



## *Introduzione*

### *Un sapore della tradizione, un piacere dell'anima*

Dai tempi antichi fino a oggi il tartufo ha conservato intatti il suo fascino e la sua forza evocativa. Se partecipare a un pasto che lo vede tra gli ingredienti è stato sempre considerato quasi un piacere dell'anima, oggi tuttavia questo prodotto si caratterizza anche per un ulteriore importante elemento: è diventato una interessante risorsa economica da tutelare, valorizzare e, per quanto possibile, incrementare. In altre parole si è cominciato a comprendere che la "risorsa tartufo" può rappresentare uno strumento importante per fare emergere e conoscere realtà locali spesso economicamente depresse e comunque altrimenti ignorate, e soprattutto, a determinate condizioni, può costituire una significativa fonte di reddito.

L'interesse alla raccolta è andato via via crescendo anche per l'attenzione manifestata dai tartufai provenienti da zone limitrofe, in particolare marchigiani. Un altro motivo dell'acceso interesse può essere individuato nella "ricomposizione" a tartufai da parte di ex cacciatori comunque desiderosi di mantenere uno stretto contatto con la natura.

Attualmente sono attivi nella provincia di Rimini cinquecento cercatori.

Per contro, è anche accaduto che del tartufo - e della sua coltivazione - si sia parlato di frequente anche a sproposito e che siano state perpetrate vere e proprie truffe e frodi legate alle attività a esso connesse. Nel settore vivaistico sono state vendute piantine per nulla o scarsamente micorrizzate, con la promessa di alti guadagni ottenibili con facilità; in ambito commerciale sono stati proposti falsi tartufi neri e bianchi; a livello gastronomico sono stati utilizzati in cucina prodotti ottenuti con aromi artificiali. Questi episodi hanno almeno ottenuto il risultato di predisporre una serie di contromisure per affrontare in modo più consapevole tutte le questioni connesse con il tartufo.

Si è cercato pertanto di ricondurre l'attività di raccolta del tartufo entro i margini di un utilizzo corretto di questa risorsa, garantendo limiti di prelievo che non comportino livelli eccessivi di sfruttamento, degradazione del suolo e regresso produttivo (la raccolta è consentita rispettando un preciso calendario, dopo aver superato un esame di abilitazione, utilizzando attrezzi a lama di limitata ampiezza e idonei allo scavo).

Nella commercializzazione si sono date disposizioni affinché il tartufo, fresco o conservato, venga indicato sia con il nome scientifico che con il nome volgare e si è fatta informazione sulle varie epoche di raccolta.

Si è cominciata a fare pressione affinché nella ristorazione, soprattutto in quella di un certo livello, siano banditi i surrogati del tartufo e i prodotti artificiali.

Per quanto riguarda l'incremento e lo sviluppo della coltivazione e della produzione dei tartufi si è ritenuto di operare nella direzione del miglioramento delle tartufoie naturali esistenti e della costituzione di nuove tartufoie coltivate. Le zone della provincia più importanti per la ricerca del tartufo sono quelle collinari, corrispondenti ai comuni di MONDAINO, SALUDECIO, MONTEGRIDOLFO, MONTESCUDO, MONTECOLOMBO, MONTEFIORE CONCA, GEMMANO, CORIANO, VERUCCHIO e TORRIANA; nei restanti comuni è comunque possibile trovarli anche se in quantità minori. Tutte queste misure volte a tutelare e a valorizzare adeguatamente il tartufo, unite a tutta una serie di altre iniziative a favore dell'incremento della tartuficoltura, costituiscono il fondamento per la tutela, la salvaguardia e la valorizzazione di questa importante risorsa. Il tartufo rappresenta con le sue grandi potenzialità e i suoi innumerevoli utilizzi una importante fonte di reddito, una significativa opportunità tanto per il settore agro-forestale e ambientale quanto per quelli commerciale e gastronomico-alimentare. Può servire inoltre per fornire una bella immagine del nostro Paese.