

## 5. Andare per tartufi: legislazione, luoghi, accorgimenti

### 5.1 Legislazione

In questo capitolo vengono trattati i punti salienti che le varie normative di livello nazionale e regionale impongono relativamente alla raccolta e commercializzazione dei tartufi.

#### 5.1.1 Legislazione italiana

In Italia, il quadro normativo attuale sul tartufo è normato dalla L.N. n° 752 del 16 dicembre 1985, modificata dalla Legge 17 Maggio 1991, n. 162, rubricata come "Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio di tartufi freschi o conservati destinati al consumo" che fissa i principi fondamentali alle quali le Regioni devono attenersi nelle loro specifiche norme di riferimento.

La normativa nazionale affronta le diverse tematiche legate al tartufo come: modalità di raccolta, vendita e commercio, vigilanza e sanzioni, abilitazione e rilascio del tesserino.

Come per i funghi si ritiene più utile in questa sede trattare le norme pratiche di interesse dei tartufai lasciando al lettore l'approfondimento delle procedure amministrative che riguardano la conservazione e la commercializzazione dei tartufi conservati/trasformati.

#### **Idoneità, abilitazione e permesso alla ricerca e raccolta dei tartufi in Piemonte**

Secondo la legislazione italiana per praticare la raccolta del tartufo il raccoglitore deve sottoporsi ad un esame per accertare la sua idoneità; le Regioni sono tenute ad emanare norme in merito al rilascio dell'apposito tesserino di idoneità.

Regione Piemonte, L.R. 25 giugno 2008, n°16 "Norme in materia di raccolta e coltivazione dei tartufi e di valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale" - D.G.R. 8 febbraio 2010, n° 5-13189 "Disposizioni attuative".

I raccoglitori devono essere riconosciuti idonei superando un esame svolto da commissioni costituite dalle Province territorialmente competenti. Sono esentati dall'esame di idoneità i raccoglitori di tartufi sui fondi di loro proprietà o comunque da essi condotti, nonché coloro che sono già muniti di abilitazione rilasciata da altre amministrazioni regionali o provinciali.

Al superamento dell'esame di idoneità, volto a constatare le conoscenze del candidato sulle specie di tartufo, modalità di raccolta e normative vigenti in materia, viene rilasciato dalla Provincia competente un tesserino che attesta l'abilitazione alla ricerca e raccolta su tutto il territorio nazionale, sul quale devono essere riportate le generalità e la fotografia. Il tesserino è valido per dieci anni e può essere rinnovato senza ulteriori esami. L'età minima dei raccoglitori non deve essere inferiore ai 14 anni; possono praticare la ricerca e raccolta i minori di 14 anni solo se accompagnati da persona abilitata.

Il permesso per la ricerca e la raccolta è subordinato al versamento della tassa di concessione regionale annuale con un importo variabile a seconda delle Regioni. In Piemonte per effettuare l'attività di ricerca l'importo è stato fissato in Euro 140.00 (art. 15 D.G.R. 8 febbraio 2010, n° 5-13189) da versare con un bollettino postale compilato a cura dell'utente stesso secondo le seguenti indicazioni:

- Intestato a Tesoreria Regione Piemonte Tassa raccolta tartufi.
- Causale: Tassa Raccolta Tartufi anno .....

Il versamento deve essere corrisposto entro il 30 di aprile, in ogni caso prima di effettuare l'attività, e ha valore per l'anno solare a cui si riferisce. La ricevuta del versamento deve riportare la causale: "tassa di concessione regionale per la raccolta dei tartufi per l'anno ...". Quest'ultima insieme al tesserino va esibita ai soggetti incaricati della vigilanza in occasione di eventuali controlli. Il pagamento della tassa annuale non

è previsto per coloro che intendono cercare e raccogliere tartufi su fondi di loro proprietà o da loro condotti.

La quantità giornaliera individuale complessiva è consentita entro il limite massimo di due chilogrammi. Tale limite non si applica nelle tartufaie controllate o coltivate ai soggetti indicati all'art. 6 comma 2 della L. R. 16/2008

### **Idoneità, abilitazione e permesso alla ricerca e raccolta dei tartufi in Liguria**

Regione Liguria: L.R. 26 aprile 2007 n°18, "Disciplina della raccolta, della coltivazione e della commercializzazione dei tartufi e valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale".

L.R. 06 giugno 2008 n°14 articolo 14: Modifiche all'art. 4 (calendario e orario di raccolta) della L.R. 26 aprile 2007 n.18 – D.G.R 01 agosto 2008 n°919 "Disposizioni attuative degli articoli 1,2,3 e 4 della L.R. 26 aprile 2007 n.18.

Per praticare la ricerca e la raccolta dei tartufi in Liguria, i raccoglitori devono essere in possesso del tesserino di idoneità rilasciato dalla Regione, a cui dovrà essere allegata la ricevuta del versamento della tassa di concessione regionale.

Tale tassa non si applica ai raccoglitori di tartufi sui fondi di loro proprietà o da essi condotti.

Il tesserino ha validità sull'intero territorio nazionale.

Il rilascio del tesserino è conseguente al superamento di un esame di idoneità, volto ad accertare la conoscenza delle specie e varietà di tartufi, delle modalità di raccolta e delle legislazioni nazionali e regionali vigenti in materia. Il tesserino viene rilasciato a chi ha compiuto i 14 anni d'età.

Per il rilascio del tesserino gli interessati devono presentare al Servizio Coordinamento Ispettorati Agrari competente per territorio di residenza apposita domanda in carta legale allegando una fotografia ed il certificato di residenza o dichiarazione sostitutiva.

I calendari degli esami sono stabiliti dal Servizio Coordinamento Ispettorati Agrari. Le commissioni sono operanti presso le sedi provinciali del Servizio Coordinamento Ispettorati Agrari.

Il tesserino ha validità decennale e viene rinno-

vato su richiesta dell'interessato senza ulteriori esami. La richiesta di rinnovo va redatta su apposito modulo predisposto dai competenti uffici regionali, allegando una fotografia; è inoltre necessario esibire la ricevuta attestante il pagamento della tassa regionale per l'anno in corso. La L.R. 28 ottobre 1997 n°40 "Variazione dell'importo della tassa di abilitazione alla ricerca ed alla raccolta dei tartufi ... "determina l'importo della tassa di concessione regionale, pari a 92,96 €.

Il versamento deve essere corrisposto entro il 31 gennaio e ha valore per l'anno solare a cui si riferisce.

A differenza di quanto previsto dalla normativa regionale piemontese, in Liguria non sono previsti limiti di raccolta giornaliera.

### **Dove e come si pratica la raccolta dei tartufi**

Secondo la legislazione italiana la raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati; le Regioni, su richiesta di coloro che ne hanno titolo, rilasciano le attestazioni di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate. Le tartufaie controllate sono le tartufaie naturali migliorate e incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene, le tartufaie coltivate sono quelle impiantate ex-novo utilizzando piante micorizzate e sottoposte ad appropriate cure colturali.

Nelle tartufaie controllate o coltivate, delimitate dalle tabelle previste dalla normativa nazionale italiana, il diritto di ricerca e raccolta è riservato al proprietario, all'usufruttuario ed al coltivatore del fondo, ai membri delle rispettive famiglie, ai lavoratori da loro dipendenti regolarmente assunti per la coltivazione del fondo, nonché, per i terreni condotti in forma associata, ai soci delle associazioni che conducono la tartufaia ed ai loro familiari.

In Piemonte, nelle aree protette piemontesi, ferma restando l'efficacia degli eventuali divieti già contenuti nelle leggi istitutive e nei regolamenti di fruizione delle stesse, non esistono divieti relativamente alla ricerca dei tartufi; tuttavia, a seconda delle aree protette, l'introduzione dei cani

può essere vietata oppure limitata alle sole aree attrezzate e lungo la viabilità e, generalmente, viene prescritto l'obbligo di tenerli al guinzaglio. Parimenti, nelle aree ricadenti all'interno dei siti costituenti la Rete Natura 2000 (SIC) la raccolta è in via generale consentita, fatti salvi espressi provvedimenti di divieto contenuti nelle misure di conservazione e nei regolamenti in essere o di futura adozione da parte dei soggetti gestori. Di conseguenza, prima di procedere alla ricerca e raccolta dei tartufi nelle suddette aree protette è consigliabile informarsi presso gli Enti gestori delle medesime, relativamente ad eventuali divieti e limitazioni.

In Piemonte secondo la L. R. 16/2008 (art. 13) è prevista una sanzione amministrativa pecuniaria se la raccolta dei tartufi è effettuata nelle aree soggette a rimboschimento prima che sia trascorso un periodo di 15 anni dalla messa a dimora delle piante.

Secondo la legislazione regionale piemontese la ricerca e la raccolta sono consentite anche durante le ore notturne. Il Piemonte è una delle poche regioni italiane a prevedere nella propria normativa, per ragioni di tradizione storica, la possibilità di cerca del tartufo anche durante le ore di buio. Questa prassi era legata alla necessità del trifolao, il quale in passato nella maggior parte dei casi era legato al mondo rurale, di poter lavorare nei campi di giorno e dedicarsi alla cerca durante le ore notturne. Attualmente per motivi di sicurezza e di comodità, si tende sempre più ad effettuare la cerca di giorno, rinunciando anche in parte alla segretezza dei propri siti.

In Liguria, le funzioni amministrative di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate sono delegate alle Comunità Montane ed ai consorzi di Comuni, a cui presentare domanda da parte degli interessati. Il riconoscimento ha validità quinquennale per le tartufaie naturali e decennale per quelle coltivate, e può essere ulteriormente confermato.

Le tartufaie devono essere debitamente tabellate; la tabellazione abusiva è sanzionata.

La ricerca e la raccolta dei tartufi nelle aree di nuovo rimboschimento sono vietate prima che siano trascorsi 15 anni dalla messa a dimora delle piante.

La ricerca e la raccolta dei tartufi in Liguria sono consentite anche nelle ore notturne.

Ogni specie di tartufo presenta un proprio periodo di raccolta che, date condizioni climatiche diverse, può comunque variare per territori diversi. Rispettare il calendario consente di raccogliere il tartufo nel periodo di piena maturazione, evitando di asportare i cosiddetti "fioroni", esemplari poco apprezzabili attaccati solitamente da larve e poco durevoli, ma ricchi di spore che servono per la riproduzione e la formazione di nuove tartufaie.

La ricerca e raccolta dei tartufi devono essere effettuate in modo da non arrecare danno alle tartufaie; la ricerca deve essere effettuata solo con l'ausilio del cane appositamente addestrato e lo scavo per l'estrazione del tartufo dal suolo deve utilizzare attrezzi idonei (vanghetto, vanghella, zappetta, zappino). L'utilizzo del cane addestrato permette di localizzare il punto preciso dove si trova il tartufo, consentendo inoltre l'individuazione dei soli esemplari maturi. L'utilizzo del vanghetto o della zappetta consente inoltre di limitare al minimo i danni alle radici delle tartufaie, quando non sia possibile estrarlo direttamente con le mani.

Lo scavo deve essere limitato al punto in cui il cane lo ha iniziato; le buche scavate per l'estrazione dei tartufi devono essere obbligatoriamente riempite con il terriccio precedentemente asportato, avendo cura di iniziare il riempimento con il terreno estratto più in profondità, proseguendo man mano con quello più superficiale. Si deve inoltre comprimere leggermente il terreno. È in generale vietata la raccolta dei tartufi non segnati dal cane e dei tartufi immaturi o avariati.

### **5.1.2 Legislazione francese**

In Francia, la raccolta del tartufo non è regolamentata in quanto tale, ma attraverso la normativa di carattere generale riguardante i funghi.

### **Regolamentazione nazionale**

Secondo l'articolo 547 del codice civile («I frutti naturali o industriali della terra appartengono al proprietario per diritto di accessione»), i funghi, e quindi i tartufi, appartengono al proprietario

del terreno sul quale crescono. È dunque necessario, prima della raccolta, chiedere l'autorizzazione al proprietario.

- Nel bosco **demaniale** (proprietà dello Stato) o comunale (proprietà di un Comune): l'autorizzazione alla raccolta è da richiedere presso l'Ufficio nazionale delle Foreste nei boschi demaniali, e presso il Municipio nei boschi comunali. In generale, l'ONF esige una convenzione a pagamento con i tartufai prima dell'autorizzazione di raccolta.
- Nel bosco **privato**: l'autorizzazione deve essere richiesta al proprietario del terreno. Quest'ultimo è ovviamente autorizzato a raccogliere i tartufi sul proprio terreno, senza obbligo di licenza (a somiglianza della legislazione italiana).

Se l'autorizzazione del proprietario del terreno non è stata accordata, la raccolta dei tartufi, come di tutti gli altri funghi, costituisce un furto secondo l'articolo 311-1 del Codice Penale («Il furto è la sottrazione fraudolenta della cosa altrui»). L'articolo L163-11 del Codice forestale precisa che «Il fatto di prelevare, senza l'autorizzazione del proprietario del terreno, dei tartufi, quale che sia la loro quantità, o un volume superiore a 10 litri di altri funghi» è punibile con una pena massima di 3 anni di prigione e 45.000 € d'ammenda, sanzione che può essere aumentata in presenza di circostanze aggravanti.

### Regolamentazione dipartimentale

Il decreto ministeriale del 13 ottobre 1989 contiene una lista di specie vegetali o animali delle quali la raccolta e la vendita possono essere regolamentate per decreto delle Prefetture. In questa lista figurano «*tutte le specie di funghi non coltivati*», e quindi i tartufi.

L'ordine prefettizio corrispondente, valido solamente per il tartufo naturale, specifica le specie interessate, il periodo di divieto di raccolta e le tecniche di raccolta consentite.

Ad oggi, solo cinque dipartimenti hanno adottato questa misura: la Côte d'Or, l'Yonne, la Haute-Marne, la Meuse e i Vosges. Questi dipartimenti sono quelli nei quali la produzione

di tartufo nero estivo in ambienti naturali è importante, e dunque esiste una raccolta di tartufi fuori piantagione.

### 5.1.3 I funghi ipogei che si possono commercializzare e consumare in Italia e in Francia

In **Italia**, delle 25 specie di tartufo conosciute, solo 9 sono commercializzabili e di queste solamente tre rivestono maggior interesse economico e le attenzioni del settore. In primis *Tuber magnatum* conosciuto meglio come tartufo bianco pregiato di Alba o Acqualagna e poi i tartufi neri che sempre più negli ultimi anni stanno destando maggior attenzione dai vari operatori. Questi sono: *Tuber melanosporum*, *Tuber aestivum* e *Tuber aestivum var. uncinatum*. Per le altre specie, ossia: *Tuber brumale var. moschatum*, *Tuber brumale*, *Tuber albidum*, *Tuber macrosporum* e *Tuber mesentericum*, esiste tuttavia un mercato di nicchia per lo più come prodotti conservati e trasformati.

In **Francia**, l'accordo interprofessionale del 17 agosto 2010 relativo ai tartufi freschi definisce le specie raccolte in Francia (sia in piantagione che in ambiente naturale) che possono essere commercializzate. Queste sono: *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale*, *Tuber aestivum* (e la forma *uncinatum*), *Tuber mesentericum*, *Tuber borchii* e *Tuber macrosporum*.

## 5.2 Ricerca e raccolta dei funghi ipogei

### Quando si pratica

La legge nazionale prevede, per le varie specie di tartufo per le quali è consentita la ricerca, un apposito calendario di raccolta con la possibilità per le varie regioni di apportare modifiche e variazioni dandone comunicazione con apposito provvedimento. In Piemonte il calendario è stabilito annualmente, è unico per tutto il territorio regionale e deve prevedere un periodo di divieto assoluto di raccolta non inferiore a quindici giorni, anche differenziato per Provincia. Con Deliberazione della Giunta Regionale 31 maggio 2013, n. 2-5833 è stato approvato

il calendario per la raccolta dei tartufi valido a partire dal 1 giugno 2013, riportato al fondo del capitolo, insieme a quelli relativi a Liguria e regione Rhône-Alpes<sup>2</sup>.

### Come si pratica

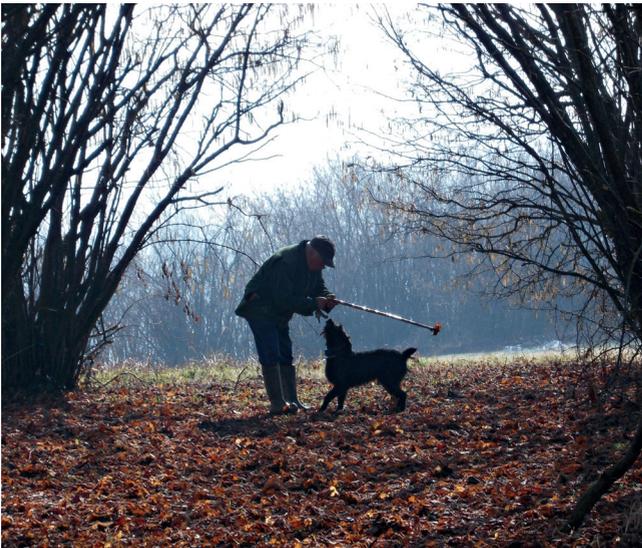
La ricerca del tartufo è legata alla figura, più volte descritta in modo pittoresco, del tartufaio, chiamato "trifulau" o "trifulé" in lingua piemontese. Il cercatore deve dotarsi di un cane appositamente addestrato, con il quale deve intercorrere un ottimo rapporto, poiché solo un buon affiatamento tra cercatore e cane permette di ottenere dei buoni risultati. È bene ricordare che la ricerca del tartufo per il cane non è istintiva (a differenza della caccia, verso cui l'istinto sicuramente spinge l'animale) e quindi occorre saper trasmettere motivazione e far mantenere la concentrazione al proprio compagno a quattro zampe, che deve sentirsi gratificato per il suo lavoro.

Per quanto riguarda la razza, la maggior parte dei cercatori preferiscono dotarsi di cani meticci derivanti da incroci con razze da caccia che permettono di ottenere cani dotati di un buon olfatto e un'alta attitudine alla cerca, pur venendo un poco distratti dalla selvaggina che inevitabil-

mente si incontrerà in campo. I tartufai cercano inoltre di incrociare cani che hanno dato buone soddisfazioni sul lavoro con la speranza che nascano cuccioli particolarmente adatti, o le cui prime cucciolate abbiano sortito animali con buone caratteristiche. I requisiti fondamentali che devono possedere i cani possono essere riassunti in docilità, affezione al padrone, ubbidienza, intelligenza e rusticità nei confronti del freddo e delle spine del sottobosco. L'addestramento dei cuccioli richiede inoltre grande pazienza, tempo e affetto verso l'animale; per un risultato ottimale anche un po' di fortuna non guasta.

Nella legge regionale piemontese sono contenute le buone prassi che deve applicare il tartufaio nella fase di cerca in modo da non recare danni alla tartufaia. Ricordiamo che lo scavo per l'estrazione del tartufo dal suolo deve essere effettuato con attrezzi idonei (vanghetto, vanghella, zappetta, zappino) dotati di lama di dimensioni contenute, utilizzato solo dopo la segnalazione di rinvenimento da parte del cane, limitatamente al punto ove lo stesso lo ha iniziato. Le buche create per l'estrazione dei tartufi devono essere riempite obbligatoriamente con la terra asportata, ripianando accuratamente la

<sup>2</sup> In Francia, le date di raccolta non sono regolamentate, con l'eccezione di alcuni dipartimenti. I periodi indicati sono quelli per i quali è consentita la commercializzazione di specie nuove.



superficie del suolo. Nell'esercizio della cerca, oltre agli scavi effettuati su segnalazione del cane, è vietata l'apertura di buche soprannumerarie, o la lavorazione andante, anche manuale, del terreno. Egualmente è vietata la raccolta dei tartufi non segnalati dal cane e dei tartufi immaturi o avariati. Il rispetto di queste norme di buon comportamento, oltre che di legge, permette di mantenere il buon equilibrio della tartufaia e la continuità della produzione negli anni futuri.

### Strumenti del tartufaio

Il tartufaio oltre ad essere adeguatamente vestito a seconda del periodo in cui effettua la cerca, normalmente utilizza un bastone, strumento usato sia per aiutarsi nel cammino che per la guida dell'animale (fra l'altro è simbolo di rettitudine ed insegnamento), uno zappino (il "sapin" in piemontese) o la vanghella per l'apertura della buca, uno straccio per avvolgere i tartufi quando non vengano messi direttamente nelle tasche della casacca, e una torcia se la cerca è effettuata nelle ore di buio. Indispensabile inoltre ricordarsi i premi per il proprio cane; un tempo quando trovava un tartufo all'animale veniva infatti dato un pezzetto di pane o grissino, oggi il più delle volte si ricorre ad una crocchetta di cibo per cani.

## 5.3 Come conservarli dalla raccolta o dal momento dell'acquisto

### Come si puliscono

Nonostante esistano nuovi e vecchi metodi di conservazione del tartufo non è ancora stato trovato un sistema in grado di mantenere per un lungo periodo l'aroma e il profumo del prodotto appena raccolto. Dobbiamo ricordare che si tratta pur sempre di funghi e quindi con tempi relativamente brevi di deterioramento delle caratteristiche organolettiche; l'aroma del tartufo ci colpisce così intensamente proprio perché è volatile, e quindi si perde gradualmente nell'aria. Una buona pratica prevede già al momento della raccolta una prima pulizia in campo in modo da allontanare il grosso della terra. Chi volesse vendere il prodotto deve inoltre rispettare la normativa che prevede che i tartufi freschi posti in vendita al consumatore debbano essere ben

maturi e sani, senza terra e liberi da materie estranee.

### Come si conservano

La conservazione a livello familiare avviene solitamente in frigorifero, o comunque in un locale fresco, avendo cura di avvolgere i tartufi in panni puliti ed asciutti o in carta assorbente da cucina. I carpori se di grandi dimensioni potranno essere avvolti singolarmente oppure, se di piccole dimensioni, anche insieme. Importante è il ricambio, meglio se giornaliero, del materiale usato per la conservazione, in quanto i tartufi sono ancora "vivi", e "respirando" liberano dell'umidità.

Andranno riposti in contenitori ermetici, utili per evitare la dispersione dell'aroma nell'ambiente di conservazione, contagiando con il forte profumo anche altri cibi, specialmente quelli a base di grasso vegetale e animale come margarine, formaggi, burro, uova.

La durata della conservazione è strettamente legata alla qualità del tartufo che si ha al momento della raccolta o dell'acquisto, ma anche alla specie. In linea generale possiamo dire che a livello familiare è meglio conservare tartufi sani di *Tuber aestivum* e *T. melanosporum* non oltre due settimane, tempo che si riduce al massimo ad una settimana – dieci giorni per il *Tuber magnatum*.

*Tuber aestivum* o scorzone



Vale comunque la regola che prima si utilizza più intenso sarà l'aroma.

### 5.4 Come si cucinano

Come per i funghi occorre sicuramente evitare gli esemplari deteriorati; i tartufi neri andrebbero sempre scaldati o almeno leggermente cotti con il cibo da insaporire, o comunque almeno lasciati per un certo tempo con i prodotti che possono assorbirne l'aroma, come uova, formaggi, burro.

Il guscio dell'uovo è poroso, per cui se si mettono delle uova insieme con un tartufo in un recipiente ben chiuso, l'uovo assorbe l'aroma (soprattutto il tuorlo) e può essere usato direttamente anche da solo, riservando il tartufo per il prossimo piatto. L'aroma ovviamente non è infinito, per cui il trucco serve per un limitato numero di volte, e soprattutto per favorire l'insaporimento più uniforme e diffuso della preparazione. Egualmente può servire per sfruttare meglio tartufi di piccole dimensioni, e anche il formaggio che si gratta sulla pasta o sul riso, se lasciato preventivamente per un paio di giorni insieme con il tartufo, aiuterà a meglio mescolare il sapore nel cibo.

### 5.4 Curiosità

In passato era praticata e consentita anche la cerca con il maiale con l'utilizzo quasi esclusivo di scrofe. Questa prassi oggi è vietata per legge; l'irruenza di questi animali nella fase di cerca

può creare danni alla tartufaia, e sicuramente vi sono anche svantaggi nell'addestramento e nella gestione di un maiale rispetto a un cane (come il rischio di perdere un dito per il morso dell'animale quando gli si dà il premio...).

Per cercatori particolarmente attenti il tartufo può essere scovato anche grazie a particolari specie di mosche micetofile, fra cui la più comune è la *Helomyza tuberivora*.

Questo insetto depone le sue uova nei tartufi di cui si nutriranno le larve appena nate; quando la mosca fiuta la presenza del tartufo, si posa sul terreno, comincia a esplorarlo e a volte ingaggia anche delle lotte con altre mosche che contendono la sua porzione di territorio, finché individua con esattezza il punto dove si trova il tartufo. L'insetto inizia quindi il rituale della deposizione delle uova compiendo piccoli voli, ma tornando a posarsi sempre sullo stesso punto: sicuramente il tartufo è lì. Il cavatore attento osserva il movimento di queste mosche sulla tartufaia, perlomeno nelle ore calde in cui l'insetto è attivo, e quando localizza il punto dove si posa inizia ad aprire un varco con la punta del suo bastone ferrato o con l'apposita zappetta, sinché individua il tartufo e lo estrae con cautela per non rovinarlo. Questa modalità di cerca è sicuramente affascinante, ma vietata per legge su tutto il territorio italiano.

I tartufi possono crescere in luoghi impensati, come sotto l'asfalto stradale o sotto i marciapiedi, dove però sarebbe buona norma lasciarli dove sono per non incorrere in sanzioni per il danneggiamento del suolo pubblico.

Specie/varietà	CALENDARI DI RACCOLTA		
	Piemonte	Liguria	Rhône-Alpes
<i>Tuber magnatum</i>	21 settembre – 31 gennaio	15 settembre - 31 dicembre	-
<i>Tuber melanosporum</i>	1 dicembre – 15 marzo	1 novembre - 31 marzo	15 novembre – 31 marzo
<i>Tuber brumale</i> var. <i>moschatum</i>	15 dicembre – 15 marzo	15 novembre - 15 marzo	15 novembre – 31 marzo
<i>Tuber aestivum</i>	1 giugno – 31 agosto 21 settembre – 30 novembre	1 maggio - 30 novembre	1 maggio – 30 settembre
<i>Tuber uncinatum</i>	21 settembre – 31 dicembre	1 ottobre - 31 dicembre	15 settembre – 15 gennaio
<i>Tuber brumale</i>	15 dicembre – 15 marzo	1 gennaio - 15 marzo	15 novembre – 31 marzo
<i>Tuber albidum</i> o <i>T. borchii</i>	15 gennaio – 30 aprile	15 gennaio - 30 aprile	15 gennaio – 30 aprile
<i>Tuber macrosporum</i>	21 settembre – 31 dicembre	1 settembre - 31 dicembre	1 settembre – 31 dicembre
<i>Tuber mesentericum</i>	21 settembre – 31 gennaio	1 settembre - 31 gennaio	15 settembre – 15 gennaio