



La grande ricchezza dei terreni fertili dell'**Alta Valle del Velino** è data anche dal **tartufo**. Trovare un **tartufaio** che appassionatamente cammina tra le rilassanti montagne di queste zone con il suo simpatico cagnolino che tra giochi e corse in libertà gli trova un **tartufo**, è un'immagine ricorrente nell'**Alta Valle del Velino**, a dimostrazione di quanto la natura qui ancora una volta ci stupisce donandoci un connubio di produttività, relax, sport, guadagno, passione e salute. Il **tartufo** è uno dei protagonisti più citati e redditizi dell'**Alta Valle del Velino** rivestendo una notevole importanza economica e culinaria.

Il **tartufo** è un **fungo ipogeo**, cioè che compie l'intero ciclo vitale sotto terra, appartenente al genere **tuber**. È rivestito dal *peridio* che può avere un aspetto liscio o rugoso ed un colore che cambia da chiaro a scuro. La parte interna è detta *gleba* di colore anch'essa mutevole che varia dal nero al bianco, dal rosa al marrone ed è attraversata capillarmente da venature che demarcano gli *alveoli* che contengono gli *aschi* (grandi cellule) che a loro volta custodiscono le *spore*. Il tartufo è composto da più dell'80% di acqua e da sali minerali assorbiti dal

terreno tramite le radici dell'albero sotto cui vive.

La forma del **tartufo** è data dal tipo di terreno in cui vive che può presentarsi più soffice o più compatto.

Dalle particolarità strutturali, dalla dimensione e dalle caratteristiche organolettiche che sono determinate dal tipo di albero presso il quale il tubero si sviluppa, si può identificare la varietà di **tartufo** che infatti proprio nell'albero trova il suo habitat naturale e con esso vive in simbiosi.

Il **tartufo**, si divide in moltissime varietà, ognuna delle quali si presta alla raccolta in diversi periodi dell'anno.

Nell'**Alta Valle del Velino** si trovano molti deliziosi e saporiti **tartufi** grazie presenza di diverse specie di alberi e alla natura sana e pulita.



Nel periodo che va dal 15 Novembre al 15 Marzo, si può trovare il **Tartufo Nero Pregiato** (*Tuber Melanosporum Vittadini*), conosciuto anche come **tartufo di Norcia** o di **Spoletto** che nasce principalmente sotto [querce](#) e noccioli.

Il suo specifico sapore e il suo profumo intenso, aromatico, non troppo pungente lo rendono molto apprezzato in cucina e spesso considerato il migliore e quindi il più pregiato fra i "neri".



Notevole è la produzione del **Tartufo**

estivo o **Scorzone** (*Tuber Aestivum Vittadini*) che si raccoglie dal 1° Maggio al 30 Novembre, anch'esso sotto [querce](#), carpini, [noccioli](#) e pini. Pur non essendo tra i **tartufi** più pregiati ha un caratteristico odore aromatico intenso.



Dal 1° Ottobre al 31 Dicembre sotto [faggi](#), [querce](#), carpini e pini si può raccogliere il **Tartufo Uncinato** o **scorzone invernale** (*Tuber Uncinatum Chatin*). È molto simile al **tartufo** estivo, ma di qualità decisamente inferiore, rispetto al quale ha un odore più gradevole e spiccato che ricorda la nocciola. Naturalmente per andare a **tartufi** bisogna attenersi a tutte le norme proposte al rispetto della natura che educatamente ci rispetta e ci dona salute e ricchezza. Bisogna essere muniti di cane, regolarmente registrato, e tesserino di idoneità che autorizza il titolare alla ricerca ed alla raccolta di **tartufi** sull'intero territorio nazionale.

La [legge n.752 del 16 dicembre 1985](#) stabilisce che le Regioni regolino la raccolta di **tartufi** sul proprio territorio e stabilisce alcune regole comuni tra cui:

- la raccolta è libera nei boschi e nei terreni non coltivati, compresi i pascoli;
- la raccolta nelle **tartufaie** "coltivate" ed in quelle "controllate" spetta ai titolari della loro conduzione, se debitamente delimitate e segnalate;
- la raccolta tramite zappatura, sarchiatura ed aratura è severamente punita in quanto uccide il fungo;

Il tesserino di idoneità viene rilasciato agli aspiranti **tartufai** che abbiano compiuto il quattordicesimo anno di età ed abbiano superato un esame per accertare la conoscenza delle specie e delle varietà dei **tartufi**, degli elementi fondamentali della biologia degli stessi, delle modalità di ricerca, di raccolta e di commercializzazione e delle norme relative.

Le modalità di richiesta e ottenimento del tesserino variano secondo la Legge Regionale in materia della Regione di residenza.