

LA COLTIVAZIONE DEL TARTUFO IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

S. Boschian - ERSA Servizio Divulgazione e Aggiornamento Tecnico



Recentemente il Consiglio regionale ha emanato una legge (n. 23 del 16 agosto 1999) per disciplinare la raccolta, la coltivazione, la conservazione e la commercializzazione dei tartufi.

Se è stata fatta una legge, allora ci sono anche i tartufi in Friuli-Venezia Giulia?

In effetti in diverse località della nostra Regione, per esempio in Carnia, nella fascia pedemontana del pordenonese e nel Carso Triestino, sono state segnalate delle raccolte di diversi tipi di tartufo, che non sono solo il solito pregiatissimo (oltre 5 milioni al kg) *Tuber magnatum* o **Tartufo bianco** tipico di Alba e della vicina Istria, né l'altrettanto noto *Tuber melanosporum* o **Tartufo nero** di Norcia.

Come si coltiva il tartufo?

In un recente incontro tecnico il dott. Gregori direttore del Centro Sperimentale per la Tartuficoltura di S. Angelo in Vado (Pesaro), ha illustrato gli aspetti principali su cui si basa una moderna e razionale coltivazione dei tartufi, che sono essenzialmente tre:

- quelli vegetativi,
- quelli ecologici,
- quelli agronomici-colturali.

Innanzitutto è necessario disporre di un terreno idoneo, che non deve essere acido ma basico, piuttosto calcareo con un valo-



re di pH compreso tra 7.5 e 8.5. La coltivazione può essere eseguita in zone con autunni freschi e non eccessivamente piovosi e gli inverni e le primavere privi di forte gelate.

Le specie arboree (tartufigene) che si prestano ad essere micorizzate con il **tartufo bianco** sono: i pioppi, i salici, i tigli, la farnia, la roverella, il cerro, il carpino e il nocciolo; mentre il leccio, il nocciolo e la roverella con il **tartufo nero**. Le conifere, in particolare i pini, si possono micorizzare con altri tipi di tartufi meno pregiati, come il **bianchetto** o **marzuolo**, e lo **scorzone** o **maggiolo**.

Pertanto dopo aver eseguito le analisi fisico-chimiche dei terreni e scelto le specie arboree micorizzate, cioè con il micelio del

tartufo inoculato nelle radici, si effettuerà l'impianto della tartufalaia similmente a un frutteto o vigneto con sestri di impianto che potranno variare dai 4x2 m per il nocciolo ai 10x10 m per il tiglio e simili; la condizione importante poi è non fare mancare mai umidità alle piante.

Dopo il sesto-ottavo anno inizierà la ricerca, con cani appositamente addestrati (i migliori possono costare oltre 3 milioni) dei preziosi tuberi. La produzione ad ettaro potrà essere inizialmente di qualche decina di grammi per arrivare, a maturità dell'impianto, anche a 70-80 kg/ha di tartufi.

A chi ci si può rivolgere per informazioni sui diversi aspetti normativi della suddetta legge?

La parte giuridica ed amministrativa è di pertinenza della Direzione dell'Agricoltura di Udine (dott. Mauro tel. 0432-555111), quella tecnico-pratica ed organizzativa dell'ERSA (Servizio Divulgazione e Aggiornamento Tecnico, tel 0481-3861), che dovrà inizialmente promuovere incontri tecnici e convegni sulla tartuficoltura, nonché individuare e mappare le zone di produzione, curare la classificazione dei tartufi e la costituzione di impianti dimostrativi. ■

