

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori MORA, MICOLINI e VERCESI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 12 APRILE 1989

Modifiche alla legge 16 dicembre 1985, n. 752, recante normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo

ONOREVOLI SENATORI. - È ormai noto a tutti che il tartufo, una meraviglia della natura fino a qualche tempo fa considerata «riserva di caccia» per una ristretta cerchia di appassionati ricercatori e di buongustai, ha visto crescere negli ultimi anni attorno a sé l'interesse e l'attenzione di strati sempre più ampi della popolazione, nonchè di amministratori pubblici, tecnici, imprenditori e consumatori sino a divenire un bene economico di primaria importanza, con una serie di iniziative di enti e istituzioni, organismi e centri tecnici, imprese e singoli, nei più svariati settori: biologico, naturalistico, turistico, commerciale e gastronomico, ivi comprese la produzione e la messa a dimora di

piantine nicorizzate per la creazione di tartufaie coltivate e controllate soggette al riconoscimento delle Regioni sulla base della normativa stabilita dalla legge quadro 16 dicembre 1985, n. 752.

Per questo complesso di motivi - accanto alle specie più note e più pregiate di tartufo quali sono senza dubbio il *Tuber magnatum* Pico o tartufo bianco del Piemonte o di Alba o di Acqualagna e il *Tuber melanosporum* o tartufo nero di Norcia e Spoleto - stanno assumendo via via maggior rilievo la raccolta e la commercializzazione di un'altra specie di tartufo nero, il *Tuber aestivum* Vitt. detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone, ritenuto finora ingiustamente, vuoi per scarsa conoscenza o incapacità di

uso gastronomico, vuoi anche per intenti speculativi con pericolo di distorsione del mercato, il parente povero delle due specie suindicate.

Pur senza voler negare la superiorità del tartufo bianco o del nero pregiato sotto l'aspetto del profumo, una corretta e più accorta utilizzazione in cucina hanno dimostrato la validità e le potenzialità gastronomiche anche del tartufo nero «scorzone», che ha il vantaggio di essere più rustico e resistente, soprattutto di avere un areale di nascita assai più vasto e una dimensione produttiva molto superiore a quella delle altre specie, la cui raccolta per molteplici ragioni è in costante diminuzione e comunque incapace di far fronte alla crescente domanda dei consumatori, con una forte tensione del prezzo di vendita che al dettaglio raggiunge nei momenti di punta cifre da capogiro, dell'ordine di alcuni milioni di lire il chilogrammo.

Gli studi biologici e l'affinata ricerca di miglior utilizzazione gastronomica hanno permesso di riportare in primo piano e di convalidare dal punto di vista scientifico le profonde differenze strutturali e le ben diverse qualità organolettiche esistenti fra due tipi di tartufo nero riuniti nella citata legge 16 dicembre 1985, n. 752, sotto il comune ceppo di *Tuber aestivum* (così definito dal Vittadini nel 1831), di cui sarebbero due semplici varietà dette *scritto* ed *uncinatum*.

Al contrario sin dal 1887 lo Chatin, uno dei più autorevoli micologi francesi, propose all'Accademia delle scienze il riconoscimento di una nuova specie di tartufo nero, il *Tuber uncinatum* che prese poi la denominazione di *Tuber uncinatum Chatin* in omaggio al suo scopritore.

L'autore giustificava il riconoscimento del *Tuber uncinatum* come specie autonoma nei confronti del *Tuber aestivum* con le seguenti differenze e caratteristiche che hanno trovato piena conferma negli studi e nell'uso successivo:

ornamentazione delle spore con presenza di papille uncinatate e alveoli più regolari;

colore della gleba (o polpa) più scura a maturità;

profumo e gusto assai più marcati e gradevoli;

periodo di maturazione (non giugno come per il *Tuber aestivum*, bensì da ottobre a dicembre).

Di recente il professor Gilberto Govi, titolare della cattedra di micologia dell'Università di Bologna e segretario nazionale dell'Unione micologica italiana, ha riassunto in un'interessante tabella di raffronto le diverse caratteristiche messe in evidenza negli ultimi anni dai ricercatori. Nella scheda tecnica il professor Govi ricorda come le moderne metodologie di studio della tassonomia degli ascomiceti ipogei - basate non più solo sull'esame delle caratteristiche morfologiche, ma anche sui metodi biochimici, quali l'elettroforesi delle proteine cellulari solubili, che hanno fornito metodi diagnostici più sicuri - abbiano permesso grazie al diverso profilo elettroforetico una netta distinzione fra *Tuber uncinatum* e *Tuber aestivum*, per cui oggi essi vengono considerati dalla maggior parte degli studiosi come due specie diverse (cfr. Chevalier *et al.* 1986, Chevalier et Prochot 1988).

Alla luce delle considerazioni suesposte e sulla scorta di una documentazione ineccepibile, si propone quindi di adeguare la legge 16 dicembre 1985, n. 752, alle risultanze scientifiche, modificando la classificazione delle specie ammesse al consumo (articolo 2), nel senso di riconoscere il *Tuber uncinatum* come specie autonoma e non come varietà del *Tuber aestivum*, a cui appare ingiustificata la aggregazione a mo' di appendice e anacronistica la denominazione di «tartufo d'estate» per un tartufo che si raccoglie da ottobre a dicembre e raggiunge abitualmente il profumo più intenso nella seconda metà di novembre.

In analogia con i criteri seguiti per le altre specie di tartufo, la proposta di legge di cui ci si occupa prevede per la nuova specie *Tuber uncinatum* l'introduzione, negli allegati della più volte citata legge quadro n. 752 (caratteristiche botaniche ed

X LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

organolettiche, classificazione dei tartufi conservati), della dizione «detto volgarmente tartufo nero di Fragno».

La definizione aggiuntiva (simile a quella usata per il *Tuber magnatum Pico* «detto volgarmente tartufo di Alba o Acqualagna» e per il *Tuber melanosporum* «detto volgar-

mente tartufo nero di Norcia o Spoleto») è motivata dalla presenza in proporzioni elevatissime del *Tuber uncinatum* in provincia di Parma e in particolar modo nella Val Baganza, di cui Fragno è una graziosa frazione a 500 metri di altitudine nel comune di Calestano.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Il numero 5) del primo comma dell'articolo 2 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, è sostituito dal seguente:

«5) *Tuber uncinatum Chatin*, detto volgarmente tartufo uncinato».

2. Al numero 5) del terzo comma dell'articolo 6 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, le parole: «*Tuber aestivum var. uncinatum*» sono sostituite dalle seguenti: «*Tuber uncinatum*».

3. La lettera a) dell'articolo 13 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, è sostituita dalla seguente:

«a) liquido di governo o di copertura limpido, di colore scuro nel *Tuber melanosporum*, *brumale*, *moschatum*, e giallastro più o meno scuro nel *Tuber magnatum*, *aestivum*, *uncinatum*, *mesentericum*;».

4. Il numero 5) dell'allegato 1 alla legge 16 dicembre 1985, n. 752, è sostituito dal seguente:

«5) *Tuber uncinatum Chatin*, detto volgarmente tartufo uncinato o tartufo nero di Fragno. Ha peridio o scorza verrucosa di colore nero, con verruche poco sviluppate, e gleba o polpa dal colore nocciola scuro al cioccolato, con numerose venature ramificate chiare. Ha spore ellittiche, con reticolo ben pronunciato, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a cinque, che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino. Emanava un profumo gradevole. Matura da settembre a dicembre».

5. Nell'allegato 2 alla legge 16 dicembre 1985, n. 752, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) a fianco della classifica: «Terza scelta (lavati o pelati)» sono aggiunte le seguenti voci: «*tuber aestivum Vitt.*, *tuber uncinatum Chatin* e *tuber macrosporum Vitt.*»;

b) a fianco delle classifiche: «Pezzi di tartufo» e: «Tritume di tartufo», dopo la voce: «tuber aestivum Vitt.» sono inserite le seguenti: «tuber uncinatum Chatin, tuber macrosporum Vitt.».