2.1 Descrizione

Classificazione botanica:

Genere: *Tuber*

Famiglia: Tuberaceae

Ordine: Pezizales

Classe: Pezizomycetes

Subphylum: Pezizomycotina

Phylum: Ascomycota



Figura 2.1 Schema di pianta con tartufi

I tartufi sono funghi sotterranei che vivono in simbiosi con le radici di alcune piante (Fig.2.1). Sono caratterizzati da corpi fruttiferi (ascomi) a forma di tubero di dimensioni variabili, da quella di un pisello a quella di una grossa arancia, che si formano nel suolo a una profondità che varia da alcuni centimetri fino anche, in casi eccezionali, a 60-100 cm (Fig.2.2).



Figura 2.2 Tartufo nel terreno



Fig.2.3 Tartufi (corpi fruttiferi o ascomi)

Quindi il vero e proprio tartufo (Fig.2.3) prelevato dai cercatori, è il corpo fruttifero (ascoma) che è costituito da uno strato esterno, il peridio, ovvero “la scorza”, ed uno strato interno, la gleba, cioè “la carne”.

Il peridio può essere di colore chiaro (tartufi bianchi) o scuro (tartufi neri), assumere diverse tonalità e presentarsi liscio o più o meno rugoso per la presenza di verruche.

La gleba (Fig.2.5) si presenta polposa e di consistenza variabile. Ha un colore diverso in relazione sia alle differenti specie di tartufo, sia al grado di maturazione. È percorsa internamente da venature più chiare (vene sterili) e da venature più scure (vene fertili). Le vene sterili non producono spore, sono generalmente di colore biancastro e risultano costituite da un intreccio lasso di ife. Permettono gli scambi gassosi tra il terreno e l'interno dell'ascoma; consentono anche l'assorbimento dell'acqua e di altre sostanze.

Le vene fertili si ritrovano in contatto con quelle sterili, sono di colore più scuro e risultano costituite da un denso intreccio di ife dalle quali si originano le strutture riproduttive, ovvero gli aschi, nel cui interno si formano e maturano le spore (ascospore), paragonabili, per la loro funzione riproduttiva, ai semi delle piante.

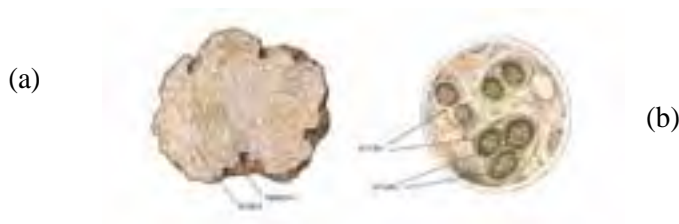


Fig. 2.5 – Sezione di ascoma o “corpo fruttifero” con gleba (a); strutture riproduttive cioè aschi con ascospore (b)

Gli aschi sono strutture globose, piriformi o sacciformi che, dotate o meno di un peduncolo di varia lunghezza, contengono al massimo 8 ascospore.

Le ascospore presentano forma diversa, ellissoidale, subglobosa o anche sferoidale; possono essere provviste di aculei o dotate di un reticolo costituito da alveoli (Fig.2.6).



Fig. 2.6 Diverse tipologie di ascospore

2.2 Riconoscimento

L'esatta determinazione della specie è basata sull'osservazione dei caratteri macroscopici del tartufo, esterni ed interni, sull'analisi microscopica degli aschi e delle ascospore, sull'analisi molecolare.

A livello macroscopico vengono osservati i seguenti caratteri:

- forma e dimensione del corpo fruttifero (ascoma);
- caratteristiche del peridio (colore, aspetto carnoso o coriaceo, verrucoso o liscio, ecc.);
- caratteristiche organolettiche della gleba (colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- disposizione e colore delle vene sterili.

A livello microscopico si osserva:

- la morfologia degli aschi (sub-globosi, globosi, pedunculati, sessili, ecc.);
- il numero di spore per asco;
- la forma, l'ornamentazione, il colore, le dimensioni delle ascospore.

2.3 Ciclo biologico e simbiosi

I tartufi, al pari degli altri funghi, sono costituiti anche di una parte vegetativa, il micelio, che vive nel terreno in un rapporto di simbiosi mutualistica con le radici di piante superiori (micorriza).



Fig.2.7 Radice micorrizzata

Il rapporto di simbiosi micorrizica reca beneficio a entrambi: il fungo riceve dalla pianta gli idrati di carbonio, indispensabili come fonte energetica per il suo sviluppo, sotto forma di zuccheri semplici; la pianta riceve dal fungo acqua e sali minerali migliorando notevolmente lo stato nutrizionale. Per tali motivi, le piante micorrizzate presentano una maggiore resistenza agli stress idrici ed una più ampia adattabilità alle avversità ambientali.

Fra i tartufi, alcune specie come *Tuber magnatum* e *Tuber macrosporum* possono unirsi in simbiosi solo ad alcune latifoglie come pioppi, salici, querce mentre

altre, come *Tuber borchii* e *Tuber aestivum*, possono legarsi a molte conifere e latifoglie indifferentemente.



Fig.2.8 Ciclo biologico del tartufo

In natura una pianta tartufigena micorrizata, se non entra in competizione con altre specie fungine micorrizogene “più aggressive” o con funghi patogeni, può mantenere le micorrizze per tutta la sua vita e sono queste che ogni anno, al verificarsi di condizioni climatiche specifiche, danno origine ai tartufi. È inoltre indispensabile che vi sia la maturazione e diffusione delle spore nel terreno in modo che, dopo un opportuno periodo di latenza, possono germinare e dare origine al micelio (Fig.2.8).

Quando una tartufaia è in produzione, spesso ma non sempre, intorno alla pianta tartufigena si forma una caratteristica area priva di vegetazione, detto “pianello”.

Tutte le attività di raccolta dei tartufi devono essere svolte in modo da non alterare in modo significativo il ciclo biologico e l’ambiente di crescita per garantirne nel tempo la conservazione delle tartufaie.

3. Le specie di tartufo commerciabili in Campania: schede descrittive

3.1 *Tuber magnatum* Pico 1788

Nome volgare: Tartufo bianco di Alba, Tartufo bianco del Piemonte, Trifola bianca, Tartufo bianco di Acqualagna



Ascoma (Corpo fruttifero)	Irregolarmente rotondeggiante, tuberiforme, schiacciato, incavato, ma anche liscio e regolare, in rapporto al terreno che lo accoglie. Dimensioni variabili con diametro da pochi mm fino a 15-18 cm. Il peso può raggiungere 500-800 g e talvolta superare 1 kg.
Peridio (Scorza)	Di colore biancastro-giallo paglierino, con sfumature grigio-verdognole di tonalità variabile a seconda del grado di maturazione. Spesso, nei tartufi cresciuti in terreni aridi, si possono ritrovare piccole macchie brunastre. La superficie sembra liscia ma, se osservata con una lente di ingrandimento, appare finemente granulosa e con screpolature.
Gleba (Carne)	Compatta ma tenera, delicata e friabile. Il colore biancastro nelle prime fasi di maturità diviene paglierino chiaro fino a raggiungere colore ocraceo o nocciola chiaro. Le vene sterili sono numerose, biancastre ed immutabili, sottili, sinuose e circonvolute, che conferiscono un aspetto marmorizzato e scompaiono dopo cottura o essiccamento.
Aschi	Ovoidali-sub-globosi, sessili o con corto peduncolo, contenenti da 1 a 4 spore.
Ascospore	Ellittiche o arrotondate, largamente reticolate o alveolate, di forma poligonale (esagonale o pentagonale non regolare).
Aroma	Intenso e complesso, con componenti simili al gas di città e all'aglio, gradevole se si utilizza una adeguata dose di tartufo; la cottura ne altera il sapore ed il profumo, pertanto è preferibile consumarlo crudo.
Habitat	Specie di tartufo quasi esclusiva dell'Italia. Tipico dei fondovalle o delle aree limitrofe ai corsi d'acqua, con terreni marnosi e con

	<p>sabbia mista ad argilla, caratterizzati da una adeguata umidità del suolo, anche nei mesi estivi.</p> <p>Presente su pendici collinose erose dalle acque (calanchi). Lo si ritrova nelle valli dei fiumi Fortore e Tammaro, in provincia di Benevento e quasi ai confini con il Molise; altre segnalazioni provengono dall'Irpinia e dal Matese.</p>
Piante simbiotici	Roverella, farnia, rovere, pioppo, tiglio; vari tipi di salice (salice bianco, salice dell'Appennino, ecc.), ma anche alcune specie di abete e di cedro.
Periodo di maturazione	Matura da luglio-agosto in poi. Inizialmente in forme superficiali e marce, invase da parassiti (marcioni o fioroni). Il periodo di maturazione ideale va da ottobre a fine dicembre.
Calendario ufficiale Regione Campania	1 ottobre - 31 dicembre.
Note	È il Re dei Tartufi. Prelibatezza gastronomica italiana, ricercatissima nel mondo. Il nome " <i>magnatum</i> " deriva dal latino " <i>magnates</i> " che significa "i grandi, i potenti" in quanto, per il suo costo, veniva consumato solo alle mense dei ricchi.

3.2 *Tuber melanosporum* Vittadini 1831

Nome volgare: Tartufo nero pregiato, Tartufo nero di Norcia e Spoleto.



(Foto Gabriella Di Massimo)

Ascoma (Corpo fruttifero)	Globoso, spesso con formazioni lobate, con aspetto piuttosto irregolare, spesso reniforme. Di dimensioni medie, con diametro variabile dai 3 agli 8 cm. Il peso è variabile, mediamente va dai 40 ai 200 g; eccezionalmente arriva a pezzature decisamente maggiori.
Peridio (Scorza)	Verrucoso e molto aderente alla carne, di colore nero con aree rossastre (ferruginose). Negli ascomi immaturi è molto evidente il rosso ferroso. Le verruche, poco prominenti, sono poligonali con forma piramidale, appiattite e depresse alla sommità.
Gleba (Carne)	Di consistenza soda che negli esemplari immaturi si presenta biancastra mentre, a maturità, diventa di colore grigio scuro e bruno-nerastro. Le vene sterili sono sottili, biancastre, con margine netto, anastomizzate ed affioranti in numerosi punti della scorza.
Aschi	Sub-globosi, sacciformi e con corto peduncolo o sessili, contenenti da 4 a 6 spore, talvolta anche solo 2-3.
Ascospore	Ellissoidali, inizialmente trasparenti che diventano a maturità scuro-brunastre e opache, circondate da aculei singoli e con base abbastanza larga.
Aroma	Delicato, molto gradevole, aromatico, fruttato, dolciastro caratteristico.
Habitat	Diffuso nei suoli alcalini, calcarei, ricchi di scheletro e permeabili. Presente in diversi siti della dorsale appenninica, a quote comprese fra i 400 e i 900 m di altezza, nei boschi radi e nelle formazioni miste.

	È molto diffuso in Umbria (Norcia e Spoleto) e Marche, ma può essere raccolto anche in altre regioni italiane. Il suo ritrovamento in Campania viene segnalato da più parti, ma occorre confermare scientificamente tali segnalazioni.
Piante simbiotici	Latifoglie (roverella, cerro, leccio, farnia, carpino nero, nocciolo) ma anche arbustacee come il cisto.
Periodo di maturazione	Autunnale-invernale.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	15 novembre - 15 marzo.
Note	Tra i tartufi neri è il più pregiato; pertanto, i cercatori sono poco inclini a rendere note le aree di ritrovamento.

3.3 *Tuber brumale* forma *moschatum* (Ferry) Ceruti

Nome volgare: Tartufo Moscato



Ascoma (Corpo fruttifero)	Di forma sub-globosa o irregolare, tuberiforme. Generalmente è di grossezza mai superiore a un uovo.
Peridio (Scorza)	Di colore nero, con piccole verruche molto basse, spesso piatte.
Gleba (Carne)	Di colore tendente al beige-nocciola, con vene sterili bianche.
Aschi	Sub-globosi, a forma di sacco e, generalmente, privi di peduncolo o brevemente pedunculati, contenenti spesso 5 ascospore.
Ascospore	Ovali, di colore giallo-bruno, ornate da fitti e sottili aculei.
Aroma	Emana un forte aroma muschiato e ha sapore tendente un po' al piccante.
Habitat	Vive in terreni calcarei, tuttavia si adatta anche a suoli meno calcarei, dai 200 a circa 1000 m s.l.m.
Piante simbiotici	Roverella, nocciolo, leccio, faggio, cerro, carpino.
Periodo di maturazione	Da febbraio a marzo.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	1 novembre - 15 marzo.
Note	Appartiene alla specie <i>T. brumale</i> , da cui si differenzia per il profumo più persistente, quasi muschiato, per la colorazione della gleba e per il differente periodo di raccolta. Il Regolamento regionale campano ha anticipato di 15 giorni l'inizio della raccolta rispetto a quello nazionale.

3.4 *Tuber aestivum* Vittadini 1831

Nome volgare: Scorzone, Tartufo d'estate.



Ascoma (Corpo fruttifero)	Globoso e rotondeggiante, a volte con lobi irregolari. Non presenta cavità. Ha dimensioni variabili da una nocciola a una grossa arancia. Il suo peso varia da pochi grammi fino a 500. Talvolta si ritrovano esemplari di peso decisamente superiore.
Peridio (Scorza)	Grossolanamente verrucoso e di colore nero, con verruche grandi, piramidate, molto pronunciate (da cui il nome “scorzone”), irregolarmente poligonali alla base e con apice depresso al centro. Dal vertice delle verruche si dipartono solchi che delimitano facce laterali e sulle quali ci sono evidenti striature trasversali e parallele.
Gleba (Carne)	Soda e polposa, di colore bruno o nocciola nei tartufi maturi; biancastro negli esemplari immaturi (non commestibili). Sono presenti numerose vene sterili, bianche e sottili, ramificate ed anastomizzate tra loro, con decorrenza confusa.
Aschi	Globosi e sacciformi, brevemente pedunculati, contenenti da 1 a 6 spore.
Ascospore	Ellissoidali o sub-globose, giallo-brunastre, reticolato-alveolate con maglie poligonali.
Aroma	Gradevole, lievemente terroso. Evidente l'aroma nocciolato. Nelle forme ben mature si apprezza un profumo di lievito di birra.
Habitat	Molto adattabile alle differenti condizioni pedoclimatiche; pertanto, si trova nei boschi di varie latifoglie e conifere, dalle pinete costiere alla zona montana (1500-1600 m s.l.m.). Presente nelle aree montane del casertano, dell'Irpinia, del Sannio e del Cilento, e nelle pinete del litorale casertano e salernitano.

Piante simbiotici	Latifoglie (roverella, cerro, leccio, carpino, faggio, tiglio, pioppo, nocciolo) e conifere (pini, cedri, abeti).
Periodo di maturazione	Dalla tarda primavera all'autunno inoltrato.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	1 maggio - 30 novembre.
Note	Il legislatore e gli operatori commerciali distinguono ancora come entità separate, il <i>Tuber aestivum</i> Vittadini ed il <i>Tuber uncinatum</i> Chatin, sebbene dalle analisi del DNA dei due ascomi è emerso che si tratta di una unica specie (<i>Tuber aestivum</i> = <i>Tuber uncinatum</i>).

3.5 *Tuber uncinatum* Chatin 1887

Tuber aestivum Vittadini forma uncinatum (Chatin) Montecchi & Borrelli

Nome volgare: Scorzone d'inverno, Tartufo uncinato.



Ascoma (Corpo fruttifero)	Globoso o con formazioni lobate. Si presenta con caratteristiche decisamente sovrapponibili al <i>T. aestivum</i> (Scorzone) di cui rappresenta l'espressione invernale; inoltre cresce a profondità maggiori rispetto allo scorzone.
Peridio (Scorza)	Di aspetto verrucoso, ma con verruche poco sviluppate; di colore nero-brunastro.
Gleba (Carne)	Soda e polposa. È di colore nocciola scuro, con numerose venature ramificate e chiare.
Aschi	Globosi e sacciformi, brevemente pedunculati, contenenti fino a 5 spore.
Ascospore	Ellissoidali o sub-globose, reticolate e ampiamente alveolate; papille lunghe e ricurve ad uncino.
Aroma	L'aroma è più intenso della specie estiva così come il suo sapore è decisamente marcato. Ciò è dovuto al fatto che nel periodo autunnale-invernale i tartufi risentono di una minore disidratazione
Habitat	Ambiente simile a quello dell'estivo anche se predilige la crescita sotto faggio, soprattutto a particolare altitudine (spesso oltre i 1300 m s.l.m.).
Piante simbionti	Roverella, faggio, cerro, carpino, nocciolo, leccio, diversi specie di pini.
Periodo di maturazione	Dalla tarda estate all'inverno inoltrato.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	1° ottobre – 31 dicembre.

Note	<p>Il legislatore e gli operatori commerciali distinguono ancora il <i>Tuber aestivum</i> Vittadini dal <i>Tuber uncinatum</i> Chatin. Tuttavia, questo tartufo - indicato a livello scientifico come "<i>Tuber aestivum</i> Vittadini forma <i>uncinatum</i> (Chatin) Montecchi & Borrelli" - viene oggi considerato una forma del <i>Tuber aestivum</i> Vittadini.</p> <p>Pertanto, lo "scorzone" e il "tartufo uncinato", stando alle attuali conoscenze scientifiche, devono considerarsi un'unica specie e le differenze riscontrabili a livello organolettico e morfologico, come anche quelle relative ai tempi di maturazione, sembrano attribuirsi esclusivamente ai differenti fattori ecologici che caratterizzano gli areali di produzione.</p>
------	---

3.6 *Tuber brumale* Vittadini 1831

Nome volgare: Trifola nera, Tartufo nero invernale.



Ascoma (Corpo fruttifero)	Di forma sub-globosa o irregolare, tuberiforme. Di piccole dimensioni che al massimo raggiungono quelle di una grossa noce o di un uovo di gallina.
Peridio (Scorza)	Negli esemplari immaturi presenta una colorazione rossiccio-violacea che diviene intensamente nera a maturazione. Finemente verrucoso con verruche poligonali, spesso piatte, che si staccano facilmente dalla gleba.
Gleba (Carne)	Soda e compatta, di colore grigio-fumo o grigio-bruna, debolmente violacea. Le vene sterili sono bianche, larghe ed evidenti, spesso dilatate verso il peridio. Talvolta anastomizzandosi creano delle chiazze biancastre.
Aschi	Sub-globosi, a forma di sacco e, generalmente, privi di peduncolo o brevemente pedunculati, contenenti da 1 a 6 ascospore.
Ascospore	Ovali, di colore giallo-bruno, ornate da fitti e sottili aculei.
Aroma	Persistente e gradevole, simile a quello di nocciola acerba.
Habitat	Vive in terreni calcarei, tuttavia si adatta anche a suoli meno calcarei, dai 200 ai 1000 m di altitudine. Inoltre, tollera una buona percentuale di humus e gli ascomi, generalmente, si formano a pochi cm di profondità. Tollera o addirittura predilige terreni con ristagno d'acqua e spesso con reazione tendenzialmente acida. Specie non molto comune in Campania. Presente in alcune aree limitrofe al rilievo vulcanico di Roccamonfina, quasi ai confini con il Lazio, e al confine con il Molise, nei comuni di Circello, Morcone e Santa Croce del Sannio.
Piante simbiotici	Roverella e nocciolo, ma anche cerro, leccio, faggio, carpino, pino, abete.
Periodo di maturazione	Dalla metà di novembre a fine marzo.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	1 gennaio - 15 marzo.

3.7 *Tuber borchii* Vittadini 1831

Nome volgare: Marzuolo, Tartufo bianchetto.



Ascoma (Corpo fruttifero)	Globoso, con aspetto generalmente regolare, ma spesso si presenta bozzoluto. Di dimensioni modeste, con diametro variabile da pochi mm a 5-8 cm. Il peso è variabile in rapporto alla taglia; talvolta può superare i 100 g.
Peridio (Scorza)	Liscio e sottile, finemente pubescente solamente negli esemplari giovani. Il colore è variabile dal nocciola chiaro al rosso-ruggine con macchie spesso molto scure (bruno nerastre). Il colore è molto condizionato dall'habitat e dall'età (più scuro nelle forme mature).
Gleba (Carne)	Inizialmente soda e biancastra, poi beige ed infine tendente al bruno-rossastro nei frutti più maturi. Le vene sterili sono biancastre, a volte larghe e con contorno poco definito, altre volte sottili, fitte, ramificate e tortuose, terminanti alla periferia. Dopo cottura perde la sua naturale consistenza.
Aschi	Sub-globosi o ellissoidali, a forma di sacco e privi di peduncolo, contenenti da 1 a 4 spore.
Ascospore	Leggermente ellittiche o sub-globose, di colore bruno-rossiccio o giallo-brunastro, reticolate-alveolate, con maglie fitte e piccole, di forma esagonale o pentagonale.
Aroma	Intenso, agliaceo ma gradevole.
Habitat	Si sviluppa su versanti esposti a sud, con terreno tendenzialmente alcalino. L'altitudine è variabile, trovandosi nelle pinete della fascia mediterranea, lungo le coste campane, nei boschi di conifere collinari fino alle aree montane interne, ovvero nei boschi del Taburno, dell'Irpinia e del casertano.

Piante simbiotici	Conifere (pino nero, pino silvestre, pino d'Aleppo, abete), latifoglie (leccio, roverella, cerro, carpino, pioppo, faggio) ed arbustacee (cisto rosso).
Periodo di maturazione	Dalla metà di gennaio alla fine di aprile.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	1 gennaio - 30 aprile.
Note	Questo tartufo viene denominato "bianchetto" per il colore esterno della scorza o "marzuolo" in riferimento al principale mese di raccolta. A livello nazionale la raccolta del <i>T. borchii</i> avviene dal 15 gennaio al 30 aprile. Tuttavia, in Campania è stato anticipato l'inizio della raccolta dal Regolamento di attuazione della Legge Regionale n. 13/2006.

3.8 *Tuber macrosporum* Vittadini 1831

Nome volgare: Tartufo nero liscio



Ascoma (Corpo fruttifero)	Tuberiforme, irregolarmente tubercolato o rotondeggiante, dal diametro variabile dai 2 ai 5 cm.
Peridio (Scorza)	Di colore bruno-nerastro e di aspetto quasi liscio o finemente rugoso, dovuto alla presenza di verruche molto basse ed appiattite.
Gleba (Carne)	Di colore bianco-brunastra negli ascomi immaturi, diventa poi grigio-brunastra e fino al bruno-porpora a maturità; le vene sterili sono bianche, numerose e meandriformi, in alcuni punti esili e in atri larghe, che all'aria tendono a imbrunirsi.
Aschi	Sub-globosi e con breve peduncolo, con 1-3 spore.
Ascospore	Ellissoidali e molto grosse, di colore bruno-giallastro, irregolarmente reticolate ed alveolate.
Aroma	Gradevole profumo agliaceo piuttosto forte, leggermente agliaceo ma ricorda l'aroma del <i>Tuber magnatum</i> Pico.
Habitat	Preferisce terreni argillosi o limo-argillosi. È diffuso al Settentrione e al Centro; in Campania, le segnalazioni sono ancora da confermare.
Piante simbionti	Roverella, cerro, carpino, pioppo, tiglio.
Periodo di maturazione	Dall'estate all'autunno inoltrato.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	1 settembre – 31 dicembre.
Note	Il nome deriva da <i>macro</i> s e <i>sporum</i> ovvero "a grandi spore". Il suo maggior pregio è quello di avere un aroma simile al tartufo bianco pregiato, ma essendo nerastro viene commercializzato alla stregua dello scorzone.

3.9 *Tuber mesentericum* Vittadini 1831

Nome volgare: Tartufo nero ordinario, Tartufo di Bagnoli Irpino



Nella foto: un esemplare maturo.

Ascoma (Corpo fruttifero)	Di forma globosa, rotondeggiante o sub-globosa e con lobi irregolari, caratterizzato spesso dalla presenza di una cavità o un incavo alla base, evidente soprattutto dopo sezione e che gli fa assumere un aspetto reniforme. Ha dimensioni variabili dai 2 ai 10 cm. Il peso può raggiungere i 100-120 g.
Peridio (Scorza)	Nerastro o brunastro scuro, con verruche di dimensioni variabili ma alquanto piccole, piramidali, appressate tra loro, prive di striature trasversali.
Gleba (Carne)	Soda, carnosa e consistente, di colore inizialmente biancastro-beige che con la maturità diventa grigio-brunastro-nocciola o assume varie tonalità di marrone. Le vene sterili sono corte, chiare, ampie, circonvolute e spesso mostrano un andamento convergente verso la cavità basale dell'ascoma.
Aschi	Globosi-subsferici e con breve peduncolo; contengono 2-4 spore.
Ascospore	Di forma ellissoidale e colore giallo-brunastro, reticolate-alveolate, con maglie poligonali.
Aroma	L'aroma intenso e forte (muschio, terra, composti fenolici, fungo) lo rende particolarmente adatto alla lavorazione e trasformazione e apprezzato nella preparazione di molti piatti.
Habitat	Molto diffuso nei boschi dell'Appennino centro-meridionale ad ampia copertura vegetale quali faggete, querceti e ben presente nelle faggete del Matese, dell'Irpinia alle pendici del Monte Cervialto (m. 1809 slm), del Marzano e degli Alburni, dove l'alto fusto e l'abbondante humus delle lettiere di foglie ne favorisce la crescita. Spesso cresce anche in terreni con lieve acidità. È

	presente sui monti Matese, Taburno, Partenio, Picentini, Alburni e Cervati.
Piante simbiotici	Tipicamente simbiote del faggio, vive in simbiosi con le più comuni latifoglie (roverella, cerro, carpino, nocciolo).
Periodo di maturazione	Dall'autunno e fino all'inverno; a volte anche in primavera.
Calendario ufficiale (Regione Campania)	1 settembre - 15 aprile.
Note	<p>Il nome deriva dal termine latino <i>mesentericum</i> in quanto l'andamento delle piegature delle vene rassomiglia a quello delle circonvoluzioni del mesentere intestinale.</p> <p>Ha un valore commerciale in crescita per la peculiarità aromatica che consente di poterlo utilizzare nella preparazione di antipasti e primi piatti mantenendo inalterati i sentori caratteristici di fungo, muschio, ecc..</p> <p>A livello nazionale la raccolta del <i>T. mesentericum</i> può avvenire dal 1° settembre al 31 gennaio. Tuttavia, in Campania è stato prolungato il termine dal Regolamento di attuazione della Legge Regionale n. 13/2006.</p>

4. LE TARTUFAIE

4.1 Classificazione

Nella normativa vigente vengono riportate le seguenti definizioni inerenti le tartufaie:

- Si definisce tartufaia naturale qualsiasi formazione vegetale di origine naturale che produce spontaneamente tartufi.
- Per tartufaia controllata si intende, invece, la tartufaia naturale sottoposta a miglioramenti ed eventualmente incrementata con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene.
- La tartufaia coltivata è un impianto specializzato, realizzato *ex novo* con piante tartufigene e sottoposto ad appropriate cure colturali (Fig.4.1).

Le prescrizioni tecniche relative alle tartufaie controllate e coltivate sono contenute nel Regolamento Regionale di attuazione n.3 del 2007, successivamente modificato e integrato dal Reg. n.13/2012 e s.m.i.



Fig.4.1 Tartufaie coltivate

Il riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate ha validità quinquennale ed è rinnovabile previo parere da parte della commissione tecnica per la tutela del tartufo, competente per il territorio. Il riconoscimento della tartufaia consente il diritto di raccolta riservata dei tartufi presenti.

Il riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate può essere revocato se non vengono seguite le norme per la buona conduzione.

Gli interventi “di miglioramento” comprendono:

- La manutenzione degli impianti esistenti (decespugliamento, diradamento, trasformazione del bosco in alto fusto privilegiando le specie simbiotiche, eliminazione della vegetazione infestante, sfoltimento

dei polloni eccessivi dalle ceppaie, drenaggio e governo delle acque superficiali, sarchiatura non in terreni acclivi, potatura delle piante simbiotiche, interventi per evitare erosione superficiale del terreno.

- L'incremento della tartufaia naturale con altre piante tartufigene mediante la messa a dimora di un congruo numero di piante, inserite in modo da non danneggiare la tartufaia naturale.

La specie della pianta simbiote e la specie di tartufo sono scelte prioritariamente in funzione di quelle già presenti.

Le piante tartufigene da mettere a dimora sono garantite a mezzo di certificazione rilasciata dalla ditta vivaistica fornitrice che attesta l'avvenuta micorrizzazione, la specie della pianta simbiote, la specie di tartufo utilizzata.

4.2 Avversità

Negli ultimi anni il patrimonio tartufigeno sta rischiando di essere fortemente danneggiato a causa dell'intervento antropico, sia diretto che indiretto.

La raccolta indiscriminata ed illegittima del tartufo è il fattore che sta maggiormente condizionando la produttività delle tartufaie, sia qualitativamente che quantitativamente.

Spesso, infatti, vengono utilizzati metodi non opportuni, dannosi alla conservazione delle micorrize e quindi allo sviluppo naturale dei tartufi.

In molti casi, inoltre, vengono addirittura danneggiate irreparabilmente le piante simbiotiche.

Altre condizioni che stanno procurando danni alla conservazione delle tartufaie sono:

- il taglio dei boschi;
- gli incendi;
- la presenza incontrollata di popolazioni di cinghiali, predatori del tartufo.

La forma di governo dei boschi a fustaia è la migliore per la produzione del tartufo. Tuttavia anche per le fustaie, come per il taglio del bosco ceduo, il taglio raso con l'utilizzazione completa di tutti gli alberi presenti, arresta la produzione di tartufi.

5. Ricerca, raccolta, commercializzazione

5.1 Buone pratiche di ricerca e raccolta

La ricerca e la raccolta del tartufo devono essere effettuate in modo da non danneggiare le tartufaie e conservarle nel tempo. La raccolta razionale, infatti, è uno dei migliori mezzi funzionali alla conservazione delle tartufaie e all'incremento produttivo delle stesse (Fig.5.1).

Disciplina della raccolta



Fig.5.1 Ricerca e raccolta di tartufi

La Legge Regionale n. 13 del 20 giugno 2006, con il relativo Regolamento attuativo n. 3 del 24 luglio 2007, e la Legge Regionale n. 9 del 27 giugno 2011, con il relativo Regolamento n. 13 del 12 novembre 2012 disciplinano la raccolta, coltivazione, conservazione e commercializzazione dei tartufi e la tutela degli ecosistemi tartufigeni in modo da conservare nel tempo la produzione dei corpi fruttiferi.

Di seguito sono riportati alcuni dettami normativi di particolare importanza:

- La ricerca e la raccolta dei tartufi è libera nelle tartufaie naturali e nei terreni non coltivati (art.3 L.R. n.13 del 20/giugno/2006), ad eccezione dei terreni del demanio regionale, nelle zone A dei Parchi e nelle aree di riserve naturali.
- Nelle aree rimboschite o imboschite, diverse dalle tartufaie controllate o coltivate, la raccolta dei tartufi è consentita dopo otto anni dalla data del

rimboschimento. Le aree rimboschite devono essere opportunamente tabellate.

- La raccolta giornaliera individuale complessiva è consentita entro il limite massimo di due chilogrammi, elevabile a un massimo di quattro chilogrammi se il ricercatore aderisce ai consorzi volontari ovvero è titolare di azienda agricola o forestale.

Per poter esercitare la raccolta dei tartufi nei boschi naturali e nei terreni non coltivati della Campania, è necessario essere autorizzati a farlo, dopo aver superato un esame di idoneità, con rilascio di apposito tesserino.

Nessun limite di raccolta è posto nelle tartufaie controllate o coltivate. Gli aventi diritto, per poter esercitare tale diritto, sono tenuti ad esporre apposite tabelle delimitanti le tartufaie.

Nei terreni gravati da uso civico il diritto esclusivo di raccolta è degli utenti.

Le attività di ricerca e raccolta devono avvenire senza arrecare alcun tipo di danno alle tartufaie, esclusivamente con l'ausilio di un cane, eventualmente di un vanghetto o uno zappetto – da impiegarsi esclusivamente all'atto della raccolta - e nei periodi stabiliti secondo lo specifico calendario regionale.

Il cane

La ricerca richiede l'ausilio di un cane addestrato (Fig.5.2). In Campania è previsto l'impiego contemporaneo di due cani e di un cucciolo di età non superiore ai dieci mesi.

I cani da utilizzare per la ricerca dovranno: - essere muniti di microchip identificativo; - avere effettuato i cicli di vaccinazione obbligatoria; - essere trasportati in appositi box.



Fig.5.2 Cani addestrati in perlustrazione alla ricerca dei tartufi

Non esistono particolari razze di cani selezionate per la ricerca. Un perfetto cane da tartufo dovrebbe essere totalmente disinteressato a ogni altro odore e, pertanto, è tassativo addestrarlo fin dalla tenera età (a circa 2-3 mesi), in modo da fargli apprendere i comportamenti desiderati.

Un cane può, involontariamente, arrecare disturbo alla fauna selvatica. Per questo motivo il legislatore ha dettato norme specifiche per regolamentare le modalità e i periodi di raccolta all'interno delle aree faunistiche protette e in quelle a gestione privata. La normativa vieta la ricerca del tartufo durante i periodi cruciali per la nidificazione degli uccelli (Vedi normativa regionale sulla caccia).

Per le aziende private di caccia, per esigenze di sicurezza, la raccolta dei tartufi viene limitata alle sole giornate in cui non si pratica l'attività venatoria.

Periodo di raccolta

La ricerca dei tartufi è consentita da un'ora prima dell'alba ad una dopo il tramonto ed è limitata ai periodi dell'anno stabiliti dal calendario di raccolta.

I migliori risultati si ottengono all'alba, quando l'umidità elevata dell'aria non fa disperdere l'odore dei tartufi e il cane riesce a percepirli meglio.

È di fondamentale importanza non effettuare la raccolta di tartufi immaturi e nelle fasi finali del periodo di maturazione per garantire la conservazione della tartufoia attraverso la diffusione delle spore.

Calendario di raccolta

Il calendario di raccolta dei tartufi commercializzabili, previsto dall'art. 6 della Legge 16 dicembre 1985 n. 752, sull'intero territorio nazionale è il seguente:

1. *Tuber magnatum* Pico, (tartufo bianco) dal 1° ottobre al 31 dicembre;
2. *Tuber melanosporum* Vitt., (tartufo nero pregiato) dal 15 novembre al 15 marzo;
3. *Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry, (tartufo moscato) dal 15 novembre al 15 marzo;
4. *Tuber aestivum* Vitt., (tartufo d'estate o scorzone) dal 1° maggio al 30 novembre;
5. *Tuber uncinatum* Chatin, (tartufo uncinato) dal 1° ottobre al 31 dicembre;

6. *Tuber brumale* Vitt., (tartufo nero d'inverno o trifola nera) dal 1° gennaio al 15 marzo;
7. *Tuber borchii* Vitt., (bianchetto o marzuolo) dal 15 gennaio al 30 aprile;
8. *Tuber macrosporium* Vitt., (tartufo nero liscio) dal 1° settembre al 31 dicembre;
9. *Tuber mesentericum* Vitt., (tartufo nero ordinario o di Bagnoli) dal 1° settembre al 31 gennaio.

La regione Campania, pur rifacendosi alla normativa nazionale e analogamente ad altre regioni italiane, ha predisposto un proprio calendario di raccolta (Reg. n. 3 del 24/7/2007 attuativo della Legge Regionale n.13 del 20/6/2006 e successive modifiche e integrazioni), rispondente meglio alle esigenze locali in tema di valorizzazione e tutela del proprio patrimonio tartufigeno.

Di seguito sono riportate le tre varietà di tartufo per cui il legislatore campano ha deciso di prolungare il periodo di raccolta:

1. *Tuber borchii*, dal 1° gennaio al 30 aprile;
2. *Tuber brumale* var. *moschatum*, dal 1° novembre al 15 marzo;
3. *Tuber mesentericum*, dal 1° settembre al 15 aprile.

Il periodo di raccolta del *Tuber mesentericum* è stato prolungato di circa due mesi e mezzo, ed anticipato di quindici giorni per il *Tuber borchii* e il *Tuber brumale* var. *moschatum*.

Al fine di evitare danni al patrimonio tartufigo può essere disposto il divieto temporaneo di raccolta per una o più specie e per determinati ambiti territoriali.

Modalità di raccolta

Una volta avvertito l'odore, il cane inizia a raspare il terreno nel punto dove esso è più intenso e spesso riesce anche ad estrarre il tartufo. Un buon cercatore interrompe l'attività di scavo del cane, continuando l'escavazione della buca utilizzando gli unici arnesi consentiti dalla legge, ovvero il vanghetto e l'eventuale zappetto per lo scavo tra le pietre.

Lo scavo della buca nel terreno deve limitarsi al solo punto in cui il cane ha localizzato il tartufo; inoltre, dopo averlo estratto, le buche devono essere subito riempite con la terra rimossa, avendo cura di livellare il terreno.

Tutti questi accorgimenti permettono di non compromettere la produzione degli ascomi (corpi fruttiferi) negli anni successivi.

Zone geografiche di raccolta (Ambiti di raccolta)

Si riconosce come ambito di raccolta tutto il territorio regionale.



Fig.5.3 Aree tartufigole della Campania - Ambiti geografici di raccolta dei tartufi (L.R. n. 13 del 20 giugno 2006).

5.2 Commercializzazione

I tartufi sono prodotti ad elevato valore commerciale e pertanto possono facilmente essere oggetto di frodi ed illeciti, con comportamenti poco corretti per il consumatore e controproducenti per la valorizzazione del tartufo stesso.

Per tutelare il patrimonio tartufigeno naturale il legislatore ha imposto che la commercializzazione dei tartufi freschi avvenga esclusivamente nei periodi in cui ne è consentita la raccolta. Ha stabilito inoltre che i tartufi freschi devono essere posti in commercio distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei e impurità.

Il commercio dei tartufi freschi è consentito fino al quindicesimo giorno successivo alla fine del periodo di raccolta ed è consentita la raccolta e il commercio delle sole specie di tartufo indicate dalla normativa (Fig.5.4).

I prodotti freschi esposti al pubblico possono essere distinti in:

- tartufi interi;
- pezzi di tartufo, ovvero le porzioni di tartufo aventi un diametro superiore a 0,5 cm;
- tritume di tartufo, ovvero le porzioni di tartufo aventi un diametro inferiore a 0,5 cm.



Fig.5.4 Tartufi freschi

Tra i principali comportamenti non corretti si possono elencare:

- vendita di tartufi con terra ancora attaccata al peridio (scorza)
- vendita di tartufi invasi da parassiti
- mescolanza di tartufi con diverso grado di maturazione venduti tutti come prodotti maturi
- mescolanza di tartufi appartenenti a specie diverse

5.3 Associazioni dei raccoglitori di tartufo riconosciute

L'articolo 10 della L.R. 13/2006, consente il riconoscimento delle Associazioni dei raccoglitori, sia per il raggiungimento degli obiettivi di salvaguardia e miglioramento degli ecosistemi tartufigeni locali che per la gestione oculata delle tartufaie controllate e coltivate. Le associazioni riconosciute dalla Giunta

Regionale sono abilitate ad attuare anche azioni di promozione, tutela e valorizzazione commerciale del tartufo (Allegato B).

5.4 Divieti e sanzioni

Per la raccolta e per la commercializzazione dei tartufi la legge prevede divieti al mancato rispetto dei quali si applicano sanzioni amministrative e pecuniarie, così come dettagliatamente riportati agli art. 14 e 16 della L.R. 29/2016 e s.m.i.

Le sanzioni ed i divieti sono volti a garantire la conservazione delle tartufoaie e la tutela del prodotto.

Come è stato riportato in precedenza, nei boschi liberi della Campania e nei terreni incolti, per ciascun cercatore di tartufi, è previsto un limite massimo giornaliero di raccolta pari a due chilogrammi, elevabile a un massimo di quattro chilogrammi se il cercatore aderisce ai consorzi volontari o è titolare di azienda agricola o forestale. Nelle tartufoaie controllate o coltivate, agli aventi diritto, non è invece posto alcun limite di raccolta.

Sono in ogni caso vietati:

- la ricerca e la raccolta in periodi ed in orari difformi da quelli stabiliti;
- la ricerca e la raccolta senza l'ausilio del cane a tal fine addestrato o con un numero di cani maggiore rispetto a quello stabilito
- scavo di buche in soprannumero o non riempitura delle buche aperte per la raccolta;
- la ricerca e la raccolta senza il tesserino;
- la raccolta dei tartufi immaturi od avariati;
- la ricerca e la raccolta nelle aree riservate da parte di raccoglitori non aventi diritto;
- la ricerca e la raccolta nei terreni di demanio regionale senza preventiva autorizzazione da parte dei competenti uffici della Giunta regionale;
- raccolta di tartufi nelle aree rimboschite, purché adeguatamente tabellate, per un periodo di 8 anni da quello del rimboschimento;
- raccolta di tartufi appartenenti a specie diverse da quelle ammesse.

Per quanto riguarda la commercializzazione è vietato:

- il commercio di tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;
- il commercio da freschi di tartufi appartenenti a specie diverse da quelle previste dalla normativa;
- la vendita abusiva ai mercati pubblici di tartufi freschi e conservati.

6. Il consumo dei tartufi

6.1 Composizione e proprietà nutrizionali

C'è qualcosa nella natura del tartufo che ha incuriosito gli uomini per millenni. Il suo aroma irresistibile continua ad attirare i palati più raffinati, generazione dopo generazione.

Da un punto di vista nutrizionale (Tab.6.1), i tartufi risultano essere altamente proteici, ricchi soprattutto degli aminoacidi lisina, cisteina e metionina. Anche il contenuto in fibra è alto. La frazione lipidica risulta essere costituita essenzialmente da acidi grassi insaturi.

Tabella 6.1 - Valore nutrizionale medio di tartufo nero

<u>Alcuni componenti del tartufo nero</u>	(su 100 g)
Parte edibile (%)	79
Acqua (g)	75.8
Proteine (g)	6
Lipidi (g)	0.5
Colesterolo (mg)	0
Carboidrati disponibili (g)	0.7
Amido (g)	tr
Zuccheri solubili (g)	0.7
Fibra totale (g)	8.4
Energia (kcal)	31
Energia (kJ)	130
Ferro (mg)	3.5
Calcio (mg)	24
Fosforo (mg)	62
Tiamina (mg)	0.05
Riboflavina (mg)	0.09
Niacina (mg)	2
Vitamina C (mg)	1

(Dati rielaborati da Inran, 2009 – CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

I costituenti che determinano il profumo percepibile del tartufo sono rappresentati da decine di composti differenti, presenti in concentrazioni bassissime, dell'ordine di qualche parte per milione: alcoli, aldeidi, esteri, chetoni e composti dello zolfo. Pare che siano soprattutto questi ultimi a caratterizzare lo straordinario profilo olfattivo.

Anticamente il tartufo era ritenuto afrodisiaco. Ricerche recenti hanno effettivamente riscontrato la presenza di feromoni steroidei. In una ricerca eseguita in Germania, infatti, è stata rilevata la presenza di 5 alfa-androst-16-en-3 alfa-olo (androstenone) con concentrazioni variabili tra 40 e 60 ng/g sia nei *Tuber* bianchi che in quelli neri.

Il tartufo è da sempre utilizzato per profumare e arricchire il sapore di piatti della cucina italiana. Dato il suo costo, è considerato soprattutto un ingrediente che da solo nobilita ogni piatto e lo rende adatto anche ad occasioni importanti. È un condimento particolare che deve essere abbinato ad alimenti che ne esaltano il sapore e l'aroma senza mascherarlo. Quindi sono da evitare gli abbinamenti con salse dal sapore troppo forte e dal profumo molto pronunciato. Inoltre, ogni specie di tartufo si adatta a precise utilizzazioni poiché possiede caratteristiche proprie: profumi più o meno delicati e sapori più o meno spiccati e duraturi.



Fig.6.1 Preparazioni in cucina a base di tartufo

Il profumo inebriante del tartufo ha spinto da tempo l'industria ad ottenere gli stessi risultati attraverso l'impiego di aromi artificiali, facilmente reperibili e meno costosi. Attualmente, quasi tutti i prodotti aromatizzati al tartufo sono addizionati con un aroma di sintesi, il bis(metil)metano, uno dei composti maggiormente caratterizzanti del profilo aromatico del tartufo. Tuttavia, il solo componente chimico non riesce da solo a rappresentare la complessità aromatica del tartufo, costituita invece da numerosissime sostanze odorose.

6.2 Conservazione

Dopo la raccolta in breve tempo il tartufo è soggetto a processi di maturazione biochimica che lo rendono meno consistente e ne alterano l'aroma. Per mantenere inalterate il più a lungo possibile le caratteristiche organolettiche occorre mettere in atto metodi di conservazione quali la refrigerazione, il congelamento o l'essiccamento.

Con la refrigerazione il tartufo può essere conservato in frigorifero ma è consigliabile sistemarlo, dopo averlo accuratamente pulito, in un vasetto ermeticamente chiuso per evitare l'assorbimento dell'odore da parte degli altri alimenti.

Con la refrigerazione, generalmente, si possono conservare i tartufi per circa 15 giorni.

Con il congelamento, realizzato in cella frigorifera, utilizzando tartufi puliti e lavati, chiusi in sacchetti di plastica alimentare, è possibile conservarli per oltre un anno.

Con la essiccazione il tartufo, pulito e tagliate a fette, viene essiccato in forno a temperatura moderata. Tuttavia con questo sistema di conservazione l'aroma tende a modificarsi rispetto a quello del prodotto fresco in quanto le sostanze responsabili del profumo sono volatili.

A livello industriale, il tartufo può essere sottoposto a diversi trattamenti tecnologici quali la sterilizzazione, il congelamento, l'essiccamento e la liofilizzazione, che ne consentono la conservazione a medio e lungo termine.

La maggior parte dei prodotti conservati posti in commercio sono sterilizzati, confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale e senza l'uso di sostanze coloranti. Tuttavia l'aroma dei tartufi conservati mediante sterilizzazione tende, in qualche modo, ad attenuarsi o a modificarsi rispetto a quello posseduto dal prodotto fresco, in quanto le sostanze responsabili del profumo sono volatili.

Alcune aziende hanno anche avviato la conservazione dei tartufi mediante liofilizzazione che prevede un preventivo congelamento del prodotto (-40 °C), a cui segue una disidratazione forzata, per sublimazione. Con tale metodo possono essere trattati sia tartufi interi che macinati o ridotti in pasta; il prodotto ottenuto viene, comunque, conservato sottovuoto.

ALLEGATI

- A. Uffici competenti della Regione Campania
- B. Associazioni dei raccoglitori di tartufo riconosciute dalla Regione Campania
- C. Testo coordinato della Legge Regionale n. 13 del 20 giugno 2006 e successive modifiche (L.R. n. 9 del 27 settembre 2011)
- D. Testo coordinato del Regolamento n. 3 del 24 luglio 2007 e successive modifiche (Regolamento n.13 del 12 novembre 2012)
- E. Glossario
- F. Principali riferimenti bibliografici
- G. Esempi di domande per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei tartufi











REGIONE CAMPANIA

UFFICI COMPARTO - FUNGHI E TARTUFI

UOD competente	Indirizzo e recapiti
UOD 50 07 18 – Ambiente Foreste e Clima (ex UOD 04 – Ufficio Centrale Foreste e Caccia)	Indirizzo: Centro Direzionale Isola A/6 - 80143 Napoli - Telefono: 081 7967777 PEC: uod.500722@pec.regione.campania.it
UOD 50 07 22 – Strategia Agricola per le Aree a Bassa Densità Abitativa (ex UOD 10 - Servizio Territoriale Provinciale di Avellino)	Indirizzo: Centro Direzionale Collina Liguorini - 83100 Avellino - Telefono: 0825 765555 PEC: uod.500722@pec.regione.campania.it
UOD 50 07 23 – Giovani Agricoltori e Azioni di Contrasto allo Spopolamento nelle Zone Rurali (ex UOD 11 - Servizio Territoriale Provinciale di Benevento)	Indirizzo: Piazza E. Gramazio (Santa Colomba) - 82100 Benevento - Telefono: 0824 364303 - 0824 364251 PEC: uod.500723@pec.regione.campania.it
UOD 50 07 24 – Zootecnia e Benessere Animale (ex UOD 12 - Servizio Territoriale Provinciale di Caserta)	Indirizzo: Viale Carlo III, c/o ex CIAPI - 81020 San Nicola La Strada (CE) - Telefono: 0823 554219 PEC: uod.500724@pec.regione.campania.it
UOD 50 07 25 – Agricoltura Urbana e Costiera (ex UOD 13 - Servizio Territoriale Provinciale di Napoli)	Indirizzo: Centro Direzionale di Napoli, is. A6 – 80143 Napoli - Telefono: 081 7967272 - 081 7967273 PEC: uod.500725@pec.regione.campania.it
UOD 50 07 26 – Catena del Valore in Agricoltura e Trasformazione nelle Aree Pianeggianti (ex UOD 14 - Servizio Territoriale Provinciale di Salerno)	Indirizzo: Via Generale Clark,103 - 84131 Salerno Telefono: 089 3079215 - 089 2589103 PEC: uod.500726@pec.regione.campania.it

N.B. PER ULTERIORI INFORMAZIONI SUI REFERENTI PROVINCIALI CONSULTARE IL SITO DELLA REGIONE CAMPANIA: **FUNGHI E TARTUFI IN CAMPANIA**

ASSOCIAZIONI RICONOSCIUTE DALLA REGIONE CAMPANIA

Logo	Denominazione	Sede	Riconoscimento
	Associazione Tartufai dei Colli Irpini	Avellino	DRD Settore Foreste n. 123 del 9.05.08
	Associazione Tartufai dei Monti Picentini	Bagnoli Irpino (AV)	DRD Settore Foreste n. 307 del 20.11.08
	Associazione Micologica del Matese - Sezione Tartufi	S. Angelo d'Alife (CE)	DRD Settore Foreste n. 76 del 12.05.11
	Tartufai Associati Monte Marzano - Alto Sele - T.A.M.M.A.S.	Colliano (SA)	DRD Settore Foreste n. 99 del 30 maggio 2012
	Associazione tartufai di Paestum	Capaccio - Paestum (SA)	DRD UOD Foreste n. 115 del 03 giugno 2015
	Associazione Nazionale Tartufai Italiani - Regione Campania	Campagna (SA)	UOD 500704 DRD N. 90 del 15/05/2020
	A.TA.MAT - Associazione Tartufai del Matese	San Potito Sannitico (CE)	DRD n. 59 del 29.03.2022
	Associazione Micologica "Tartufo delle Streghe"	San Leucio del Sannio (BN)	DRD n. 225 del 21.07.2023
	Associazione "Tartufai del Sannio APS"	San Leucio del Sannio (BN)	DRD n. 260 del 12.10.2023
	Associazione "Tartuficoltori Campani - APS"	Contrada Serra, n. 5/A - Tocco Caudio (BN)	DRD n. 73 del 30/05/2024

Allegato C

LEGGE REGIONALE “Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo e tutela degli ecosistemi tartufigeni”

Testo coordinato della LEGGE REGIONALE N. 13 del 20/6/2006 (Bollettino Ufficiale della Regione Campania n.29 del 3/7/2006) e successive modifiche (L.R. n.9 del 27/9/2011)

Il testo ha valore meramente notiziale ed è stato redatto al solo fine di facilitare la lettura; non incide pertanto sul valore legale degli atti pubblicati. Le modifiche apportate al testo originario sono evidenziate con carattere corsivo.

Allo stato attuale, inoltre, con l'approvazione della L.R. n. 14/2015 *”Disposizioni sul riordino delle funzioni amministrative non fondamentali delle Province, in attuazione della legge n. 56 del 7 aprile 2014 e della legge 190 del 23 dicembre 2014”* sono state riallocate in capo alla Regione diverse funzioni amministrative delle province, fra cui l'agricoltura, la caccia e la pesca e quindi anche le attività in materia di funghi e tartufi, per cui tutti i riferimenti relativi alle province contenuti nella L.R. n. 13/2006 e s.m.i. devono intendersi in fase di aggiornamento.

Articolo 1

Finalità e oggetto della legge

1. La regione Campania con la presente legge in adempimento a quanto previsto dalla legge 16 dicembre 1985, n. 752, al fine di tutelare e valorizzare il patrimonio tartufigo campano, disciplina sul territorio regionale, la raccolta, la coltivazione, la conservazione e la commercializzazione dei tartufi nonché la tutela dell'ambiente naturale in cui essi si riproducono.
2. I tartufi destinati al consumo da freschi appartengono ai generi e alle specie elencati all'articolo 2 della legge 16 dicembre 1985, n.752, con le modifiche apportate dalla legge 17 maggio 1991, n. 162.

Articolo 2

Esercizio delle funzioni amministrative

1. La regione Campania esercita le funzioni amministrative per l'attuazione della presente legge avvalendosi delle province per i territori di rispettiva competenza territoriale.
2. Le funzioni amministrative di cui al comma 1 sono svolte nell'ambito di indirizzi generali e di coordinamento adottati dalla Giunta regionale. La Giunta regionale esercita anche le necessarie azioni di promozione e valorizzazione del patrimonio tartufigo campano e di tutela e conservazione ambientale dei territori direttamente interessati.
3. Entro tre mesi dall'approvazione della presente legge, con apposito regolamento, si stabiliscono le modalità attuative dei contenuti della legge stessa.

Articolo 3

Disciplina della raccolta

1. La raccolta dei tartufi è libera nei boschi naturali e nei terreni non coltivati nel rispetto delle modalità e dei limiti stabiliti con la presente legge.
2. Per tartufaia naturale si intende qualsiasi formazione vegetale di origine naturale che produce spontaneamente tartufi. Per tartufaia controllata si intende la tartufaia naturale sottoposta a miglioramenti ed eventualmente incrementata con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene. Per tartufaia coltivata si intende un impianto specializzato, realizzato ex novo con piante tartufigene e sottoposto ad appropriate cure colturali.
3. Nelle aree rimboschite o imboschite, diverse dalle tartufaie controllate o coltivate, la raccolta dei tartufi è consentita dopo otto anni dalla data del rimboschimento.
4. Il regolamento regionale di cui al comma 3 dell'articolo 2 riporta le prescrizioni tecniche cui attenersi per lo svolgimento delle operazioni di miglioramento delle tartufaie esistenti e per la costituzione di nuove tartufaie.
5. Nessun limite di raccolta è posto nelle tartufaie controllate o coltivate al proprietario, all'usufruttuario ed al coltivatore del fondo, ai membri delle rispettive famiglie, ai lavoratori da loro dipendenti regolarmente assunti per la coltivazione del fondo, nonché, per i terreni condotti in forma associata, ai soci degli organismi di conduzione ed ai loro familiari.
6. Gli interessati, per esercitare il diritto di cui al comma 5, sono tenuti ad esporre apposite tabelle, non soggette a tasse di registro, delimitanti le tartufaie stesse. Le tabelle rispondono alle prescrizioni contenute nell'articolo 3 della legge n. 752/85 e successive modifiche.
7. Al fine di salvaguardare ed incentivare la raccolta, la produzione e la commercializzazione dei tartufi e di preservare l'ambiente idoneo alla tartufigicoltura, i titolari di aziende agricole e forestali o coloro che

a qualsiasi titolo le conducono possono costituire consorzi volontari per la difesa del tartufo o per l'impianto di nuove tartufo. Nel caso di contiguità dei loro fondi, la tabellazione di cui al comma 6 può essere limitata alla periferia del comprensorio consorziato.

8. I consorzi volontari per la difesa, la raccolta e la commercializzazione del tartufo di cui al comma 7, sono costituiti con atto pubblico.

Articolo 4

Riconoscimento delle tartufo

1. Le province, su richiesta di coloro che ne hanno titolo, rilasciano l'attestazione di riconoscimento delle tartufo controllate o coltivate, a seguito del parere della competente commissione tecnica provinciale per la tutela del tartufo di cui all'articolo 8.
2. Il riconoscimento delle tartufo controllate ha validità quinquennale ed è rinnovabile, previo parere da parte della commissione tecnica provinciale di cui all'articolo 8.
3. La Giunta regionale provvede, entro tre mesi dall'approvazione della presente legge, all'emanazione dei criteri e degli indirizzi operativi per il rilascio delle attestazioni di riconoscimento, da parte degli enti di competenza, delle tartufo controllate o coltivate.
4. Nel rispetto degli indirizzi operativi regionali, le province istituiscono appositi albi delle tartufo riconosciute con le modalità di cui all'articolo 13.

Articolo 5

Ambiti di raccolta dei tartufo

1. La Giunta regionale provvede, entro tre mesi dall'entrata in vigore della presente legge, ad identificare e delimitare, con apposita cartografia, le zone geografiche di raccolta dei tartufo, sentite le province, le comunità montane interessate, gli istituti universitari competenti in materia e le associazioni micologiche maggiormente rappresentative a livello regionale, con il concorso degli organi tecnici del corpo forestale dello Stato.
2. In attuazione di quanto disposto all'articolo 4 della legge 16 giugno 1927, n. 1766, nei terreni gravati da uso civico è confermato il diritto esclusivo di raccolta da parte degli utenti, secondo le modalità previste dal piano di assestamento forestale approvato dalla Giunta regionale.
3. Se i comuni o le associazioni agrarie titolari di terreni di uso civico intendono concedere a terzi non utenti il diritto di raccolta dei tartufo, i subentranti presentano all'ente di competenza territoriale un piano di conservazione delle tartufo da sottoporre al preventivo parere della commissione tecnica provinciale per la tutela del tartufo di cui all'articolo 8.
4. Nelle aziende faunistico-venatorie e turistico-venatorie, istituite ai sensi della legge regionale 10 aprile 1996, n.8 e negli agriturismi, l'attività di ricerca e raccolta dei tartufo è consentita, secondo le modalità di cui all'articolo 6, con l'ausilio di un solo cane per cercatore, esclusivamente nei periodi in cui la caccia è vietata.

Articolo 6

Modalità di ricerca e raccolta

1. La ricerca e la raccolta dei tartufo sono effettuate in modo da non arrecare danno alle tartufo.
2. La ricerca dei tartufo è effettuata solo con l'ausilio del cane a ciò addestrato. Ogni raccogliitore, detto anche cercatore, non può utilizzare contemporaneamente più di due cani e un cucciolo di età non superiore a dieci mesi. *È fatto obbligo esibire gli estremi di identificazione dei cani da tartufo e relativa iscrizione all'anagrafe canina regionale, come previsto dalla normativa vigente.*
3. Per la raccolta dei tartufo è impiegato esclusivamente il vanghetto con l'ausilio eventuale per lo scavo tra le pietre di piccole zappe.
4. Lo scavo della buca nel terreno è effettuato solo dopo la localizzazione del tartufo da parte del cane ed è limitato al punto in cui il cane lo ha iniziato. Le buche aperte per l'estrazione dei tartufo sono subito riempite con la stessa terra rimossa.
5. La raccolta giornaliera individuale complessiva è consentita entro il limite massimo di 2 chilogrammi, *elevabile a un massimo di quattro chilogrammi se il ricercatore aderisce ai consorzi volontari previsti dall'articolo 3, comma 7, ovvero è titolare di azienda agricola o forestale*, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 5.

Articolo 7

Calendario ed orario di ricerca e raccolta

1. La ricerca e la raccolta dei tartufo è consentita da un'ora prima dell'alba ad un'ora dopo il tramonto ed è limitata ai periodi dell'anno stabiliti dal calendario di raccolta.
2. Il calendario di raccolta, distinto per specie e varietà, è disposto dalla Giunta regionale entro tre mesi dall'approvazione della presente legge.

3. Le province, sentita la commissione tecnica provinciale per la tutela del tartufo di cui all'articolo 8, possono disporre variazioni al calendario di raccolta per periodi ed ambiti territoriali limitati, in relazione all'andamento climatico stagionale o per motivi di salvaguardia degli ecosistemi ovvero in relazione a specifiche e motivate situazioni locali.
- 3bis. *Le province, sentita la commissione tecnica provinciale per la tutela del tartufo prevista dall'articolo 8, possono disporre, per un intervallo non inferiore ai trenta giorni, un periodo di fermo biologico, anche in ambiti territoriali limitati, se vi è la comprovata possibilità di alterare i fattori che permettono la riproduzione del tartufo, anche di singole specie.*
4. Le province, sentita la commissione tecnica provinciale di cui all'articolo 8, possono disporre, al fine di evitare danni al patrimonio tartuficolo o per altri gravi motivi, il divieto temporaneo di raccolta per una o più specie e per determinati ambiti territoriali di competenza.
5. Le province sono tenute a dare sempre adeguata pubblicità alle variazioni al calendario di raccolta disposte ai sensi dei commi 3 e 4.

Articolo 8

Commissioni tecniche provinciali per la tutela del tartufo

1. Presso ogni amministrazione provinciale è istituita una commissione tecnica provinciale per la tutela del tartufo, nominata dalla Giunta provinciale e composta da:
 - a) il Presidente della Giunta provinciale o suo delegato, che la presiede;
 - b) un esperto in materia designato dall'assessore provinciale all'agricoltura e foreste;
 - c) un esperto in materia designato dalla comunità montana con la superficie boscata più estesa in ambito provinciale;
 - d) un funzionario appartenente al settore decentrato in materia forestale dell'assessorato regionale all'agricoltura e foreste, designato dal dirigente del settore medesimo;
 - e) un funzionario dell'amministrazione provinciale designato dall'assessore provinciale all'agricoltura e foreste, con funzioni di segretario della commissione.
 - f) *un rappresentante designato congiuntamente dalle associazioni di raccoglitori riconosciute previste dall'articolo 10, aventi sede nella provincia di riferimento, se presenti.*
2. La commissione svolge i seguenti compiti:
 - a) valuta l'idoneità dei richiedenti il rilascio del tesserino di cui all'articolo 9;
 - b) esprime il parere per il riconoscimento delle tartufaie controllate di cui all'articolo 4;
 - c) esprime il parere sui piani di conservazione di cui al comma 3 dell'articolo 5;
 - d) esprime i pareri sulle variazioni al calendario di raccolta e sui divieti temporanei di cui all'articolo 7;
 - e) interviene, in generale, laddove la presente legge lo richiede.
 - f) *concorda con gli enti parco e gli Ambiti territoriali di caccia (ATC), presenti sul territorio provinciale, interventi di controllo delle popolazioni di cinghiali o di altri animali che possono arrecare danno alle tartufaie naturali.*
3. Le designazioni dei componenti la commissione devono pervenire entro trenta giorni dalla richiesta. Trascorso inutilmente tale termine, la commissione s'intende regolarmente costituita anche con designazioni parziali.
4. Le province provvedono a tutto quanto necessario per il funzionamento della commissione, utilizzando a tal fine le risorse rese disponibili per l'applicazione della presente legge.
5. *Per ottimizzare la cooperazione tra le istituzioni preposte all'attuazione della presente legge è istituito presso l'assessorato regionale all'agricoltura e foreste il "Tavolo regionale di collegamento per la tutela del tartufo in Campania". Al Tavolo partecipano il presidente ed il vicepresidente della commissione consiliare permanente competente in materia, rappresentanti delle commissioni tecniche provinciali per la tutela del tartufo e delle associazioni riconosciute dei raccoglitori previste all'articolo 10, nonché funzionari tecnici delle competenti strutture della Giunta regionale. La Giunta regionale provvede a regolamentare la composizione del Tavolo ed il suo funzionamento. La partecipazione al Tavolo è a titolo completamente gratuito.*

Articolo 9

Autorizzazione alla raccolta

1. Il raccoglitore, o cercatore, per ottenere l'autorizzazione alla raccolta dei tartufi sostiene un esame di idoneità presso la provincia competente per territorio di residenza anagrafica del richiedente.
2. L'esame di idoneità è inteso ad accertare nel candidato la conoscenza delle specie e varietà di tartufo, degli elementi basilari di biologia ed ecologia degli stessi, delle modalità di ricerca, raccolta e

commercializzazione previste dalle norme in vigore, nonché di nozioni generali di micologia e selvicoltura.

3. Il rilascio dell'autorizzazione, *documentato da un apposito tesserino recante le generalità e la fotografia del titolare, è rilasciato dal comune di residenza del richiedente.*
4. Il tesserino di cui al comma 3 è conforme ad un modello tipo, predisposto dalla Giunta regionale entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, ed ha valore su tutto il territorio nazionale.
5. Gli aspiranti raccoglitori che non superano l'esame di idoneità di cui al comma 1 possono chiedere di ripetere la prova stessa trascorsi tre mesi.
6. Sono esentati dalla prova di idoneità di cui al comma 1 coloro che sono già muniti di autorizzazione rilasciata da altre amministrazioni regionali o provinciali.
7. L'età minima dei raccoglitori che possono ottenere l'autorizzazione alla raccolta dei tartufi è stabilita in anni 14. I minori di anni 14 possono praticare la ricerca e la raccolta se accompagnati da persona abilitata.
8. Il tesserino è valido cinque anni e può essere rinnovato, su richiesta, per il quinquennio successivo a cura dell'ente di competenza che ha provveduto al rilascio.
9. Non sono soggetti all'autorizzazione di cui al comma 1 i raccoglitori di tartufi sui fondi di loro proprietà o comunque da essi condotti.
10. Presso ciascuna provincia è istituito il registro anagrafico dei raccoglitori autorizzati. In tale registro sono annotati, oltre agli estremi dei versamenti annuali, anche le sanzioni amministrative di cui all'articolo 16, ai fini della comminazione delle sanzioni accessorie ed ogni altra annotazione utile ai fini amministrativi.

Articolo 10

Associazioni dei raccoglitori

1. I raccoglitori possono costituirsi in associazioni, al fine del raggiungimento degli obiettivi di salvaguardia e miglioramento degli ecosistemi tartufigeni locali nonché di oculata gestione delle tartufaie controllate e coltivate.
2. Il riconoscimento delle associazioni di cui al comma 1, è disposto a cura della Giunta regionale secondo le procedure ed il rispetto dei requisiti contenuti nel regolamento attuativo della presente legge di cui all'articolo 1.
3. Le associazioni dei raccoglitori o cercatori riconosciute sono soggetti abilitati ad attuare azioni di promozione, tutela e valorizzazione commerciale del tartufo, sostenute dalla regione o da altri enti pubblici.

Articolo 11

Iniziative promozionali finanziabili

1. La Giunta regionale promuove e sostiene iniziative ritenute utili al fine di favorire la ricerca, la sperimentazione, la formazione tecnica e professionale nonché la tutela, la promozione e la valorizzazione commerciale del prodotto campano.
2. Ai fini del comma 1, sulla base di appositi progetti, la Giunta regionale può finanziare attività dirette o concedere contributi ad altri enti o consorzi o associazioni riconosciute per i seguenti interventi:
 - a) attività formative e di aggiornamento dei raccoglitori, dei tecnici degli enti competenti, del personale addetto alla vigilanza, nonché corsi di addestramento dei cani;
 - b) attività di studio, ricerca e sperimentazione applicata;
 - c) iniziative promozionali, informative, pubblicitarie, culturali e di valorizzazione commerciale del prodotto campano;
 - d) attività promozionali per l'affermazione sui mercati delle specie di tartufo presenti sul territorio, finalizzate in particolare alla tutela e valorizzazione del tartufo nero di Bagnoli Irpino *Tuber mesentericum* Vitt., tartufo tipico campano;
3. È demandato alla Giunta regionale il compito di studiare e definire il sistema di certificazione e tracciabilità dei tartufi prodotti nel territorio regionale.
4. Ai fini della salvaguardia e dell'incremento della produzione tartuficola, le province, nell'ambito dei propri programmi e dei finanziamenti ad essi attribuiti predispongono programmi di recupero e miglioramento delle tartufaie ivi compresa la messa a dimora di piante tartufigene, con riferimento agli ambiti geografici di cui al comma 1 dell'articolo 5.
5. Il miglioramento di tartufaie già esistenti e l'impianto ex novo sono considerati interventi forestali e le operazioni relative sono ammesse a beneficiare degli aiuti finanziari previsti dalle norme vigenti in materia di forestazione.
6. Le piante forestali utilizzate per la realizzazione di impianti ex novo o per incrementare le tartufaie già esistenti sono munite di apposita certificazione di micorrizzazione rilasciata in conformità della legislazione vigente.

Articolo 12
Modalità di finanziamento

1. I contributi previsti per le attività di cui al comma 2 dell'articolo 11 sono concessi, in conto capitale:
 - a) fino all'80 per cento della spesa ammessa, alle province e ad altri enti pubblici, compresi quelli di ricerca e sperimentazione;
 - b) fino al 50 per cento della spesa ammessa, ai consorzi volontari di cui al comma 7 dell'articolo 3 e alle associazioni dei raccoglitori riconosciute di cui all'articolo 1.
2. Le funzioni amministrative di istruttoria, assegnazione, accertamento ed erogazione delle somme spettanti ai soggetti beneficiari dei contributi di cui al comma 2 dell'articolo 11 sono curate dal settore foreste, caccia e pesca e dal settore sperimentazione, informazione, ricerca e consulenza in agricoltura SIRCA della Giunta regionale Area generale di coordinamento sviluppo attività settore primario.

Articolo 13
Albi delle tartufoie riconosciute

1. Le province, nel rispetto delle direttive regionali, istituiscono appositi albi provinciali nei quali sono iscritte le tartufoie controllate e coltivate riconosciute ai sensi dell'articolo 4.
2. Negli albi sono annotati i dati relativi ai soggetti che conducono le tartufoie, la documentazione catastale relativa ai terreni, la cessazione della coltivazione ed eventuali variazioni.
3. Le province provvedono a trasmettere semestralmente all'Area generale di coordinamento sviluppo attività settore primario della Giunta regionale gli albi con gli intervenuti aggiornamenti.

Articolo 14
Divieti

1. Sono in ogni caso vietati:
 - a) la ricerca e la raccolta in periodi ed in orari difforni da quelli previsti dall'articolo 7;
 - b) la ricerca e la raccolta senza l'ausilio del cane a tal fine addestrato o senza gli attrezzi consentiti di cui al comma 3 dell'articolo 6;
 - c) la ricerca e la raccolta senza il tesserino di cui all'articolo 9;
 - d) la raccolta dei tartufi immaturi od avariati;
 - e) la ricerca e la raccolta nelle aree riservate di cui al comma 5 dell'articolo 3 da parte di raccoglitori non aventi diritto;
 - f) la ricerca e la raccolta nei terreni di demanio regionale senza preventiva autorizzazione da parte dei competenti uffici della Giunta regionale;
 - g) l'apertura di buche nel terreno in soprannumero e la non riempitura delle buche aperte nella raccolta;
 - h) *il commercio di tartufi freschi oltre il quindicesimo giorno successivo alla fine del periodo di raccolta, così come stabilito dal calendario di cui all'articolo 7;*
 - i) il commercio di tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;
 - j) la raccolta, il consumo ed il commercio da freschi di tartufi appartenenti a specie diverse da quelle previste dall'articolo 2 della legge n.752/85 e successive modifiche. In caso di dubbio o contestazione, l'accertamento delle specie è svolto da uno degli enti elencati all'articolo 2 della legge n. 752/85 e successive modifiche o da quelli individuati dal regolamento di attuazione di cui al comma 3 dell'articolo 2.
 - l) la vendita abusiva o comunque senza documento di provenienza ai mercati pubblici di tartufi freschi e conservati;
 - m) il commercio di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte, salvo che il fatto non costituisca reato *ai sensi della normativa vigente.*

Articolo 15
Vigilanza

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è effettuata dai soggetti di cui all'articolo 15 della legge n. 752/85 e successive modifiche.
2. Le guardie giurate volontarie addette ai compiti di vigilanza possiedono i requisiti di cui all'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 e sono riconosciute dal prefetto competente per territorio.
3. Nelle aree protette, nazionali e regionali, la vigilanza è svolta con il coordinamento degli enti di gestione.

Articolo 16 **Sanzioni**

1. Per le violazioni alla presente legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative:
 - a) pagamento di una sanzione pecuniaria da euro 100,00 ad euro 500,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:
 - 1) ricerca e raccolta dei tartufi senza l'ausilio del cane a tal fine addestrato o con un numero di cani maggiore di quello previsto al comma 2 dell'articolo 6;
 - 2) scavo delle buche nel terreno con attrezzi diversi da quelli consentiti;
 - 3) scavo di buche in soprannumero o non riempitura delle buche aperte per la raccolta;
 - 4) raccolta di tartufi nelle aree rimboschite, purché adeguatamente tabellate, per un periodo di 8 anni da quello del rimboschimento;
 - 5) raccolta di tartufi appartenenti a specie diverse da quelle previste dall'articolo 2 della legge n. 752/85 e successive modifiche;
 - b) pagamento di una sanzione pecuniaria da euro 200,00 ad euro 500,00 per ogni chilogrammo di tartufi raccolti in eccedenza al quantitativo previsto dal comma 5 dell'articolo 6;
 - c) pagamento di una sanzione pecuniaria da euro 200,00 ad euro 700,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:
 - 1) ricerca e raccolta senza l'autorizzazione prescritta, sempre che non se ne dimostri il possesso e la regolarità, esibendola nel termine perentorio di dieci giorni dalla data di contestazione dell'infrazione, all'autorità cui appartiene l'agente verbalizzante;
 - 2) ricerca e raccolta nei periodi e negli orari di divieto;
 - 3) raccolta di tartufi immaturi o avariati;
 - 4) ricerca e raccolta nei terreni di demanio regionale senza preventiva autorizzazione;
 - 5) ricerca dei tartufi con ogni cane in più previsto dal comma 2 dell'articolo 6;
 - d) pagamento di una sanzione pecuniaria da euro 200,00 ad euro 700,00 per ogni chilogrammo di tartufi raccolti abusivamente nelle tartufaie controllate e coltivate riconosciute, riservate e tabellate, anche consorziali;
 - e) pagamento di una sanzione pecuniaria da euro 300,00 ad euro 1.000,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:
 1. commercio di tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;
 2. commercio da freschi di tartufi appartenenti a specie diverse da quelle previsto dall'articolo 2 della legge n. 752/85 e successive modifiche;
 3. vendita abusiva ai mercati pubblici di tartufi freschi e conservati;
 4. commercio di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte, salvo il fatto non costituisca reato a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale.
 - f) pagamento di una sanzione pecuniaria da euro 100,00 ad euro 500,00 per chi viola le disposizioni non espressamente richiamate nel presente articolo.
2. Per tutti i casi indicati nel comma 1, è prevista la confisca dei tartufi, fatta salva la facoltà del trasgressore di dimostrare, entro due ore dalla contestazione dell'infrazione, la legittimità della provenienza. Trascorso tale termine, si procede alla distruzione del prodotto e copia dell'apposito verbale è rilasciata al contravvenzionato.
3. Per le violazioni di cui al comma 1, lettere a, b, c, d ed f, a cura dell'ente, organo o istituzione cui appartiene l'agente verbalizzante, è data comunicazione all'ente che ha rilasciato il tesserino, ai fini dell'annotazione delle violazioni stesse sul registro anagrafico di cui al comma 10 dell'articolo 9.
4. Le violazioni accertate con provvedimento definitivo sono annotate nel tesserino di cui all'articolo 9.
5. Se in un biennio sono compiute tre violazioni fra quelle di cui al comma 1, lettere a, b, c, d ed f, è comminata, a cura dell'ente di competenza che ha rilasciato l'autorizzazione, una sanzione accessoria consistente nella sospensione del tesserino ed il ritiro dello stesso per un periodo massimo di due anni. Nell'ipotesi di ulteriore violazione può, motivatamente, disporsi la revoca definitiva dell'autorizzazione stessa.
6. È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali, se le violazioni alle disposizioni contenute nel presente articolo costituiscono reato.
7. Per l'applicazione delle sanzioni di cui sopra si applicano le disposizioni di cui alla legge regionale 10 gennaio 1983, n. 13 e successive modifiche.
8. Le competenze amministrative in materia di irrogazione delle sanzioni sono attribuite alle province, le quali utilizzano le somme introitate per tutti gli interventi previsti per il raggiungimento delle finalità della presente legge.

Articolo 17

Tassa di concessione

1. Per il rilascio e la convalida annuale del tesserino di idoneità di cui all'articolo 9 è istituita una tassa annuale di concessione regionale per la ricerca e la raccolta dei tartufi, nella misura prevista dalla tariffa allegata alla legge regionale 7 dicembre 1993, n. 44 al n. d'ordine 27, redatta ai sensi del decreto legislativo n. 230/91 e successive modifiche.
2. Il versamento della tassa di cui al comma 1 è effettuato a favore della regione Campania entro il 31 gennaio dell'anno solare a cui si riferisce e comunque prima di effettuare l'attività di ricerca e raccolta.
3. La tassa di concessione non si applica ai raccoglitori di tartufi sui fondi di loro proprietà o comunque da essi condotti.
4. La ricevuta del versamento della tassa di concessione per il rilascio e per la convalida annuale è conservata unitamente al tesserino di autorizzazione alla raccolta ed esibita, se richiesta, agli organi preposti alla vigilanza.

Articolo 18

Norma finanziaria

1. Agli oneri derivanti dall'attuazione degli interventi previsti dalla presente legge, stimati per il 2006 in euro 50.000,00, si fa fronte con lo stanziamento di cui all'unità previsionale di base 1.74.174, mediante prelievo, in termini di competenza e di cassa, dell'occorrente somma dello stato di previsione della spesa per l'anno finanziario 2006.
2. Agli oneri finanziari per gli anni successivi si provvede con la legge di bilancio.

Articolo 19

Disposizioni finali

1. Per quanto non previsto dalla presente legge si applicano le norme contenute nella legge 16 dicembre 1985, n. 752 e successive modifiche.

Articolo 20

Dichiarazione di urgenza

1. La presente legge è dichiarata urgente ai sensi e per gli effetti degli articoli 43 e 45 dello Statuto ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

Allegato D

REGOLAMENTO della “Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati e tutela degli ecosistemi tartufigeni”

Testo coordinato del Regolamento n.3 del 24/7/2007 (Bollettino Ufficiale della Regione Campania n.44 del 6/8/2007) e successive modifiche (Regolamento n.13 del 12/11/2012)

Il testo ha valore meramente notiziale ed è stato redatto al solo fine di facilitare la lettura; non incide pertanto sul valore legale degli atti pubblicati. Le modifiche apportate al testo originario sono evidenziate con carattere corsivo.

Allo stato attuale, inoltre, con l'approvazione della L.R. n. 14/2015 “Disposizioni sul riordino delle funzioni amministrative non fondamentali delle Province, in attuazione della legge n. 56 del 7 aprile 2014 e della legge 190 del 23 dicembre 2014” sono state riallocate in capo alla Regione diverse funzioni amministrative delle province, fra cui l'agricoltura, la caccia e la pesca e quindi anche le attività in materia di funghi e tartufi, per cui tutti i riferimenti relativi alle province contenuti nella L.R. n. 13/2006 e s.m.i. devono intendersi in fase di aggiornamento.

Art. 1

Finalità ed oggetto del regolamento

1. Il presente regolamento stabilisce le modalità di attuazione della legge regionale 20 giugno 2006, n. 13, di seguito denominata legge regionale.

Art. 2

Criteri e indirizzi operativi per il rilascio delle attestazioni di riconoscimento, da parte delle Province di competenza, delle tartufaie controllate e coltivate

1. Le tartufaie controllate e coltivate, di cui all'articolo 3 della legge regionale, sono soggette a riconoscimento, ai sensi dell'articolo 4 della stessa legge, secondo le procedure definite dal presente regolamento. Il riconoscimento della tartufaia consente il diritto di raccolta riservata dei tartufi ivi presenti.
2. I soggetti che ne hanno titolo, interessati al riconoscimento delle tartufaie, presentano istanza alla Provincia competente per territorio. Il richiedente, oltre ad indicare le proprie generalità, allega all'istanza un apposito progetto esecutivo contenente la seguente documentazione:
 - a) per le tartufaie controllate:
 - 1) documentazione comprovante il titolo di proprietà od altro diritto di legittimazione alla conduzione del terreno;
 - 2) planimetria particellare che individua con esattezza l'area per la quale è richiesto il riconoscimento;
 - 3) copia conforme dell'estratto di mappa e partita delle particelle d'intervento;
 - 4) relazione tecnica che descrive le caratteristiche agronomiche dei terreni da qualificare come tartufaie controllate, dei soprassuoli e delle aree confinanti;
 - 5) piano culturale di miglioramento e conservazione della tartufaia di cui all'articolo 3;
 - 6) certificazione di micorrizzazione delle piante utilizzate per l'incremento boschivo;
 - 7) impegno al rispetto dell'attuazione di quanto contenuto nel progetto e delle eventuali prescrizioni imposte in sede istruttoria.
 - b) per le tartufaie coltivate:
 - 1) documentazione comprovante il titolo di proprietà od altro diritto di legittimazione alla conduzione del terreno;
 - 2) planimetria particellare che individua con esattezza l'area per la quale è richiesto il riconoscimento ed altri elaborati grafici relativi alla tartufaia da realizzare;
 - 3) copia conforme dell'estratto di mappa e partita delle particelle d'intervento;
 - 4) relazione tecnica conforme ai criteri ed alle prescrizioni di cui all'articolo 4;
 - 5) piano culturale di coltivazione della tartufaia di cui all'articolo 4;
 - 6) certificazione di micorrizzazione delle piante utilizzate per l'impianto della tartufaia;
 - 7) dichiarazione dalla quale risulta se ha beneficiato di aiuti, a qualsiasi titolo, per gli investimenti eventualmente già realizzati;
 - 8) impegno al rispetto dell'attuazione di quanto contenuto nel progetto e delle eventuali prescrizioni imposte in sede istruttoria.

3. Gli elaborati tecnici da allegare alle istanze di cui al comma 2 sono redatti e firmati da professionista abilitato.
4. Il riconoscimento delle tartufaie controllate ovvero coltivate è rilasciato dalla Provincia a seguito del parere favorevole della competente commissione tecnica provinciale per la tutela del tartufo di cui all'articolo 8 della legge regionale.
5. La Provincia effettua l'istruttoria dell'istanza procedendo alla verifica della documentazione presentata e alla rispondenza della stessa alla normativa vigente.
6. Entro sessanta giorni dalla richiesta la Provincia comunica al richiedente la decisione sull'istanza. In caso di approvazione, la Provincia autorizza l'inizio dei lavori da ultimare in un periodo massimo di ventiquattro mesi. Su istanza dell'interessato, la Provincia entro trenta giorni dal termine dei lavori, verificata la rispondenza degli stessi al progetto presentato ed alle eventuali prescrizioni imposte, rilascia l'attestazione di riconoscimento della tartufoia.
7. La validità del riconoscimento delle tartufaie è di cinque anni ed è rinnovabile, a cura della stessa Provincia, previo parere della commissione tecnica provinciale per la tutela del tartufo di cui all'articolo 8 della legge regionale. Le Province effettuano controlli almeno biennali sulla buona conduzione delle tartufaie, controllate e coltivate, ed hanno facoltà di revocare il riconoscimento delle stesse se vengono a mancare, nel prosieguo del tempo, i requisiti essenziali che lo avevano consentito, ovvero se non sono rispettate le prescrizioni dettate per la conduzione ai sensi degli articoli 3 e 4. Alla revoca consegue l'obbligo di rimozione delle tabelle di delimitazione delle tartufaie, entro quindici giorni dalla comunicazione del provvedimento.
8. Le Province, sulla base dei riconoscimenti effettuati, provvedono ad istituire gli albi provinciali delle tartufaie controllate e coltivate riconosciute, conformemente alle indicazioni dell'articolo 13 della legge regionale.
9. Le Province, di norma ogni tre anni, possono stabilire, in relazione alle caratteristiche di produzione del tartufo del proprio territorio agro-forestale ed al numero di raccoglitori autorizzati, l'ambito di estensione complessivo per la realizzazione delle tartufaie controllate e coltivate ed il limite di autorizzazioni concedibili.
10. Possono presentare istanza per il riconoscimento di tartufaie controllate ovvero coltivate anche i consorzi volontari per la difesa del tartufo di cui all'articolo 4 della legge quadro 16 dicembre 1985, n. 752 ed all'articolo 3, commi 7 e 8, della legge regionale.
11. In sede di verifica dei lavori effettuati dal richiedente per il riconoscimento, la Provincia può avvalersi della collaborazione tecnica dei competenti settori tecnico-amministrativi provinciali delle Foreste e dell'Agricoltura della Giunta regionale.

Art. 3

Prescrizioni tecniche per il riconoscimento delle tartufaie controllate

1. Il riconoscimento delle tartufaie controllate è rilasciato previa verifica degli impegni del titolare o conduttore ad effettuare gli interventi previsti dal piano colturale presentato e di quelli eventualmente prescritti in istruttoria.
2. All'interno del piano colturale per il riconoscimento delle tartufaie controllate possono essere previste due tipologie di interventi:
 - a) gli interventi cosiddetti "di miglioramento", che comprendono anche la manutenzione degli impianti esistenti;
 - b) "l'incremento arboreo" della tartufoia naturale con altre piante tartufigene.
3. Sono considerati "miglioramenti" le seguenti operazioni colturali:
 - a) decespugliamento;
 - b) diradamento selettivo delle piante arboree, ad esempio in presenza di vegetazione troppo fitta, da eseguirsi almeno ogni tre anni;
 - c) trasformazione in alto fusto del bosco, privilegiando il rilascio delle matricine e delle specie simbiotiche (con progetto di conversione obbligatorio, da allegare al piano colturale);
 - d) eliminazione della vegetazione infestante;
 - e) sfoltimento dei polloni sulle ceppaie (se eccessivi);
 - f) drenaggio e governo delle acque superficiali;
 - g) irrigazioni di soccorso nei pressi delle piante (solo per quelle novelle);
 - h) sarchiatura annuale superficiale del terreno (da escludere nei pressi delle piante e nei terreni acclivi);
 - i) potatura delle piante simbiotiche;
 - j) pacciamatura, con prodotti naturali, parziale o totale sulle superfici coltivate, da eseguirsi durante il periodo estivo (solo per le superfici interessate da nuove piante);

- k) messa in opera terreni declivi di graticciate trasversali o muretti a secco nei pressi delle piante per evitare erosioni superficiali del terreno.
4. Gli interventi di miglioramento sono eseguiti a regola d'arte e ripetuti nei tempi previsti dal piano colturale ovvero come prescritti dagli organi istruttori.
 5. L'incremento arboreo della tartufoia naturale, al fine del suo riconoscimento come tartufoia controllata, è effettuato mediante la messa a dimora di un congruo numero di idonee piante tartufigene. L'inserimento di nuove piante non deve danneggiare in alcun modo la tartufoia naturale già presente. La specie della pianta simbiote e la specie di tartufo micorrizzato sono scelte prioritariamente in funzione di quelle già presenti nella stessa area tartufigena.
 6. Il numero di piante da porre a dimora è determinato in relazione alla natura del terreno, alle sue potenzialità produttive e al tipo di vegetazione boschiva presente. La determinazione del numero di piante per l'incremento della tartufoia è effettuata dal richiedente all'interno del piano colturale di cui all'articolo 2, comma 2, fatte salve eventuali modifiche e prescrizioni imposte in sede di istruttoria dai competenti uffici provinciali.

Art. 4

Prescrizioni tecniche per la costituzione di nuove tartufoie

1. La costituzione di tartufoie coltivate, di cui all'articolo 3, comma 2, della legge regionale, avviene attraverso la realizzazione di nuovi impianti arborei con l'utilizzo esclusivo di idonee piante tartufigene preventivamente micorrizzate.
2. Le tartufoie coltivate sono impiantate solo in terreni collinari o montani a vocazione boschiva o comunque idonei all'arboricoltura, fatte salve le diverse specificità ambientali e le diverse esigenze delle specie tartufigole.
3. Il riconoscimento delle tartufoie coltivate è rilasciato previa verifica degli impegni del titolare o conduttore ad effettuare gli interventi previsti dal piano colturale presentato e di quelli eventualmente prescritti in istruttoria.
4. La relazione tecnica, allegata al piano colturale ed all'istanza di cui all'articolo 2, comma 2, riporta:
 - a) la descrizione dell'ambiente, intendendo per esso informazioni puntuali sulla localizzazione del nuovo impianto (quali fondovalle, pendice acclive, pianeggiante) sul clima, sulla vegetazione circostante, sull'eventuale presenza nei siti circostanti di tartufi (di cui va indicata la specie di appartenenza), sulla presumibile profondità della falda, sul substrato geologico;
 - b) la descrizione del terreno oggetto di impianto specificandone: caratteristiche fisico-chimiche del suolo, profondità dello strato arato, pietrosità, giacitura, altitudine, sistemazione agronomica, destinazione agronomica attuale;
 - c) la specie di tartufo che si intende coltivare, la specie botanica delle piante simbiotiche che si intende utilizzare, il numero di piante (con indicazione delle diverse combinazioni micorriziche se le specie simbiotiche sono più di una), il sesto d'impianto, l'indicazione del vivaio di provenienza. È fondamentale che la scelta delle specie, quella tartufigola e quella della pianta simbiote, sia determinata sulla base delle caratteristiche pedo-climatiche del sito prescelto, così come descritte e riportate nella relazione tecnica. Tale indicazione, costituisce elemento basilare, in sede di istruttoria, per il riconoscimento della tartufoia.
5. Il piano colturale per le tartufoie coltivate contiene in dettaglio anche le tecniche colturali che sono adottate per l'impianto e la conduzione della tartufoia stessa. Il piano colturale indica gli interventi agronomici e le cure colturali ed è redatto riportando le singole operazioni con la seguente ripartizione:
 - a) preparazione del terreno, tra cui: decespugliamento, recinzione, aratura, opere di drenaggio, sistemazione terreno, lavori superficiali complementari, apertura delle buche, concimazione pre-impianto, squadratura;
 - b) piantagione;
 - c) lavori post-trapianto, tra cui: lavorazioni terreno, potatura, irrigazioni, pacciamatura, concimazioni, risarcimento fallanze;
 - d) cure colturali anni successivi, tra cui: lavorazioni del terreno, scerbature, potature, irrigazioni, pacciamatura, concimazioni, risarcimento fallanze, diradamenti, raccolta.
6. La Provincia, entro un anno dalla data di ultimazione dell'impianto della tartufoia coltivata, effettua il collaudo per accertare che esso è conforme all'istanza presentata e risponde alle prescrizioni eventualmente impartite. Il collaudatore può richiedere allo scopo l'esibizione di ogni opportuna documentazione e certificazione. Se dall'esito del collaudo risulta che l'impianto, pur non essendo allo stato idoneo, può diventarlo con idonee modifiche, l'ufficio provinciale

competente assegna un termine per regolarizzare la piantagione, decorso il quale, previa ogni ulteriore verifica, adotta i provvedimenti del caso.

Art. 5

Piante tartufigene

1. Le piante tartufigene da mettere a dimora per l'incremento della tartufaia naturale (tartufaia controllata) e per la costituzione di nuova tartufaia (tartufaia coltivata) sono garantite a mezzo di certificazione rilasciata dalla ditta vivaistica fornitrice, che attesta in particolare l'idonea ed avvenuta micorrizzazione, la specie della pianta simbionte e la specie di tartufo utilizzata.
2. La Provincia può disporre in qualsiasi momento, anche successivamente all'avvenuto riconoscimento della tartufaia, controlli a campione sulle piante poste a dimora per verificarne lo stato di micorrizzazione, servendosi degli organismi di certificazione individuati all'articolo 2 della legge quadro 16 dicembre 1985, n. 752 o di altri soggetti all'uopo titolati a norma di legge. L'attività di controllo sulle piante tartufigene può essere disposta anche in sede istruttoria e di verifica, in caso di dubbio o contestazione.
3. I vivai forestali regionali e l'azienda agricola sperimentale regionale Improsta di Eboli possono provvedere alla produzione di piante tartufigene idonee alla realizzazione delle tartufaie controllate e coltivate, secondo gli indirizzi tecnico-produttivi impartiti dai competenti uffici regionali e sulla base del fabbisogno espresso in tal senso dalle singole Province o dalle Comunità montane. Resta inteso che anche tali produzioni vivaistiche sono assoggettate ai controlli di cui all'articolo 2 della legge n. 752/85.

Art. 6

Tabellazione delle tartufaie controllate e coltivate riconosciute

1. I possessori e i conduttori delle tartufaie controllate ovvero coltivate regolarmente riconosciute, a norma dell'articolo 3, comma 6, della legge regionale, possono esporre tabelle, non soggette a tasse di registro, che delimitano le tartufaie stesse, al fine di esercitare il diritto di raccolta di cui all'articolo 3, comma 5.
2. Ai sensi dell'articolo 3 della legge n. 752/85, 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 viste 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 ".
3. Se le tartufaie appartengono a consorzi volontari per la difesa del tartufo, le tabelle sono poste ai limiti del comprensorio consorziato.

Art. 7

Ambiti di raccolta dei tartufi

1. In sede di prima applicazione della legge regionale le zone geografiche di raccolta dei tartufi, di cui all'allegata carta della Campania, sono coincidenti con i limiti amministrativi delle seguenti Comunità montane della Campania: Monte Santa Croce, Matese, Monte Maggiore, Titerno, Alto Tammaro, Fortore, Taburno, Partenio, Vallo di Lauro e Baianese, Terminio-Cervialto, Serinese-Solofrana, Alta Irpinia, Montedonico-Tribucco, Monti Picentini, Alto e Medio Sele, Alburni, Tanagro, Vallo di Diano, Calore Salernitano, Gelbison-Cervati, Valle dell'Irno e Monti-Lattari. Ai Comuni ricadenti in tali Comunità montane sono aggiunti i comuni di Sessa Aurunca, Cellole, Castelvolturno, Capua, Castel Morrone, Caserta, Maddaloni e Valle di Maddaloni in provincia di Caserta, i comuni di Arpaia, Apollosa, Ceppaloni, S. Leucio del Sannio nonché i comuni di Sant'Angelo a Cupolo e San Nicola Manfredi in provincia di Benevento, il comune di Pontecagnano in provincia di Salerno.
2. Le zone geografiche di raccolta dei tartufi possono essere modificate dalla Giunta regionale sulla base di indagini particolareggiate da realizzare sul territorio regionale, sentiti gli enti ed organismi di cui all'articolo 5 della legge regionale.
3. L'individuazione dei siti di raccolta dei tartufi di cui all'articolo 3, comma 1 della legge regionale ed il riconoscimento delle tartufaie controllate di cui all'articolo 3, comma 2, della legge regionale, sono effettuati all'interno degli ambiti geografici di cui al comma 1.

Art. 8

Calendario di raccolta

1. Il calendario di raccolta dei tartufi in Campania, di cui all'articolo 7, comma 2, della legge regionale, è il seguente:
 - a) Tuber mesentericum Vitt. (Tartufo nero di Bagnoli Irpino): dal 1 settembre al 15 aprile;
 - b) Tuber magnatum Pico (Tartufo bianco pregiato): dal 1 ottobre al 31 dicembre;
 - c) Tuber aestivum Vitt. (Tartufo estivo o scorzone): dal 1 maggio al 30 novembre;

- d) *Tuber uncinatum* Chatin (Tartufo uncinato): dal 1 ottobre al 31 dicembre;
- e) *Tuber borchii* Vitt. o *T. albidum* Pico (Tartufo bianchetto o marzuolo): dal 1 gennaio al 30 aprile;
- f) *Tuber melanosporum* Vitt. (Tartufo nero di Norcia): dal 15 novembre al 15 marzo;
- g) *Tuber macrosporium* Vitt. (Tartufo nero liscio): dal 1 settembre al 31 dicembre;
- h) *Tuber brumale* Vitt. (Tartufo nero d'inverno): dal 1 gennaio al 15 marzo;
- i) *Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry (Tartufo moscato): dal 1 novembre al 15 marzo.

Articolo 8 bis

Tavolo regionale di collegamento per la tutela del tartufo in Campania

1. È istituito presso l'assessorato regionale all'agricoltura e foreste il tavolo regionale di collegamento per la tutela del tartufo in Campania, previsto nell'articolo 8, comma 5. della legge regionale, di seguito denominato tavolo.
2. I componenti del tavolo, nominati dall'assessore competente in materia di agricoltura e foreste, sono:
 - a) l'assessore o suo delegato, con funzione di presidente;
 - b) il presidente della commissione consiliare permanente competente in materia di agricoltura e foreste o suo delegato;
 - c) il vicepresidente della commissione consiliare permanente competente in materia di agricoltura e foreste o suo delegato;
 - d) cinque rappresentanti delle cinque commissioni tecniche provinciali per la tutela del tartufo, previste nell'articolo 8 della legge regionale;
 - e) i rappresentanti delle associazioni dei raccoglitori riconosciute ai sensi dell'art. 10 della legge regionale;
 - f) un dirigente o un funzionario della struttura dirigenziale avente competenza in materia di forestazione;
 - g) un dirigente o un funzionario della struttura dirigenziale avente competenza in materia di sperimentazione, informazione, ricerca e consulenza in agricoltura.
3. All'atto dell'insediamento, il tavolo elegge nel proprio seno il vice-presidente, nomina il segretario tra i dirigenti e funzionari regionali componenti, ed adotta un proprio regolamento interno.
4. Il tavolo ha lo scopo di sviluppare la cooperazione tra le istituzioni preposte all'attuazione della normativa regionale e creare un collegamento permanente tra dette istituzioni e i soggetti privati della filiera del tartufo in Campania, in particolare con le associazioni dei raccoglitori riconosciute.
5. Il tavolo esprime, inoltre, pareri e proposte, se richiesti, alle amministrazioni competenti nelle materie trattate dal regolamento e dalla legge regionale.
6. Il tavolo si avvale della collaborazione delle strutture amministrative regionali competenti in materia. Per la trattazione di specifici argomenti, e su invito del Presidente, la partecipazione ai lavori del tavolo può essere estesa ad altri soggetti pubblici e privati, nonché ad istituti universitari ed ad enti di ricerca.
7. La partecipazione ai lavori del tavolo è a titolo gratuito.
8. Le attività di segreteria a supporto delle riunioni del tavolo sono assicurate dalla direzione regionale delle politiche agricole, alimentari e forestali.
9. Ai fini dell'attuazione di quanto previsto nel presente articolo si provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie regionali già previste a legislazione vigente.

Art. 9

Tesserino per l'autorizzazione alla raccolta e tassa di concessione regionale

1. L'autorizzazione alla raccolta dei tartufi è documentata dal possesso, da parte dei cercatori, del tesserino di idoneità alla ricerca e raccolta dei tartufi, conseguibile a seguito di superamento dell'esame di idoneità di cui all'articolo 9, comma 1, della legge regionale e del versamento della tassa di concessione regionale di cui all'articolo 17 della stessa legge.
2. Il tesserino di idoneità alla ricerca e raccolta dei tartufi in Campania è rilasciato dal comune di residenza anagrafica del richiedente ed è conforme al modello tipo allegato al regolamento. Il numero d'ordine del tesserino è composto dal numero riferito alla provincia nel cui territorio ricade il Comune medesimo (1=Avellino, 2=Benevento, 3=Caserta, 4=Napoli, 5=Salerno), seguito, dopo la sbarra, da un numero progressivo.

3. *Per sostenere l'esame di idoneità gli interessati presentano domanda in carta semplice, con l'indicazione delle proprie generalità, agli uffici preposti della Provincia territorialmente competente. A seguito di superamento dell'esame di idoneità, la provincia ne comunica l'esito, in uno con le informazioni del richiedente, al comune di residenza anagrafica del richiedente. Per il rilascio del tesserino l'interessato fa pervenire al Comune la seguente documentazione:*
 - a) *numero due foto recenti formato tessera,*
 - b) *la fotocopia di valido documento di identità,*
 - c) *una marca da bollo e la ricevuta del versamento della tassa di concessione regionale di cui all'articolo 17 della legge regionale.*
4. *Il pagamento della tassa di concessione regionale per il rilascio del tesserino è effettuato mediante versamento sul conto corrente postale n. 21965181, intestato a "Regione Campania - Servizio Tesoreria Napoli", indicando nella causale: "Rilascio tesserino per la raccolta dei tartufi - articolo 17 legge regionale n. 13/2006 - Cod. n. 1147".*
5. *In materia di obbligo del pagamento della tassa di concessione regionale e degli effetti del suo mancato pagamento, si applicano gli articoli 2, 5 e 6 della legge regionale 19 gennaio 1984, n. 3 e l'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 641, come sostituito dall'articolo 8 del decreto legislativo 18 dicembre 1997, n. 473, in materia di sanzioni e di responsabilità del pubblico ufficiale che emette l'atto soggetto a tassa di concessione regionale.*
6. *Se gli organi preposti alla vigilanza, di cui all'articolo 15 della legge regionale, accertano il mancato pagamento della tassa di concessione regionale, lo riportano nel verbale di contestazione. Copia dei verbali di contestazione sono trasmessi, a cura delle competenti Province, alla Regione Campania - Settore Finanze e Tributi 80143 Napoli, Centro direzionale Isola C5 - per l'istruttoria e la conseguente irrogazione delle sanzioni di cui all'articolo 6 della legge regionale n. 3/84 e dell'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 641/72, come sostituito dall'articolo 8 del D.Lgs. n. 473/1997.*
7. *L'importo della tassa di concessione per il rilascio è fissato, ai sensi della legge regionale n. 44/93 - tariffa n. 27, in euro 185,92.*
8. *Il tesserino è vidimato annualmente, a partire dall'anno solare successivo al rilascio, dal comune di residenza anagrafica del richiedente. La richiesta di vidimazione è accompagnata dalla ricevuta di versamento alla tesoreria regionale della tassa di concessione regionale annuale, che è effettuato entro il 31 gennaio dell'anno solare a cui si riferisce.*
9. *Il pagamento della tassa di concessione regionale per la vidimazione annuale del tesserino è effettuato mediante versamento sul conto corrente postale n. 21965181 intestato a: "Regione Campania - Servizio Tesoreria Napoli", indicando nella causale "Vidimazione annuale tesserino per la raccolta dei tartufi - articolo 17 legge regionale n. 13/2006 - Cod. n. 1148".*
10. *L'importo per la vidimazione annuale del tesserino è fissato, ai sensi della legge regionale n. 44/93 - tariffa n. 27, in euro 92,96.*
11. *La mancata vidimazione annuale del tesserino determina la cessazione della validità del tesserino stesso, con conseguente inidoneità del titolare alla raccolta del tartufo.*
12. *La struttura dirigenziale regionale che ha competenza in materia di finanze e tributi e le province comunicano al comune le violazioni accertate con provvedimento definitivo. A cura del comune stesso le violazioni sono riportate sul tesserino all'atto della vidimazione.*
13. *I soggetti residenti in Campania, in possesso di autorizzazione alla raccolta dei tartufi rilasciata da altra regione o provincia non campana, possono chiedere al comune di residenza anagrafica il rilascio di nuovo tesserino, previa consegna di quello già in possesso e pagamento della tassa di concessione regionale di vidimazione annuale prevista nell'articolo 10. Il comune provvede ad informare l'Ente che ha rilasciato il tesserino originario.*
- 13bis. *I Comuni di cui al comma 2. Comunicano alla provincia di competenza l'avvenuto rilascio e la documentazione utile all'aggiornamento del registro anagrafico provinciale dei raccoglitori autorizzati.*

14. Le Province, ogni sei mesi, trasmettono copia del registro anagrafico provinciale dei raccoglitori autorizzati alla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura e Attività Produttive – Settore Foreste, Caccia e Pesca.

Art. 10

Associazioni locali dei raccoglitori

1. La Regione favorisce la costituzione di associazioni locali di raccoglitori di tartufi, di cui all'articolo 10 della legge regionale, al fine di conseguire gli obiettivi di salvaguardia e miglioramento degli ecosistemi tartufigeni presenti in Campania.
2. Le associazioni di raccoglitori sono costituite con atto pubblico e non hanno scopo di lucro.
3. Possono far parte delle associazioni di cui al comma 1:
 - a) i cercatori in possesso di regolare autorizzazione alla raccolta dei tartufi;
 - b) i raccoglitori su fondi di loro proprietà o comunque da essi condotti;
 - c) i soggetti conduttori di tartufaie riconosciute.

Almeno il cinquanta per cento dei soci, per ogni singola associazione, deve essere residente nelle aree geografiche di cui all'articolo 5 della legge regionale.

4. Le associazioni locali di raccoglitori sono soggetti abilitati all'attuazione delle iniziative finanziate dalla Giunta regionale e da altri enti pubblici per la promozione e la tutela del tartufo ed in generale per la valorizzazione del bosco quale elemento essenziale per l'esistenza stessa delle tartufaie.
5. Il riconoscimento delle associazioni locali di raccoglitori di tartufi avviene con provvedimento amministrativo regionale a cura del dirigente competente.
6. Per ottenere il riconoscimento regionale le associazioni locali di raccoglitori di tartufi presentano istanza, sottoscritta dal rappresentante legale dell'associazione, all'assessorato regionale BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE CAMPANIA - N. 44 DEL 6 AGOSTO 2007 per l'agricoltura e le attività produttive – AGC Sviluppo Attività Settore Primario – Settore Foreste, Caccia e Pesca. Alla domanda sono allegati:
 - a) copia autentica dell'atto costitutivo e dello statuto;
 - b) indicazione nominativa delle persone preposte alle cariche sociali ed indicazione della consistenza associativa all'atto della domanda;
 - c) relazione sull'attività eventualmente già svolta e su quella che l'associazione intende svolgere con riferimento anche ai territori interessati;
 - d) ogni altra documentazione utile a dimostrare gli obiettivi dell'associazione.
7. La Regione, in sede istruttoria, valuta l'opportunità del riconoscimento in relazione allo scopo ed alle caratteristiche complessive dell'associazione, tenuto conto del campo di attività nel quale essa opera e con particolare riferimento allo scopo ed ai requisiti di cui al presente articolo.
8. Le Province, le Comunità montane e i Comuni, al fine del mantenimento delle capacità produttive delle aree tartufigene oggetto di libera raccolta, promuovono interventi di manutenzione e forme di tutela delle tartufaie naturali e di quelle riconosciute, anche avvalendosi, mediante convenzione, delle associazioni locali dei raccoglitori.

Art. 11

Iniziative finanziabili dalla Giunta regionale

1. Le iniziative previste dall'articolo 11 della legge regionale sono promosse e realizzate direttamente dalle strutture regionali preposte ovvero a cura di altri soggetti pubblici (Province, Comunità montane, istituzioni scientifiche competenti, Parchi e Comuni - comprese le Pro-loco su delega delle rispettive Amministrazioni comunali) e privati (associazioni dei raccoglitori di cui all'articolo 10 e consorzi volontari per la difesa del tartufo) con il contributo della Giunta regionale.
2. Per accedere ai finanziamenti di cui al comma 1, consistenti in contributi in conto capitale, i soggetti interessati presentano istanza, corredata da progetto esecutivo delle attività proposte, alla Giunta regionale – Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario, Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (SeSIRCA) – Napoli, Centro direzionale Isola A6.
3. Compatibilmente con le risorse regionali disponibili sul bilancio regionale, la Giunta regionale annualmente, con propria deliberazione, detta gli indirizzi per la concessione

di contributi tenendo conto prioritariamente dei seguenti elementi: validità del progetto e sua capacità di sviluppare trasferimento tecnologico agli operatori della filiera, ricaduta sul territorio oggetto di intervento anche in termini occupazionali, promozione commerciale del tartufo nero di Bagnoli Irpino (tartufo tipico campano), valorizzazione della produzione tartufigola campana.

4. Entro trenta giorni dall'approvazione della deliberazione della Giunta regionale di cui al comma 3, il SeSIRCA, con propri decreti dirigenziali, emana il bando, determina l'ammontare dei relativi contributi regionali e nomina una commissione di valutazione. Detta commissione è composta da 2 dirigenti e funzionari tecnici del Settore, e un funzionario tecnico appartenente al Settore Foreste, Caccia e Pesca. La commissione procede alla valutazione dei progetti sulla base dei criteri e degli indirizzi approvati dalla Giunta regionale.
5. Il SeSIRCA approva la proposta di graduatoria formulata dalla commissione di cui al comma 4 ed assolve alle funzioni amministrative di istruttoria, assegnazione, accertamento, erogazione delle somme spettanti ai beneficiari e a quelle di controllo.
6. L'ammontare del contributo per gli enti pubblici, comprese le strutture di ricerca, è stabilito nell'ottanta per cento della spesa ammessa del progetto approvato, mentre per i soggetti privati tale limite è fissato nel cinquanta per cento della spesa assentita. In ogni caso si terrà conto della normativa comunitaria ed in particolare del Reg. (CE) n. 1998/2006 del 15 dicembre 2006 sugli aiuti di importanza minore ("de minimis").
7. I soggetti privati che presentano un progetto ai sensi della legge regionale producono, contestualmente all'istanza, una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà dalla quale risulta il BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE CAMPANIA - N. 44 DEL 6 AGOSTO 2007 possesso e la disponibilità delle risorse economiche necessarie a coprire la quota del costo dell'intervento a proprio carico.
8. Il contributo è liquidato, dopo l'accertamento tecnico-amministrativo di regolare esecuzione delle attività previste nel progetto approvato, attraverso presentazione del rendiconto finanziario finale e di una dettagliata relazione tecnica sugli interventi svolti.
9. Il beneficiario può chiedere anticipazioni sul contributo concesso con le seguenti modalità:
 - a) il trenta per cento all'atto dell'approvazione del progetto, previa esplicita richiesta scritta nonché, per i soggetti giuridici privati, presentazione di apposita garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari alla cifra da corrispondere aumentata del dieci per cento;
 - b) un ulteriore quaranta per cento nel corso dell'attuazione del progetto, previa presentazione di relazione concernente gli interventi già realizzati e quelli in corso nonché documentazione contabile necessaria a comprovare l'avvenuta spesa di un importo pari almeno all'anticipazione già ricevuta. Per i soggetti giuridici privati è richiesta la presentazione di ulteriore garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari alla cifra da corrispondere aumentata del dieci per cento.
10. Al SeSIRCA è attribuito anche il compito di definire il sistema di tracciabilità e certificazione del tartufo ai fini della messa a punto di forme di tutela giuridica del prodotto campano.

Art. 12

Entrata in vigore del regolamento

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

È fatto obbligo, a chiunque spetti, di osservarlo e di farlo osservare come regolamento della Regione Campania.

Allegato E

Glossario

AGHIFOGLIA: pianta arborea con foglie lineari e aghiformi.

ALCALINO: terreno con pH (unità di misura che indica il grado di acidità o basicità) compreso tra 8.2 e 8.8; molto spesso si tratta di un terreno di natura argillosa, ricco di calcare.

ANDROSTENONE: feromone steroideo.

ANTROPICO: che si riferisce all'intervento dell'uomo.

ASCO: struttura riproduttiva nel cui interno si formano le spore.

ASCOMA: parte edule del tartufo prelevata dai cercatori.

ASCOSPORA: spora, ovvero cellula germinale, che si forma all'interno dell'asco, paragonabile per la sua funzione riproduttiva al seme delle piante.

CARPOFORO: corpo fruttifero del tartufo.

CEDUO: forma di governo del bosco che consiste nel taglio periodico di piante capaci di generare nuovi fusti dalla ceppaia.

DECIDUA: pianta destinata a perdere le foglie in inverno.

FEROMONE: sostanza biochimica prodotta da ghiandole esocrine, emessa dagli organismi viventi, a bassa concentrazione, con la funzione di inviare segnali ad altri individui.

FIORONE: tartufo immaturo e/o marcescente la cui funzione primaria risiede nell'assicurare alla tartufaia le spore per la produzione, durante la stagione, di tartufi maturi e profumati.

FUSTAIA: forma di governo del bosco costituito da piante d'alto fusto a portamento naturale.

GLEBA: polpa interna del tartufo, corposa e compatta.

IDNOLOGIA: scienza che studia i tartufi.

IFA: filamento formato da più cellule generate a partire dalla prima, in seguito alla germinazione di una spora.

LATIFOGLIA: pianta, arborea o arbustiva, erbacea o legnosa, caratterizzata da foglie larghe a prescindere dalla loro forma.

MARNOSO: terreno che ha grande quantità di marna, roccia sedimentaria calcareo-argillosa.

MICELIO: parte vegetativa del tartufo costituita da un intenso intreccio di ife.

MICORRIZA: complesso di simbiosi mutualistica formato dall'unione del micelio del tartufo e gli apici radicali della pianta simbionte; favorisce lo scambio di acqua, sali minerali e sostanze nutritive.

PAPILLA: piccola prominenza ben delimitata, alla superficie ad esempio, di una spora.

PERIDIO: parte esterna del tartufo, ovvero la scorza.

PIANELLO: caratteristica area bruciata, priva di vegetazione, che circonda la pianta colonizzata dal tartufo.

PIANTA SIMBIONTE: pianta che conduce una vita di mutualismo con il tartufo.

SACCIFORME: a forma di sacco.

SEMPREVERDE: pianta che mantiene le foglie anche in inverno.

SESSILE: privo del peduncolo.

SIMBIOSI: associazione tra individui di specie diverse che vivono in stretta relazione con reciproco vantaggio.

TARTUFAIA: luogo dove i tartufi vegetano (boschetto, appezzamento di terreno o porzione di campo dove il tartufo cresce ogni anno).

TARTUFO: fungo sotterraneo che vive in simbiosi con diversi tipi di piante (rovere, roverella, tiglio, nocciolo, pioppo, salice). Utilizzato in cucina per il suo particolare, inconfondibile profumo.

VENE ANASTOMIZZATE: fasci di ife che si incontrano e si congiungono.

Allegato F

Principali riferimenti bibliografici

AA.VV., 2010. *Tartufi e funghi*, “Il divulgatore, Agricoltura, Alimentazione, Ambiente”, luglio/agosto 2010, Centro di divulgazione agricola, Bologna.

Bencivenga M., Baciarelli Falini L., 2012. *Manuale di Tartuficoltura. Esperienze di coltivazione dei tartufi in Umbria*. Regione Umbria - Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste; Università Degli Studi di Perugia, Dipartimento di Biologia Applicata.

Marotta G., Varricchio E., 2007. *La risorsa tartuficola del Sannio. Analisi e prospettive*. Regione Campania, A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario, Società Editrice Imago Media, Dragoni (CE)

Naponiello A., Pintozzi P., 1998. *Alla scoperta della tartuficoltura campana. A Colliano una realtà significativa*. Campania Agricoltura, 6, 19-20.

Pacioni G., 1985. *I tartufi dell'Appennino*. Micologia italiana, 14, 1, 39-46.

Roca E., 2008. *Campania Terra di Tartufi*. Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale.

Sacomanno A. (coordinatore dei testi), 2012. *Il tartufo in Campania. Economia, tradizione e territorio. Primo rapporto*. Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale

Santangelo I., 2004. *Il tartufo di Bagnoli una risorsa da valorizzare...ma soprattutto da rivalutare*. Campania Agricoltura, 1, 10-12.

Violante U., Roca E., Castaldo C., 1997. *Flora idnologica campana. Indagini floristiche sul genere Tuber*. Micologia italiana, 26, 2, 25-38.

Violante U., Roca E., Castaldo C., 1998. *Flora idnologica campana. Indagini storiche sullo studio del genere Tuber*. Micologia italiana, 27, 3, 3-16.

Allegato G

Esempi di domande per il rilascio del tesserino di autorizzazione alla raccolta dei tartufi

NORMATIVA

1. La tassa di concessione per il rilascio del tesserino per la ricerca e la raccolta dei tartufi è una tassa provinciale, regionale o statale?
2. Chi rilascia il tesserino per la raccolta dei tartufi?
3. Che validità temporale ha il tesserino per la raccolta dei tartufi?
4. Che validità territoriale ha il tesserino per la raccolta dei tartufi?
5. Quali documenti devono possedere i cercatori per la raccolta dei tartufi?
6. In che rapporto è la legge regionale sui tartufi con la normativa nazionale?
7. Qual è l'età minima per ottenere l'autorizzazione alla raccolta dei tartufi?
8. Quante sono le specie di tartufi ufficialmente riconosciuti dalla legge regionale che si possono raccogliere e commercializzare?
9. È consentito il commercio di tartufi freschi nel periodo di divieto di raccolta?
10. Da chi sono riconosciute le tartufaie controllate o coltivate?

MODALITA' E CALENDARIO DI RACCOLTA

1. Con quali modalità deve essere svolta la ricerca e la raccolta dei tartufi?
2. È consentito l'uso di attrezzi per la raccolta diversi da quelli indicati dalla legge?
3. È consentita la raccolta di tartufi immaturi o avariati?
4. Quanti cani può utilizzare ciascun raccoglitore per la ricerca dei tartufi?
5. È consentita la ricerca e la raccolta dei tartufi senza l'ausilio del cane?
6. È consentita la raccolta in periodi e orari diversi da quelli previsti dalla legge?
7. I minori di quattordici anni possono praticare la ricerca e la raccolta dei tartufi?
8. In quale periodo è consentita la raccolta del *Tuber Mesentericum* Vitt. (Tartufo nero di Bagnoli) ?
9. In quale periodo è consentita la raccolta del *Tuber magnatum* Pico (Tartufo bianco pregiato)?
10. Nelle aree rimboschite, diverse dalle tartufaie controllate o coltivate, la raccolta dei tartufi è consentita dopo quanti anni dalla data del rimboschimento?
11. La ricerca e la raccolta nei terreni di demanio regionale è consentita?
12. È consentita l'apertura di buche nel terreno in soprannumero e la non riempitura delle buche aperte nella raccolta?
13. In quale periodo è consentita la raccolta del *Tuber borchii* Vitt. o *T. albidum* Pico (Tartufo bianchetto o marzuolo)?
14. A quanto corrisponde la quantità massima giornaliera individuale di tartufi che è possibile raccogliere in una tartufaia naturale?
15. Con l'ausilio di quali strumenti è effettuata la ricerca dei tartufi?
16. In quale periodo è consentita la raccolta del *Tuber melanosporum* Vitt. (Tartufo nero di Norcia)?
17. È consentita la ricerca di tartufi nelle ore notturne?
18. Quale tra questi tartufi è commercializzabile, *Tuber fulgens*, *Tuber rufum* o *Tuber magnatum*?
19. Il calendario di raccolta è uguale in tutte le regioni e può essere cambiato?

TARTUFAIE

1. Cosa si intende per tartufaia naturale?
2. Cosa si intende per tartufaia controllata?
3. Per quanti anni è valido l'attestato di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate?
4. A quali condizioni è rinnovata o riconosciuta l'autorizzazione per una tartufaia controllata?
5. Oltre al proprietario chi può raccogliere i tartufi nelle tartufaie controllate o coltivate?
6. Come devono essere le piante per realizzare una tartufaia coltivata?
7. Qual è la definizione di tartufaia controllata e tartufaia coltivata?
8. Per essere riconosciuta ufficialmente una tartufaia coltivata o controllata quali caratteristiche deve avere?

CICLO BIOLOGICO ED ECOLOGIA

1. I tartufi sono tuberi, funghi ipogei o funghi epigei?
2. La simbiosi che il tartufo instaura con la pianta provoca danni alla pianta?
3. Dove e come il tartufo cresce e si sviluppa?
4. Tramite cosa si riproducono i tartufi?
5. Su cosa si basa la caratterizzazione di un tartufo?
6. I tartufi sono funghi saprofiti, parassiti o simbiotici?
7. Qual è il nome scientifico del tartufo bianco pregiato?
8. Qual è il nome scientifico del tartufo nero pregiato?
9. Qual è il nome scientifico del tartufo nero di Norcia?
10. Qual è il nome comune del *Tuber Mesentericum*?
11. Qual è il nome scientifico del Tartufo nero liscio?
12. Cos'è il pianello?
13. Come si caratterizza il carpoforo di *Tuber aestivum*?
14. Qual è il nome scientifico del tartufo detto volgarmente scorzone?
15. *Tuber magnatum* è il nome scientifico di quale tartufo: nero o bianco?
16. Qual è il particolare odore del *Tuber mesentericum*?
17. Come si chiama la parte interna del tartufo?