

# **Schede tecniche**

**Tartufi commerciabili: caratteristiche botaniche**  
**L. R. 2 agosto 2023 n.36 – Norme in materia di cerca, raccolta e**  
**coltivazione del tartufo e di valorizzazione del patrimonio tartuficolo**  
**toscano.**  
**Zone geografiche di provenienza**

**Gennaio 2025**

## *Tuber magnatum* Pico



E' detto volgarmente *tartufo bianco*.

Ha peridio e scorza non verrucosa ma liscia, di colore giallo chiaro o verdicchio, e gleba o polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare fini e numerose che scompaiono con la cottura.

Ha spore ellittiche o arrotondate, largamente reticolate o alveolate, riunite fino a 4 negli aschi. Emana un forte profumo gradevole.

Matura indicativamente da ottobre fino a dicembre.

Alcune piante simbionti tipiche del territorio toscano: *Farnia, Cerro, Roverella, Tiglio, Pioppo nero, Pioppo bianco, Salici (salix spp), Carpino nero, Nocciolo*

### **Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 1 ottobre al 15 gennaio

## *Tuber melanosporum* Vitt.



È detto volgarmente tartufo nero pregiato.

Ha peridio o scorza rugosa con verruche minute, poligonali, e gleba o polpa neroviolacea a maturazione, con venature bianche fini che divengono un po' rosseggianti all'aria e nere alla cottura.

Ha spore ovali bruno scure opache a maturità, aculeate non alveolate, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche solo di 2-3.

Emana un delicato profumo molto gradevole. Matura indicativamente da metà novembre a metà marzo.

### **Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 15 novembre al 15 marzo

## *Tuber brumale var. moschatum De Ferry.*



È detto volgarmente tartufo moscato. Ha peridio o scorza nera con piccole verruche molto basse e gleba o polpa scura con larghe vene bianche, di grossezza mai superiore ad un uovo.

Ha spore aculeate, non alveolate, spesso in numero di 5 per asco. Emana un forte profumo e ha un sapore piccante.

Matura indicativamente da febbraio a marzo

### **Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 15 gennaio al 15 aprile

***Tuber aestivum* Vitt. *Forma aestivum***



È detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone.

Ha peridio o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, con verruche grandi piramidate, gleba o polpa dal giallastro al bronzco, con venature chiare e numerose, arborescenti, che scompaiono alla cottura. Ha spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure, riunite in 1-2 per asco presso a poco sferico. Emanava un debole profumo.

Matura indicativamente da giugno a novembre

**Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 1 giugno al 31 agosto e dal 1 ottobre al 30 novembre

***Tuber aestivum* Vitt. *Forma uncinatum***



È detto volgarmente tartufo uncinato.

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 numero fino a 5, che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino.

Emana un profumo gradevole.

Matura indicativamente da settembre a dicembre

**Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 1 ottobre al 15 gennaio

## *Tuber brumale* Vitt.



È detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera.

Ha peridio o scorza rosso scuro che diviene nera a maturazione, con verruche piramidate e gleba o polpa grigio nerastra debolmente violacea, con venature bianche ben marcate che scompaiono con la cottura, assumendo tutta la polpa un colore cioccolato più o meno scuro.

Ha spore ovali brune, traslucide a maturità, aculeate non alveolate, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche meno, più piccole di quelle del *Tuber melanosporum* e meno scure.

Emana poco profumo.

Matura indicativamente da gennaio a tutto marzo.

### **Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 15 gennaio al 15 aprile

***Tuber borchii* Vitt. o *Tuber albidum* Pico**



È detto volgarmente bianchetto o marzuolo.

Ha peridio o scorza liscio di colore biancastro tendente al fulvo e gleba o polpa chiara tendente al fulvo fino al violaceo-bruno, con venature numerose e ramosse.

Ha spore leggermente ellittiche, regolarmente alveolate o reticolate a piccole maglie riunite in aschi fino a 4.

Emana un profumo un po' tendente all'odore dell'aglio.

Matura indicativamente da metà gennaio a metà aprile

**Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 15 gennaio al 15 aprile



***Tuber macrosporum Vitt.***



È detto volgarmente tartufo nero liscio.

Ha peridio o scorza quasi liscia con verruche depresse, di colore bruno rossastro e gleba bruna tendente al purpureo con venature larghe, numerose e chiare brunescenti all'aria.

Ha spore ellittiche, irregolarmente reticolate e alveolate riunite in aschi pedunculati in numero di 1-3.

Emana un gradevole profumo agliaceo piuttosto forte.

Matura indicativamente da agosto ad ottobre.

**Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 1 ottobre al 31 dicembre

*Tuber mesentericum* Vitt.



È detto volgarmente tartufo nero ordinario.

Ha peridio o scorza nera con verruche più piccole del tartufo d'estate, gleba o polpa di colore giallastro o grigio-bruno con vene chiare labirintiformi che scompaiono alla cottura.

Ha spore ellittiche grosse imperfettamente alveolate riunite in 1-3 per asco. Emanava un debole profumo.

Matura indicativamente da settembre a gennaio

**Calendario di raccolta (LR 36/2023):**

dal 1 ottobre al 31 dicembre

## **ZONE GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA**

### **Zona del tartufo bianco del Mugello**

Barberino di Mugello - Borgo San Lorenzo - Firenzuola - Marradi - Palazzuolo sul Senio - Scarperia e San Piero - Vicchio

### **Zona del tartufo bianco delle Crete Senesi**

Asciano - Buonconvento - Monteroni d'Arbia - Rapolano Terme - Trequanda - Montalcino

### **Zona del tartufo bianco delle Colline Sanminiatesi**

Barberino Tavarnelle - Bientina - Calcinaia - Capannoli - Casciana Terme Lari - Castelfiorentino - Castelfranco di Sotto - Cerreto Guidi - Certaldo - Chianni - Crespina Lorenzana - Empoli - Fucecchio - Gambassi - Lajatico - Montaione - Montecatini Val di Cecina - Montelupo Fiorentino - Montopoli val d'Arno - Palaia - Peccioli - Ponsacco - Pontedera - San Miniato - Santa Croce sull'Arno - Santa Maria a Monte - Terricciola - Vinci - Volterra

### **Zona del tartufo bianco del Casentino**

Bibbiena - Poppi - Capolona - Castel Focognano

### **Zona del tartufo bianco della Val Tiberina**

Sestino - Badia Tedalda - Sansepolcro - Anghiari - Monterchi - Caprese Michelangelo - Pieve Santo Stefano

### **Zona del tartufo marzuolo del litorale della Maremma Grossetana**

Capalbio - Orbetello - Argentario - Magliano in Toscana - Grosseto - Castiglione della Pescaia - Scarlino – Follonica

### **Zona del tartufo bianco della Lucchesia**

Lucca - Capannori – Porcari

### **Zona del tartufo bianco della Lunigiana**

Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana, Zeri