

Individuazione di aree tartufigole nel Friuli-Venezia Giulia.

Prima parte

G. Gregori

Regione Marche
Centro
Sperimentale
Tartufigicoltura
S. Angelo in Vado
(PU)

Ringraziamenti

L'autore intende ringraziare la Regione Friuli Venezia Giulia, che attraverso l'ERSA ha reso possibile lo svolgimento dell'indagine, e tutti coloro che, appartenenti a istituzioni diverse (Servizio Aggiornamento e Assistenza Tecnica dell'ERSA, Servizi Forestali Regionali, micologi, liberi ed appassionati cercatori etc.), vi hanno contribuito a differenti livelli.

Un grazie particolare al p.a. Blasizzo Ermes che ha costantemente condotto le ricerche in campo, indirizzandole con competenza e professionalità.

Si ringrazia anche il dott. Alberto Pensalfini del Gruppo Micologico di Pesaro per le foto.

Per tracciare un quadro abbastanza preciso della realtà tartufigola del Friuli Venezia Giulia, con lo scopo di fornire un prezioso supporto per il raggiungimento dei numerosi obiettivi (art. 1) che la legge regionale (n° 23/99) si propone, l'ERSA ha affidato un incarico al dott. Gregori, responsabile del Centro Sperimentale per la Tartufigicoltura di Sant'Angelo in Vado (PU), per effettuare un'indagine conoscitiva. Gli specifici sopralluoghi effettuati con cani da tartufo addestrati, durante i periodi di produzione delle differenti specie di *Tuber*, ha già condotto (le indagini sono ancora da completare) ad acquisire numerose ed interessanti informazioni tanto che si è ritenuto di farne oggetto di una apposita comunicazione. Codesta, per esigenze redazionali, viene suddivisa in due parti: nella prima parte si tratteranno gli aspetti relativi all'ubicazione delle zone tartufigole ed alle caratteristiche delle specie rinvenute, siano esse tartufi o funghi ipogei di altro genere; nella seconda parte (di prossima pubblicazione) verranno illustrati i principali aspetti pedologici, climatici e vegetazionali delle varie zone tartufigole, con particolare riferimento alle specie di tartufo più importanti.

Le zone tartufigole

Stando all'indagine effettuata, anche se non ancora completata, le principali zone del Friuli Venezia Giulia dove naturalmente vegetano i tartufi, sono ubicate prevalentemente in quella porzione di territorio che alcuni autori (Del Favero *et al.* 1998) definiscono come «fascia submontana» e solo in piccola parte nella «fascia montana». In particolare sono da segnalare la Val Resia, la zona del Canal del Ferro, la zona di Montenars, la zona di

Verzegnis, la Valle del But, la Valle Degano, le pendici del Monte Prat e del Monte Ciaurlec, Pian delle Merie (Aviano), la Val Tramontina, la Valcellina, e la zona di Torreano di Cividale.

La Val Resia, che si snoda ad est del fondovalle del Tagliamento (Resiutta) segnata dal bacino del torrente Resia, presenta buone zone tartufigole soprattutto negli altipiani e pianori ben esposti, come nei pressi di S. Giorgio, Prato di Resia, Stolvizza e dove vegeta un bosco misto a latifoglie.

La zona del Canal del Ferro, cosiddetta per il suo passato minerario, segnata dal bacino del fiume Fella, presenta tartufigole nelle zone di fondovalle dove i versanti sono meno scoscesi e la vegetazione è costituita quasi esclusivamente da strisce o boschetti di nocciolo, come nei pressi di Chiusaforte ed Ovedasso.

La zona di Montenars, ubicata a est di Gemona, ha tartufigole limitate alle basse pendici dei bacini che i numerosi torrenti formano in questa località soprattutto al margine di boschi misti di latifoglie.

La zona di Verzegnis, che dalle basse pendici del Monte Verzegnis arriva ai boschi prospicienti l'omonimo lago, ha zone a tartufi molto sparse.

La Valle del But presenta zone tartufigole nella parte intermedia del bacino del torrente But, dove il fondovalle di tanto in tanto si allarga ed il bosco misto di latifoglie lascia spazio a prati e coltivi, come a Piano d'Arta, Borgo Chiusini, etc.

La Val Degano, segnata dal bacino del torrente omonimo, presenta tartufigole lungo le pendici dei versanti posti alla sua sinistra orografica e principalmente nei boschi misti e radi di faggio.

Le basse pendici del monte Ciaurlec (Pradis di Sotto, Plani, etc.) e del monte Prat (Forgaria) hanno tartufigole poste negli altipiani o nelle pendici dove si trovano ra-



ture e prati circondati da radi boschetti di faggio o faggio e nocciolo.

La zona di Plan delle Merie ha tartufaie nei versanti meno scoscesi e dove la roccia calcarea ha permesso l'insediamento di una qualche forma di bosco (soprattutto carpino nero con qualche larice e pino silvestre).

La Val Tramontina presenta numerose aree tartufigole dislocate nel fondovalle in zone particolarmente soleggiate o nei bassi versanti ben esposti a partire dal tratto superiore del Torrente Meduno (Tramonti di Sopra, Pradis) e giù giù fino il lago di Tramonti ed anche oltre l'abitato di Redona; soprattutto nei boschi costituiti da carpino nero quasi puro o frammisto a carpino bianco e nocciolo.

La Valcellina presenta aree tartufigole lungo tutto il bacino del torrente Cellina, dal Lago di Barcis fino Lesis di Claut, soprattutto dove i boschi posti ai margini dei vecchi coltivi ubicati a fondovalle, sono edificati prevalentemente da nocciolo allo stato puro o spesso frammisto ad altre specie tipiche dell'ambiente (pino silvestre, faggio e qualche carpino bianco, etc.).

La zona di Torreano di Cividale presenta tartufaie sporadiche e sparse nei versanti ben esposti dove i boschi misti contornano i vecchi prati o pascoli attualmente ripuliti.

Le specie di tartufi

Dal punto di vista botanico sono considerati tartufi tutte le specie del genere *Tuber*, (funghi ipogei che presentano carne soda e profumo caratteristico) ma nel linguaggio corrente ci si riferisce solo a quelle specie di cui è consentita la raccolta e la

Vegetazione mista di faggi e noccioli dove si trovano le tartufaie nella zona di Claut

Margine di prato sfalcato con bordura di noccioli e con presenza di *Tuber mesentericum*



commercializzazione per la loro commestibilità e per il loro pregio, mentre le specie di altro genere sono considerate semplicemente funghi ipogei (cioè funghi che fanno il frutto sotto terra).

Dalle indagini svolte, emerge che nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia si trovano, e spesso in abbondanza, numerose specie di tartufo fra cui: il *Tuber mesentericum* Vitt. (tartufo nero ordinario), il *Tuber aestivum* Vitt. (tartufo nero d'estate o scorzone), il *Tuber borchii* Vitt. (tartufo bianchetto o marzuolo), il *Tuber excavatum* Vitt. (tartufo legnoso o durone), il *Tuber maculatum* Vitt. (tartufo maculato), il *Tuber rufum* Vitt. (tartufo rosso), il *Tuber ferrugineum* Vitt. (tartufo rugginoso) e alcune specie di funghi ipogei quali: *Genea verrucosa*, *Balsamia vulgaris*, *Gantheria mexicana*, e *Stephensia bombycina*.

Fra le specie di *Tuber* rinvenute rivestono interesse economico-commerciale il *Tuber mesentericum* Vitt., il *Tuber aestivum* Vitt. ed il *Tuber borchii* Vitt., mentre fra le specie nominate alcune, pur essendo commestibili, attualmente non sono commerciabilizzabili (*Tuber excavatum* Vitt. e *Tuber maculatum* Vitt.), mentre altre (*Tuber rufum* Vitt., *Tuber ferrugineum* Vitt.) non sono nemmeno commestibili pur non essendo né tossiche né velenose (non esistono specie di tartufo di quest'ultimo tipo).

Nel corso di questa indagine, per ora, non è stato possibile chiarire la presenza di specie di tartufo di elevatissimo valore commerciabile come il *Tuber magnatum* Pico (tartufo bianco pregiato) e il *Tuber melanosporum* Vitt. (tartufo nero pregiato). Si ri-

tiene che la stagione trascorsa, particolarmente sfavorevole a queste due specie in tutta Italia, abbia reso praticamente impossibile il rinvenimento di questi due tartufi nella regione benché alcune zone sembrerebbero avere habitat idoneo per il loro sviluppo.

Anche per quanto attiene il *Tuber brumale* Vitt. (tartufo nero invernale) ed il *Tuber*

macrosporum Vitt (tartufo nero liscio), benché non si sia trovato alcun esemplare di queste specie, essendo esse ubiquitarie e senza grosse esigenze ecologiche, c'è da ritenere che le stesse possano vegetare in qualche zona anche nel Friuli Venezia Giulia.

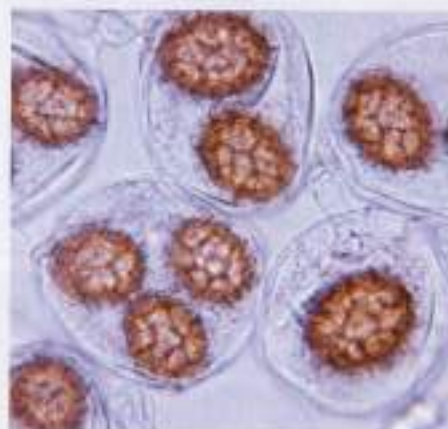
Per ogni specie di tartufo e di fungo ipogeo ritrovati si fornisce una sintetica scheda descrittiva. ■

Tuber mesentericum (Vitt.)

Nome volgare: tartufo nero ordinario, mesenterico, detto anche tartufo di Bagnoli

Periodo di raccolta: dal 1 settembre al 31 gennaio

Numerosi sono stati i carpofori raccolti, generalmente di piccole dimensioni, 5-6 cm, con una evidente depressione basale. Peridio nero scuro, con verru-



che piccole e fitte, con spigoli acuti. Gleba, di colore tendente al grigio marrone scuro con venature bianche disposte a labirinto che ricordano la forma dell'intestino. Il profumo è quello tipico di acido fenico o di bi-

tume, comunque sempre fortissimo. Le spore sono di forma ellissoide, con reticolatura densa e irregolare (alveoli più numerosi di quelli del *T. aestivum*).

Gli ambienti sono costituiti soprattutto da boschetti puri di nocciolo oppure da boschi misti di tiglio, roverella, carpino e nocciolo.

Tuber aestivum (Vitt.)

Nome volgare: tartufo nero d'estate, scorzone

Periodo di raccolta: dal 1 maggio al 31 agosto (dal 1 ottobre al 31 dicembre si parla di una sua varietà detta *T. uncinatum*).



Carpofori di dimensione variabile, rotondeggianti, a volte di bella pezzatura.

Peridio di colore nero-bruno, verrucoso, con verruche piramidali e sporgenti, grossolane.

Gleba di colore paglierino chiaro con venature sottili e molto ramificate. Profumo gradevole e delicato, debolmente fungino. Spore di colore giallo scuro, rotondeggianti e ovali, con reticolo alveolato. L'ambiente dove si sono trovati è quello dei prati sfalciati e dei boschi diradati e ripuliti con nocciolo, carpino nero e bianco, assieme al castagno (dominante, ma mai simbiote).

Tuber albidum (Pico) o *Tuber borchii* (Vitt.)



Nome volgare: tartufo bianchetto o marzuolo.

Periodo di raccolta: dal 15 gennaio al 30 aprile.

La dimensione dei carpori rinvenuti è piccola, anche se solitamente arriva a dimensioni di 5-10 cm di diametro; Il peridio o scorza è liscio, di colore variabile dal bianco ocre al ruggine con qualche maculatura. La

gleba o polpa è di colore biancastro con venature larghe, poco ramificate, di colore bianco sporco.

Caratteristico è il profumo forte ed agliaceo.

Spore nettamente ellissoidali, di colore bruno ros-

sastre, reticolate a piccole maglie.

Sono stati ritrovati al margine di boschi sotto piante di faggio, rovere e nei prati con noccioli.



Tuber excavatum (Vitt.)



Nome volgare: tartufo legnoso, tartufo scavato, durone.

Tartufo di cui non è consentita la raccolta e la commercializzazione perché diventa coriaceo in poco tempo e per le

mediocri caratteristiche organolettiche.

I carpori, sempre di piccole dimensioni ed a peridio liscio di colore ocreo, si presentano con una caratteristica cavità centrale nella parte inferiore. La gleba ha venature biancastre rade e convergenti verso la cavità centrale. Con l'essiccamento assume la durezza di un sasso. Il profumo è inesistente. Le spo-

re sono giallobruno, ellittiche, con alveoli molto larghi ed alti, tipo scorzone. Ubiquitario.



Tuber maculatum (Vitt.)

Tartufo di cui non è consentita la raccolta e la commercializzazione perché non commestibile a causa del sapore e odore poco gradevole.



Carpoforo tuberiforme, quelli raccolti sono piccoli 2-7 cm, con superficie del peridio giallognolo, a volte ocre con macchie bruno.

Gleba rosata tendente al grigio rossiccio con venature numerose e bianche. Sapore amaro. Spore ellissoidali con maglie reticolari e regolari.

Ubiquitario.

Tuber rufum (Pico)



Nome volgare: tartufo rosso.

Tartufo di cui non è consentita la raccolta e la commercializzazione perché non commestibile a causa dell'odore sgradevole.

I carpori hanno un peridio di colore rossastro, con delle piccole verrucette appiattite visibili con una lente. La gleba è di colore bruno-rossastra ma più chiara del peridio, con vene bianche numerose ed interrotte. L'odore è forte e nauseante. Le spore sono ellissoidali, di colore

giallo scuro, rossastre con ornamentazioni a sottili aculei.

Ubiquitario.



Tuber ferrugineum (Vitt.)



Nome volgare: tartufo rugginoso.

Tartufo di cui non è consentita la raccolta e la commercializzazione perché non commestibile

a causa dell'odore disgustoso.

Carpofori solcati e tubercolati, piccoli di colore bruno ferrugineo scuro. Gleba di consistenza molle, giallobrunastra con venature biancastre. Odore agliaceo ma presto disgustoso. Spore ellittiche, aculeate,

bruno. Secondo alcuni autori è una «forma» della specie precedente. Ubiquitario.



Genea verrucosa (Vitt.)



Nome volgare: orecchietta.

Fungo ipogeo di forma molto lobata e bitorzoluta, con peridio di colore bruno nerastro ricoperto da minutissime verruche. Spesso alla base persiste un ciuffetto miceliare. La gleba è costituita da alcune cavità con introflessioni più o meno accentuate. Le spore globose sono ornate da verruche arrotondate alla sommità.

Specie ubiquitaria diffusa nei boschi misti.

Balsamia vulgaris (Pico)



Nome volgare: tartufo matto, matta.

Tartufo o meglio fungo ipogeo, leggermente tossico, può provocare disturbi gastrointestinali.

Il carpoforo trovato è piccolo e di forma globosa con un peridio di colore arancio-ruggine ornato da minute papille che si asportano facilmente con un leggero sfregamento. La gleba è molle, di colore avorio-giallastro e le vene

presentano un andamento tipicamente circonvoluto. L'odore è nauseante. Le spore sono ialine di forma ci-

lindrica con all'interno tre guttule, di cui quella centrale molto più grande.



Stephensia bombicyna (Vitt.)



Fungo ipogeo basidiomicete non commestibile.

Sono stati raccolti numerosi carpofori di questa specie, piccoli, irregolarmente tondeggianti, spesso leg-

germente mammellonati con superficie esterna marcatamente tomentosa. La gleba è fatta di meandri introflessi che nell'insieme le danno un colore chiaro; le spore sono sferiche e contenute in aschi subcilindrici.

Odore caratteristico, pungente e sgradevole a maturità.



Hymenogaster aromaticus (Vel.)



Fungo ipogeo basidiomicete, non commestibile.

Reniforme, con peridio liscio in genere chiaro e maculato, gleba di colore marroncino con minutissime loggette, di consistenza non dura, spore brune, di forma simile ai semi di uva.

Raccolti vicino conifere (pino silvestre, abete rosso) ai margini dei boschi.

