

FEDERAZIONE ITALIANA TARTUFICOLTORI ASSOCIATI

Tartufo bianco: conservazione e coltivazione

La tartuficoltura condotta in applicazione delle conoscenze acquisite finora sta fornendo risultati significativi nel caso di *Tuber melanosporum* Vittad. (tartufo nero pregiato) e *Tuber aestivum* Vittad. (tartufo scorzone), in misura minore per alcune altre specie considerate di minor pregio e altre scarsamente coltivate. Discorso diverso per il *Tuber magnatum* Pico (tartufo bianco pregiato), la specie di più pregiata, che nonostante varie sperimentazioni colturali ha finora fornito risultati produttivi di scarso interesse commerciale. La problematica parte dalla difficoltà di ottenere piante ben micorrizzate, che poi riescono a ricostituire un ambiente idoneo al tartufo bianco soltanto dopo molti anni dall'impianto.

Tuttavia, in questi ultimi anni, alcuni vivai stranieri (Francia) ed italiani stanno ottenendo piante con presenza di micorrize di tartufo bianco anche con buone percentuali di micorrizzazione. Purtroppo, senza una legge quadro che obbliga la vendita solo di piante certificate, ci sono in commercio piante non valide ai fini della tartuficoltura, visto che solo 4 regioni prevedono l'obbligo di certificazione (Umbria, Emilia Romagna, Toscana e Marche).

La tartuficoltura ha dapprima costituito una valida alternativa colturale in aree cosiddette marginali fornendo redditi molto interessanti nel rispetto dell'ambiente, ma oltre questo ruolo sta diventando di primaria importanza per rispondere alle richieste del mercato, sempre crescenti di fronte alla riduzione della produzione naturale di tartufo. Varie sono le motivazioni di questa riduzione e direttamente o indirettamente sono sempre legate all'azione antropica. Ad esempio, una gestione idraulico-forestale che non tiene conto della risorsa tartufo può provocare danni irreparabili, soprattutto per l'ambiente di fondovalle e/o ripariale tipico del tartufo bianco. Quest'ultimo è in assoluto il più pregiato, ma la sua produzione in ambiente naturale si sta depauperando a causa di raccolta eccessiva, calo delle superfici boscate, abbandono dei boschi e cambiamento climatico. Riuscire a coltivare con successo questo tipico tartufo italiano, oltre a costituire una fonte importante di reddito fornirebbe uno strumento indispensabile per la sua salvaguardia.

Infatti, l'impatto antropico diretto e indiretto è da imputarsi a molteplici cause (tagli estesi della vegetazione di fondovalle per farne cippato, esboschi mal condotti, fossi in cui viene riversato il frascome di risulta dei tagli), ma anche spesso a una eccessiva e non conforme raccolta, che non tiene conto dei ritmi biologici di sviluppo e della sostenibilità del carico di prelievo. La carenza annosa di vigilanza su tutta la filiera di

FEDERAZIONE ITALIANA TARTUFICOLTORI ASSOCIATI

produzione, sulla presenza di raccoglitori clandestini privi di abilitazione, e la carenza di ricognizione in merito agli areali tartufigeni, non consentono tuttavia di esprimere una valutazione sul reale impatto.

In tale contesto, oltre alla tartuficoltura nei sistemi agrari (nuove tartufaie coltivate in terreni agrari) c'è un'altra modalità di intervento che riguarda la gestione e coltivazione delle tartufaie nei sistemi forestali e naturali, attraverso la conduzione di tartufaie naturali controllate. Questi interventi sono molto simili a quelli praticati nei sistemi agrari, tuttavia le condizioni naturali sono molto più sensibili alle variazioni e spesso non è semplice individuare le pratiche necessarie, né riuscire a realizzarle. In questi casi la responsabilità è ancora superiore, dato che gli interventi potrebbero creare danni alla risorsa naturale, con ripercussioni sulla biodiversità, che invece va tutelata e gestita opportunamente, in special modo nel caso di *Tuber magnatum*, ancora non disponibile come prodotto coltivato in campo e con areale di distribuzione molto limitato, in habitat sempre più a rischio di frammentazione e perdita. In questa ottica sono molto importanti le attività di gestione e coltivazione di tartufaie naturali di tartufo bianco che vengono effettuate in alcune realtà italiane. Varie operazioni colturali, anche se realizzate in modo empirico, consentono di incrementare la produzione di tartufi, ampliando la superficie produttiva e ripristinando le condizioni naturali di sviluppo del tartufo bianco. Si tratta di una gestione che può essere fatta grazie alla profonda conoscenza dell'ambiente naturale e del tartufo stesso, richiedendo notevoli sforzi, visto che le aree interessate sono spesso difficilmente raggiungibili e molto lavoro deve essere effettuato manualmente. Tuttavia, si tratta di sforzi che spesso vengono ripagati da un interessante incremento produttivo di tartufo bianco.

La ricerca per la salvaguardia e la valorizzazione delle tartufaie naturali è attualmente in Italia molto carente. È necessario sperimentare le modalità colturali del bosco mirate espressamente al mantenimento dell'habitat e all'incremento produttivo del tartufo (micoselvicultura). Per questo dovranno essere incrementati studi specifici su:

- ammodernamento/miglioramento delle tartufaie naturali attraverso l'adozione di tecniche selvicolturali innovative (diradamenti selettivi a favore delle piante produttrici, ceduzioni, ripuliture del sottobosco, lavorazioni superficiali del terreno, irrigazioni), al fine di incrementare la produttività e la qualità del prodotto tartufo;
- assestamento della tartufaia attraverso la pianificazione della modalità e della cronologia degli interventi in modo tale da mantenere costante nel tempo la produzione.

Sarebbe opportuno mettere in atto una ricerca applicata che si concentri su:

FEDERAZIONE ITALIANA TARTUFICOLTORI ASSOCIATI

- sviluppo di tecniche di coltivazione specifiche per *Tuber magnatum* ottenute attraverso una migliore conoscenza delle sue caratteristiche biologiche ed ecologiche;
- perfezionamento delle tecniche di inoculazione miceliare e selezione genetica di ceppi in relazione alle caratteristiche pedoclimatiche delle stazioni di impianto, per un miglioramento degli standard produttivi;
- applicazione delle conoscenze acquisite con gli studi di biodiversità microbica in ambito naturale per migliorare la qualità del prodotto e favorire la permanenza del tartufo negli impianti tartufigeni attraverso lo sviluppo di specifici interventi colturali, quali ad esempio l'inoculo di microrganismi "utili".

Gli obiettivi che potranno raggiungere le ricerche indicate saranno indispensabili per:

- fornire indicazioni tecniche ai tartuficoltori e sviluppare l'elaborazione di modelli previsionali per impostare la coltivazione su basi scientifiche;
- incrementare e regolarizzare le produzioni dal punto di vista quantitativo riducendo nel contempo i tempi di fruttificazione e sfruttando le potenzialità offerte dalla biodiversità microbica naturale nell'ottica di un'agricoltura ecosostenibile;
- migliorare la qualità dei tartufi prodotti in termini di pezzatura, caratteristiche organolettiche ed assenza di danni provocati da agenti biotici e abiotici;
- salvaguardare e ripristinare la produzione di tartufo bianco che è in netto calo produttivo.

Il tartufo, prodotto simbolo del Made in Italy, sta diventando un prodotto sempre più globale, visti gli ottimi risultati produttivi ottenuti dalla coltivazione dei tartufi neri in varie parti del mondo (Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica, USA). Anche in ambito europeo, nonostante le importanti produzioni di tartufo italiane, naturale ma soprattutto coltivato, stiamo perdendo il nostro primato: la Spagna produce quantitativi molto importanti di tartufo nero pregiato, con coltivazioni all'avanguardia su superfici enormi; la Francia sta realizzando impianti con piante micorrizzate con tartufo bianco pregiato; Ungheria, Romania ed altri paesi balcanici stanno facendo molte coltivazioni ed hanno anche un ottimo tartufo bianco. Molti di questi paesi ricevono finanziamenti per la coltivazione di tartufo dall'Unione Europea e sono in stretto contatto con il mondo della ricerca scientifica. Quindi da paese di importanza primaria nel settore stiamo perdendo posizioni (anche occupazione nel settore) e, soprattutto, rischiamo di perdere la nostra risorsa naturale tartufigena in modo irreparabile. Unica nota particolarmente positiva degli ultimi anni è la realizzazione del Piano di settore di filiera del

FEDERAZIONE ITALIANA TARTUFICOLTORI ASSOCIATI

tartufo, sotto l'egida del MIPAAFT, che dopo numerosi incontri e sforzi ha prodotto un documento ampiamente condiviso da tutti gli attori della filiera, che tratta tutti gli aspetti e costituisce una documentazione completa a supporto del legislatore, come nessun altro paese europeo ha ancora fatto.

Spoletto 15/10/2019

IL PRESIDENTE

Gianfranco Berni