



**GUIDA ALLA PREPARAZIONE DELL'ESAME
PER L'ABILITAZIONE
ALLA RICERCA E RACCOLTA DEI TARTUFI**



**REGIONE
LAZIO**

regione.lazio.it

A cura di

Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, Caccia e Pesca
Area Gestione Sostenibile delle Risorse e Governo del Territorio a Vocazione Agricola

Anna Maria Palozzi, Patrizia Grazia D'Amelj, Marco Campegnani

Apprezzato per l'aroma ed il caratteristico sapore, il tartufo, conosciuto sin dall'antichità, è un prodotto spontaneo della terra tra più ambiti e ricercati nel mondo. L'Italia è uno dei maggiori produttori ed esportatori mondiali di tartufi e proprio in Italia crescono le specie più rare e pregiate. Il Lazio è un'importante regione tartufigola e negli ultimi anni la ricerca e produzione del tartufo è diventata una considerevole fonte di reddito.

La legge regionale 16 dicembre 1988 n. 82, in recepimento della Legge quadro n. 725/1985, disciplina la ricerca, raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi nella Regione Lazio.

La Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, Caccia e Pesca, competente al rilascio del tesserino di idoneità alla ricerca e raccolta del tartufo, è da sempre impegnata a sensibilizzare l'aspirante raccoglitore al rispetto dell'ambiente naturale e a renderlo consapevole delle nefaste conseguenze derivanti da una raccolta non corretta, quali il rischio di depauperamento e distruzione delle tartufigole naturali.

La presente guida, pertanto, vuole fornire, a coloro che intendono sostenere l'esame di idoneità per il conseguimento del tesserino, alcune semplici nozioni sulla biologia ed ecologia del tartufo, nonché una breve descrizione delle caratteristiche morfologiche delle diverse specie, nozioni che al di là del mero scopo conoscitivo consentono agli appassionati, e non solo, di apprezzare e tutelare questo preziosissimo prodotto della terra.

BIOLOGIA DEL TARTUFO

Il tartufo è il nome comune con il quale è indicato il corpo fruttifero di funghi che compiono il loro intero ciclo vitale nel sottosuolo (ipogei), appartenenti alla Divisione *Ascomycetes*, famiglia *Tuberaceae*, genere *Tuber*. Sono Ascomiceti in quanto funghi che producono le spore all'interno di particolari strutture dette "aschi".

I funghi sono organismi apparentemente simili ai vegetali: come le cellule vegetali, anche le cellule dei funghi sono provviste di parete cellulare, struttura rigida composta da chitina, sostanza presente anche in certi tessuti degli animali, come peli, capelli e scheletro esterno degli insetti e rettili.

A differenza degli organismi vegetali, però, i funghi sono privi di clorofilla e pertanto non svolgono la fotosintesi clorofilliana, un processo biochimico estremamente complesso che consente di trasformare l'acqua e l'anidride carbonica, composti chimici molto semplici e diffusi in natura, in composti organici complessi ad elevato contenuto di energia, gli zuccheri.

La presenza o meno della clorofilla caratterizza e differenzia gli organismi vegetali, detti autotrofi perché in grado di alimentarsi in maniera autonoma, da tutti gli altri organismi viventi compresi i funghi, detti eterotrofi, cioè costretti per la loro nutrizione a prelevare le sostanze organiche da altri organismi. I funghi, pertanto, al pari dei batteri, si procurano il nutrimento conducendo vita parassitaria e/o saprofitica: nel primo caso vivono a spese di piante ed animali viventi, nel secondo a spese di sostanze organiche provenienti da piante e animali morti. In entrambi i casi assorbono gli alimenti dopo averli parzialmente digeriti tramite enzimi secreti all'esterno della parete cellulare, per ridurre in frammenti molecole complesse particolarmente resistenti quali la lignina e la cellulosa che, così degradate, possono essere utilizzate come fonte di nutrimento.

Altri funghi, infine, per vivere instaurano particolari rapporti nutrizionali con organismi vegetali: appartengono a questa categoria i funghi simbiotici, tra cui il tartufo.

In quanto degradatori di sostanze organiche, l'attività dei funghi è necessaria quanto quella degli organismi che le producono: le sostanze organiche degradate vengono a loro volta metabolizzate dai batteri e trasformate in acqua ed anidride carbonica che sono nuovamente rese organiche dalle piante con la fotosintesi.

I funghi rappresentano, pertanto, l'ultimo anello del ciclo energetico di un ecosistema che, partendo dall'energia solare, passa attraverso le piante, produttori di energia chimica, per finire ai consumatori (animali) e ai decompositori (funghi).

Per tutte le caratteristiche sopra citate, i tartufi, che appartenevano un tempo al regno vegetale, sono stati collocati, come gli altri funghi, solamente da pochi decenni, in un Regno a sé stante, quello appunto dei Funghi.

In base ai diversi rapporti nutrizionali con l'ambiente circostante, i funghi si possono suddividere in: saprofiti, parassiti e simbiotici.

SAPROFITI - si alimentano di sostanza organica morta come legno, foglie, tessuti animali, etc., anche già parzialmente in decomposizione per opera di vari altri organismi. Questi funghi, insieme ai batteri, contribuiscono a trasformare materia organica inutilizzabile in elementi nutritivi di alto valore biologico riutilizzati da piante verdi ed animali.

PARASSITI - attaccano gli organismi (animali e vegetali) vivi, e si nutrono dei loro succhi cellulari e delle sostanze organiche che formano le loro strutture. Questi funghi possono attaccare sia le piante spontanee che quelle coltivate e sono la causa di notevoli perdite annuali di coltivazioni e legname. Essi, inoltre, sono responsabili di patologie anche gravi nell'uomo e negli animali domestici.

SIMBIOTICI - vivono in stretta unione con un altro organismo, in un rapporto di reciproco vantaggio ed utilità. Nel tartufo tale unione si realizza tramite le micorrize, una particolare forma di associazione tra le ife fungine e le radici delle piante. In generale, i funghi simbiotici sono organismi essenziali per gli alberi delle foreste che possono essere considerati parte del loro sistema radicale, anziché liberi organismi del suolo.

Il tartufo dunque è un fungo simbiotico, ossia vive in associazione con le radici delle piante superiori; tale simbiosi è detta mutualistica in quanto fornisce evidenti vantaggi ad ambedue gli organismi, come vedremo in seguito. Esso è costituito da due parti principali: il frutto, detto **carpoforo**, che è la parte edibile del tartufo ricercato e coltivato da buongustai ed estimatori, ed un corpo vegetativo, il micelio, a sua volta costituito da molti filamenti uniti strettamente insieme, le ife.

A causa della forma filamentosa e del rapido accrescimento, i funghi sono a stretto contatto con l'ambiente circostante dal quale sono separati da una sottile parete cellulare.

Il carpoforo ha una forma globosa, più o meno sferica, le cui **dimensioni** possono variare da quelle di un piccolo pisello a quelle di una grossa patata con diametro da uno a oltre 15 cm. Si differenzia, si accresce e matura nel sottosuolo ad una profondità variabile da pochi centimetri fino, in casi eccezionali, a 60-100 cm.

Il carpoforo è costituito da una scorza esterna, il peridio, il cui colore varia con lo stadio di sviluppo e da specie a specie; può essere liscio o verrucoso e la sua morfologia costituisce un importante carattere distintivo e di riconoscimento.

Sotto il peridio si trova la gleba, di consistenza molle, dura o coriacea; il colore della gleba varia con il grado di maturazione e da specie a specie. La gleba è costituita da un complesso di venature diverse per colore, larghezza e consistenza: le venature più chiare, di colore bianco o chiaro, sono formate da ife sterili che sfociano all'esterno del carpoforo e consentono gli scambi gassosi tra quest'ultimo e il terreno; quelle più scure, o vene fertili, sono formate da un denso intreccio di ife, nel cui interno si formano gli aschi e le spore. Gli aschi sono "sacchetti" globosi, muniti o meno di un peduncolo di varia lunghezza, contenenti le spore in un numero variabile da 1 a 8.

Le spore sono gli elementi riproduttivi del tartufo, simili per funzione ai semi delle piante, dotate di una spessa parete rigida, resistenti alle condizioni atmosferiche più avverse, che in presenza di

fattori pedo-climatici favorevoli, possono germinare ed originare le ife del tartufo. In assenza di tali fattori le spore possono rimanere in uno stato di quiescenza anche parecchi anni.

CICLO BIOLOGICO

La riproduzione è la funzione biologica presente in tutti gli organismi viventi che permette di garantire la sopravvivenza della propria specie; nei tartufi, le spore, trasportabili a distanza, sono in grado di riprodurre, come i semi delle piante, l'organismo dal quale provengono.

Il ciclo biologico del tartufo si distingue in due fasi successive ben differenti, a seconda del legame trofico che l'organismo instaura con l'ambiente circostante:

una prima fase, detta **simbiotica**, in cui si forma un carpoforo di piccole dimensioni, allo stato di abbozzo, avente un diametro da 0,5 a 1 mm: tale fase dura da 15 giorni a tre settimane;

una seconda fase, detta **saprofitica**, che corrisponde allo sviluppo del carpoforo fino alla completa maturazione: essa può durare da 6 a 9 mesi.

Nella **prima fase** la spora, una volta liberata dall'asco a seguito di stimolazioni di sostanze che trasudano dalle radici e sotto l'influenza di altri fattori ancora poco noti, germina e origina le ife, che si allungano in direzione delle radichette delle piante, attratte da particolari sostanze, e si sviluppano sulla superficie dell'epidermide radicale.

Le ife hanno due destini differenti:

- alcune vengono a contatto con gli apici delle radici corte e formano le micorrize: il micelio che forma le micorrize corrisponde alla parte vegetativa del tartufo;
- altre si differenziano in filamenti riproduttori, il micelio fruttifero, e sviluppano dalle radici lunghe; tale ife danno vita al primordio, stato iniziale del carpoforo, microscopico e di colore chiaro, che accrescendosi origina l'abbozzo, nel quale già si distingue una parte esterna, liscia e sterile, ed una parte interna, fertile.

La prima fase termina quando il piccolo carpoforo inizia una vita indipendente dalla pianta simbiote.

Con la formazione dell'abbozzo inizia la **seconda fase del ciclo biologico**, che corrisponde allo sviluppo del carpoforo, divenuto autonomo, mediante l'assorbimento di nutrienti dal terreno, fino alla completa maturazione: l'abbozzo si accresce subendo una serie di trasformazioni, diventa globuloso fino a presentare la sua struttura definitiva. Il peridio presenta verruche all'esterno e gleba all'interno con vene sterili aerifere e vene fertili sinuose. All'interno delle vene fertili si formano gli aschi, che cresceranno di numero fino ad occupare l'intero spessore delle stesse vene fertili, a loro volta contenenti le spore, in numero elevatissimo (decine o centinaia di migliaia), di dimensioni microscopiche.

Il tartufo maturo va incontro ad un processo di decomposizione per opera di batteri, microfauna del suolo e animali micofagi che, attratti dall'aroma, mangiano il tartufo e disperdono le spore contenute all'interno tramite le feci. A questo punto ricomincia il ciclo biologico.

Le spore possono rimanere nel terreno per molti anni senza germinare e solo quando le condizioni di clima e di terreno lo consentono, sono in grado di germinare.

Riepilogando, la formazione dei primi tartufi nel terreno si avrà quando:

- la pianta simbiote avrà raggiunto uno sviluppo vegetativo adeguato;
- nel terreno si sono formate un consistente numero di micorrize;
- ci sono condizioni pedologiche e climatiche ottimali per lo sviluppo del fungo.

LA SIMBIOSI TRA TARTUFO E PIANTA SUPERIORE

La simbiosi è la modalità con cui il tartufo si accresce e si sviluppa e rappresenta una parte fondamentale del ciclo biologico; una volta formatosi, il carpoforo si sviluppa fino a completa maturazione autonomamente senza alcun rapporto con la pianta.

In particolare tra il tartufo e la pianta simbiote si instaura un particolare tipo di rapporto nutrizionale che si attua tramite particolari strutture, le micorrize, simili a guaine costituite da ife e dalle radici più fini delle piante superiori. La simbiosi micorrizica è detta anche mutualistica, in quanto entrambi gli essere viventi traggono reciproco vantaggio da simile rapporto: le ife del tartufo assorbono dalle radici della pianta zuccheri prodotti con la fotosintesi clorofilliana, necessari alla crescita e allo sviluppo del carpoforo, a loro volta le ife contribuiscono ad aumentare la superficie radicale della pianta, permettendo un maggiore assorbimento di acqua e sali minerali dal terreno. Le piante pertanto, mediante la simbiosi, risultano più resistenti agli attacchi dei microorganismi ed alle condizioni ambientali più gravose. La simbiosi micorrizica risulta particolarmente vantaggiosa nei suoli naturali, generalmente poveri di elementi nutritivi, per assicurare un sano accrescimento della pianta, consentendo a numerosi organismi vegetali di vivere in terreni molto calcarei e di resistere ai periodi di siccità e all'attacco di parassiti.

HABITAT DEL TARTUFO E PIANTE SIMBIONTI

La presenza e lo sviluppo del tartufo dipendono dalla coesistenza di più fattori ecologici quali il terreno, il clima e fattori biotici e ogni specie di tartufo predilige un tipo di "habitat" differente.

In linea generale, la maggior parte delle specie di tartufo si sviluppa e fruttifica in terreni ricchi di carbonato di calcio e sub-alcalini con pH superiore a 7; i suoli più produttivi sono quelli non troppo profondi, drenanti, poco sensibili alla siccità, con un'elevata permeabilità ed areazione, mentre la presenza di un terreno compatto argilloso è sempre sfavorevole.

Il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.) predilige un terreno sub-alcalino, calcareo e ricco di scheletro, non troppo profondo, ben drenato per consentire una buona aereazione ed impedire un eccessivo ristagno di acqua piovana, e contenente una discreta quantità di calcio assimilabile, di ossido di ferro e magnesio. Cresce su pendici soleggiate e predilige i versanti caratterizzati da notevole insolazione e i climi con siccità estiva interrotta da precipitazioni periodiche. In particolare il tartufo nero pregiato, pur annoverando un gran numero di specie forestali simbiotici, predilige le querce, con particolare riferimento alla roverella, leccio e cerro, al nocciolo, e al carpino nero. Secondariamente il tartufo nero pregiato contrae simbiosi con il tiglio, il pino domestico, il castagno e anche arbusti come il cisto mentre non è affine con alcuni salici, alcuni pioppi ed il pino nero.

Il tartufo nero pregiato si caratterizza perché rilascia nel terreno circostante sostanze fitotossiche, causa della formazione del "pianello" o "cava", ossia di una zona esente da erbe che circonda circolarmente la pianta ospite e che è determinante per la ricerca selettiva del tartufo nero pregiato.

Il tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico) predilige, al contrario, terreni argillosi molto profondi e mediamente permeabili, alluvionali, prossimali a corsi d'acqua, poveri di scheletro, caratterizzati da un'umidità costante ed ombreggiamento fino al 100%, a pH neutro, localizzati nei fondovalle. Il tartufo bianco necessita di un'alta porosità del suolo per assicurare una buona circolazione gassosa ed agevolare gli scambi gassosi con l'ambiente.

In linea generale, il clima e le piogge influenzano la produzione dei corpi fruttiferi; le condizioni ottimali allo sviluppo del tartufo sono una primavera moderatamente piovosa, un successivo periodo asciutto e nuove piogge autunnali, con un regime pluviometrico medio annuo di 800 millimetri di pioggia.

Il tartufo bianco, prediligendo le zone umide presso torrenti, fiumi, laghetti, vive in simbiosi con le piante tipiche di questi ambienti, quali querce, con esclusione del leccio e della sughera, salici, pioppo bianco, pioppo nero e tiglio.

Il tartufo estivo o scorzone (*Tuber aestivum* Vittadini), rispetto alle caratteristiche del terreno, si presenta più rustico, meno esigente, e per questo più ubiquitario dei precedenti, potendosi sviluppare su una grande ed eterogenea quantità di terreni, purché ben drenati, con abbondante porosità e pH alcalino.

Questo tartufo raggiunge l'apice della maturazione, e pertanto della massima espressione aromatica ed organolettica, durante il periodo estivo. Di conseguenza è una specie che si avvantaggia delle temperature miti e delle piogge primaverili temendo tuttavia l'eccessiva aridità, la carenza di precipitazioni e le alte temperature estive che possono causare avvizzimenti e arresti dell'accrescimento del carpoforo.

Il tartufo estivo vive in simbiosi con le stesse essenze arboree del nero pregiato, sebbene con un minor numero di specie: non si trova, infatti, associato con il castagno, pioppo nero e bianco, ed abete bianco. Ottime piante produttrici di scorzone sono il pino domestico, il pino di Aleppo, la roverella e il leccio.

RICONOSCIMENTO DELLE NOVE SPECIE DI TARTUFI

La legge regionale 16 dicembre 1988, n. 82 prevede la raccolta e la commercializzazione di nove specie di tartufi. Per il riconoscimento dei tartufi si considerano le caratteristiche del peridio e della gleba, il profumo e la forma delle spore.

Il corpo fruttifero ha una dimensione che varia da quella di una nocciola a quella di un'arancia o un melone, ha forma più o meno sferoidale e la maturazione avviene dal livello del terreno fino ad 80 cm di profondità.

Il peridio assume colorazioni diverse a seconda della specie e del grado di maturità, può essere liscio o verrucoso, a forma globosa o piramidale.

La gleba ha profumo e colori diversi a seconda della specie e del grado di maturità: la parte interna è costituita da venature più chiare, formate ife strettamente unite, sterili, ossia prive di aschi, e venature più scure che rappresentano le ife fertili, ossia deputate alla produzione delle spore. Anche le spore rappresentano un indicatore importante ai fini del riconoscimento delle varie specie di tartufo, ma queste interessano l'esperto in quanto non visibili ad occhio nudo.

Di seguito si riporta una breve sintesi (foto: *Umbria terra di tartufi*) delle caratteristiche macroscopiche, visibili ad occhio nudo, delle nove specie di tartufo di cui è consentita la ricerca e la raccolta, per la cui descrizione particolareggiata si rimanda all'allegato I della Legge n. 82/1988.



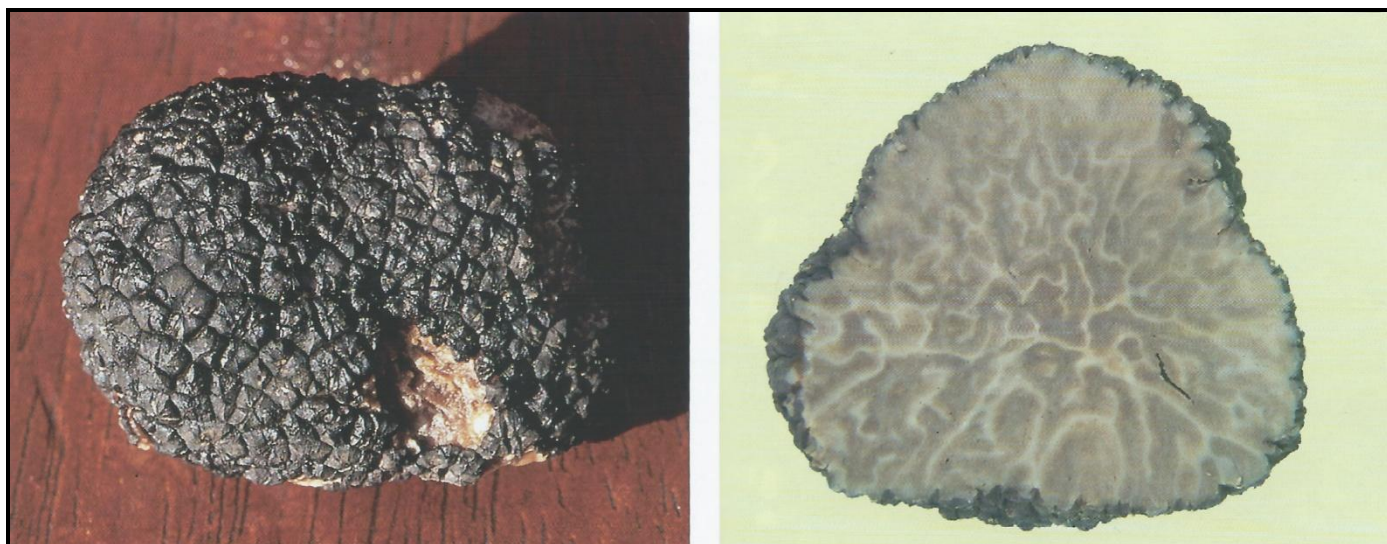
***Tuber melanosporum* Vittadini** (tartufo nero pregiato)

Carpoforo di dimensioni da una grossa noce ad una grossa patata, forma rotondeggiante, peridio di colore nero e aspetto verrucoso, gleba nero-violacea con venature biancastre, profumo aromatico e gradevole. Matura dalla metà di novembre alla fine di marzo, i carpofori si formano ad una profondità variabile del terreno tra i 5 e 35 cm e vive da m. 300 a circa 1200 s.l.m.



***Tuber brumale* Vittadini** (tartufo nero invernale)

Carpoforo di dimensione ridotta, da 1 cm a 4-7 cm di diametro, forma globosa irregolare, peridio nero con piccole verruche con marcata depressione al centro, gleba grigio brunastra con venature bianche, aroma forte e penetrante. Matura dalla metà di novembre a fine marzo, più frequente nei mesi invernali, ad una profondità nel terreno tra i 5 e i 30 cm. Cresce ad altitudine compresa tra 200-1000 m s.l., preferisce esposizioni calde a quote alte.



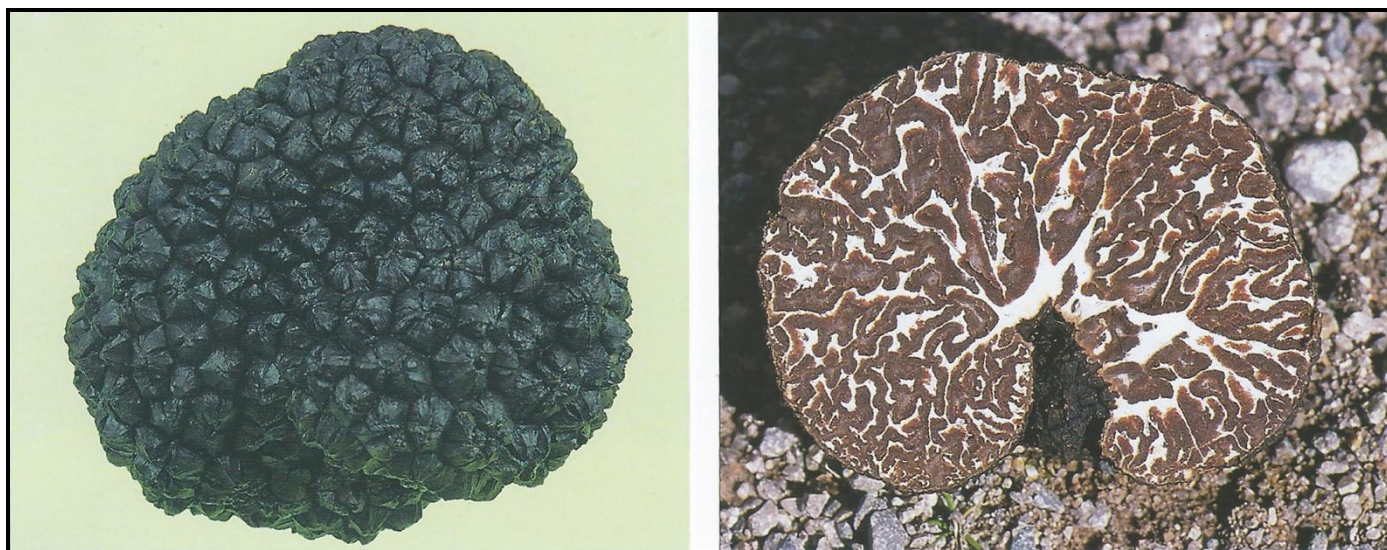
***Tuber moschatum* De Ferry** (tartufo moscato)

Carpoforo di dimensione ridotta, da 1 a 4-5 cm di diametro, forma globosa, peridio nero con verruche depresse, gleba scura con venature bianche, aroma molto caratteristico dal sapore piccante. Mostra particolare affinità con il nocciolo, nella forma selvatica e nelle varietà coltivate e matura da metà di novembre alla fine di marzo. I carpofori si formano nel terreno a pochi cm di profondità, vive da 200 a 900 m circa di quota ma rispetto al *T. melanosporum* predilige habitat più ombreggiati.



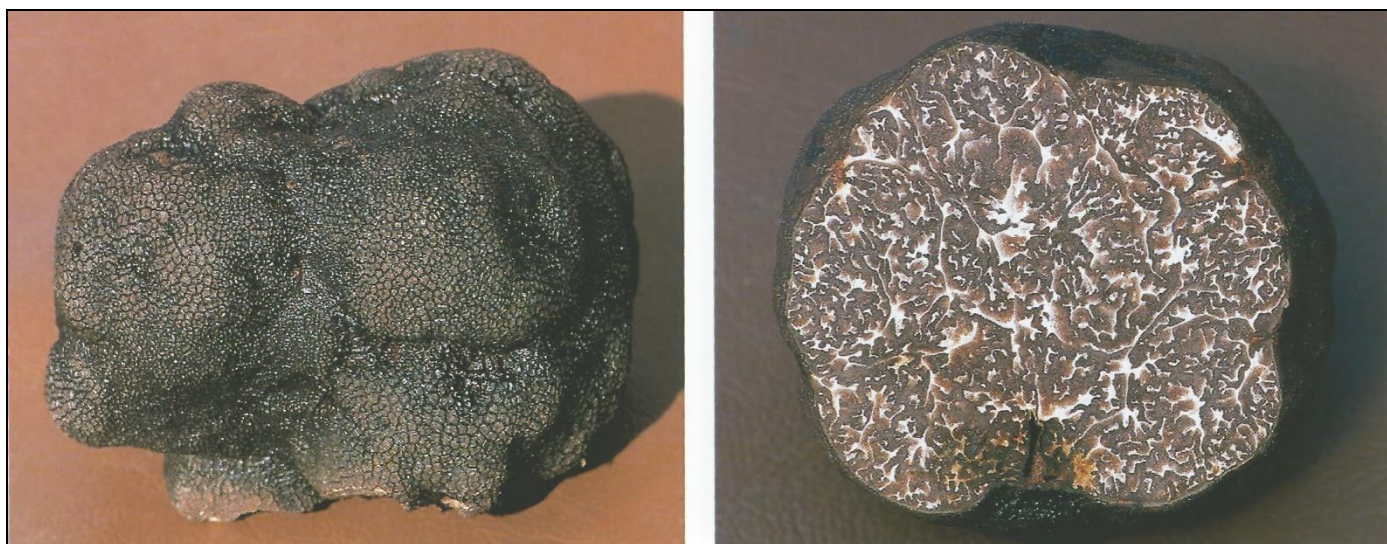
***Tuber borchii* Vittadini** (marzuolo o bianchetto)

Carpoforo di dimensioni variabili da 1 a 5 cm, di forma tuberiforme lobato gibboso, peridio biancastro liscio, gleba chiara o rosso-bruna con venature bianche, aroma forte e agliaceo. Matura dai primi di dicembre alla fine di aprile, cresce dal livello del mare fino a circa m 1600 s.l.m con preferenza per le esposizioni soleggiate.



***Tuber mesentericum* Vittadini** (tartufo nero ordinario)

Carpoforo di dimensione tra i 2-6 cm di diametro, rotondeggiante, talora con lobi irregolari, quasi sempre con un incavo profondo per cui in sezione assume l'aspetto reniforme. Peridio nero con verruche depresse e profonde, gleba grigio-bruna con venature bianche, aroma fortissimo acido fenico, matura dall'autunno fino ai primi mesi invernali, a pochi cm di profondità del terreno. Si trova in alta collina e in montagna da m 800 a 1500 s.l.m. in boschi ad alta copertura vegetale quali cerrete e faggete. Sebbene poco apprezzato allo stato fresco, dopo la cottura il suo caratteristico profumo tende a scomparire risultando di sapore gradevole.



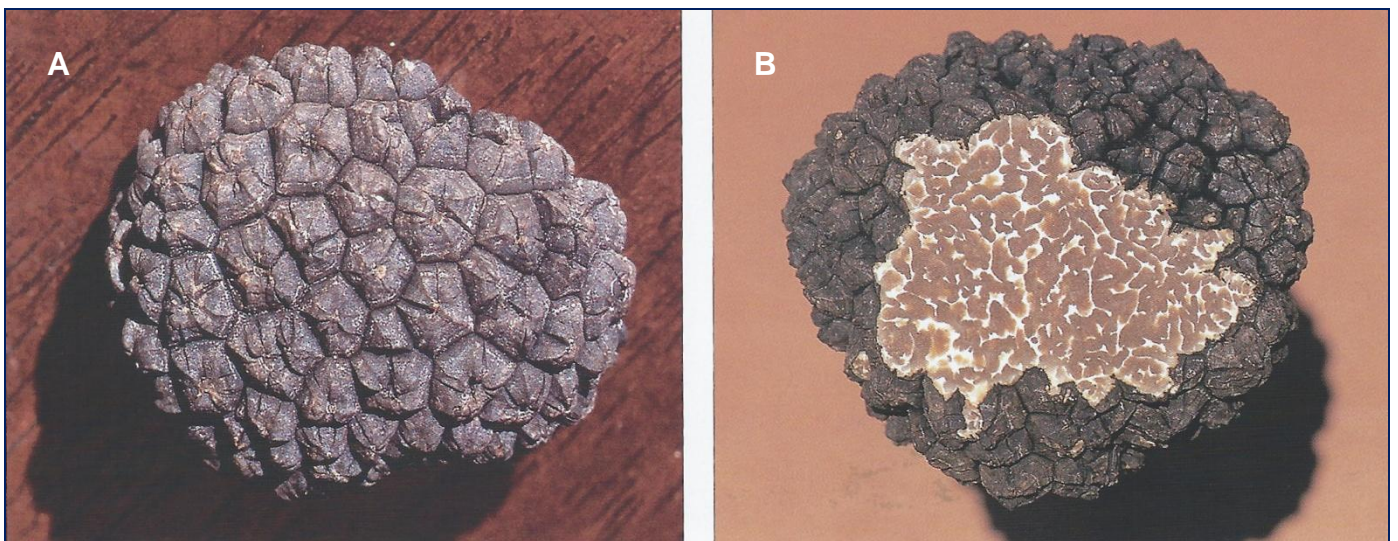
***Tuber macrosporum* Vittadini** (tartufo nero liscio)

Di dimensioni piccolissime, 0,5-2 cm di diametro, di forma rotonda, regolare, peridio di colore nero-rugginoso con verruche piccole e depresse, gleba di colore scuro con venature bianche, aroma leggermente agliaceo. Matura a pochi cm di profondità dal mese di agosto a novembre-dicembre. Vive da 200-700 m s.l.m. sia sotto piante singole che in formazioni boschive, e richiede una certa umidità del suolo ed ombreggiamento.



Tuber magnatum Pico (tartufo bianco)

Tartufo molto apprezzato dai buongustai è considerato di altissimo valore commerciale e gastronomico, con carpoforo di notevole dimensioni, di diametro maggiore di 10 cm, rotondeggiante, quasi sferico, con lobi grandi, talvolta appiattito e persino oblunghi, peridio giallo-verdastro, liscio, gleba chiara ocracea con venature biancastre, aroma molto intenso, che ricorda il gas metano, caratteristico, che con la cottura si altera rapidamente per cui si consuma preferibilmente allo stato crudo. Matura in ottobre, novembre e dicembre, mesi in cui la qualità è eccellente. Reperibile a quote molto basse, a livello del mare, in zone ombreggiate ed umide. Si sviluppa a profondità comprese tra 0 e 30-40 cm, talora fino ad 1 metro.



Tuber aestivum Vittadini forma uncinatum (tartufo uncinato)

Foto A. Carpoforo di dimensione tra i 6-10 cm di diametro, forma rotondeggiante un po' irregolare, talvolta munito di un incavo come si osserva in *T. mesentericum* di seguito descritto. Peridio nero con verruche piramidali e gleba compatta giallastra-bruno se immatura e bruno scura a maturazione, aroma gradevole e intenso, sapore gustoso che ricorda quello delle nocciole. I corpi fruttiferi appaiono verso la metà di giugno, ma se le piogge di luglio sono carenti i tartufi si disseccano e non maturano, i migliori si raccolgono ad ottobre e novembre. Si sviluppa a pochi cm di profondità del

terreno e predilige ambienti ombreggiati, a quote medio-alte (1100-1200 m) e pertanto vive bene nelle pinete ove matura nella lettiera semi decomposta.

***Tuber aestivum* Vittadini** (tartufo d'estate o scorzone)

Foto B. Carpofo di dimensione tra i 2-10 cm di diametro, forma globosa irregolarmente lobata o deformata, peridio nero con verruche grandi piramidali, gleba nocciola con venature biancastre, aroma gradevole e delicato. I primordi si formano verso la metà di febbraio e si raccoglie dal mese di maggio; immaturi e di qualità scadente se raccolti prima dell'estate. Si formano nel terreno a pochi cm di profondità e spesso affiorano tra le screpolature della terra. Cresce a circa m. 800-1000 s.l.m.

CALENDARIO E TECNICHE DI RACCOLTA

I tartufi sono un importante elemento degli ambienti naturali, perché favoriscono la crescita delle piante e migliorano la circolazione dei minerali. Risulta, pertanto, di fondamentale rilevanza non danneggiare la parte vegetativa del fungo, non visibile ad occhio nudo e che si trova nel sottosuolo, al fine di permettere la sopravvivenza del tartufo e il ciclo biologico della tartufaia naturale.

Il raccoglitore ha, quindi, l'obbligo di conoscere la Legge regionale n. 82/1988 e di rispettare le fondamentali norme di comportamento durante la ricerca e raccolta del tartufo, dettate dal buon senso prima ancora che dalla Legge. Tra queste, Particolare attenzione deve essere posta al rispetto del calendario di raccolta, la cui violazione comporta, ove non ricorrano altri reati di natura penale, la confisca del prodotto raccolto e pesanti sanzioni amministrative.

Il calendario di raccolta, previsto dalla legge regionale, tiene conto del periodo di maturazione dei carpofori, dipendente dalle caratteristiche genetiche di ciascuna specie di tartufo; il rispetto del calendario consente di lasciare sul terreno i primi e gli ultimi carpofori che maturano in una stagione, in modo da arricchire di spore il terreno della tartufaia e consentire la prosecuzione del ciclo biologico del tartufo stesso.

	Magg.	Giu.	Lug.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.	Genn.	Febb.	Mar.	Apr.
Nero d'inverno o trifola nera (<i>Tuber brumale</i>)									1 gennaio - 15 marzo			
Bianchetto o marzuolo (<i>Tuber Borchii</i>)									15 gennaio - 30 aprile			
Scorzone (<i>Tuber aestivum</i>)			1 maggio - 30 novembre									
Nero liscio (<i>Tuber macrosporum</i>)					1 settembre - 31 dicembre							
Nero ordinario (<i>Tuber mesentericum</i>)					1 settembre - 31 gennaio							
Bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>)						1 ottobre - 31 dicembre						
Uncinato (<i>Tuber aestivum var. uncinatum</i>)						1 ottobre - 31 dicembre						
Nero pregiato (<i>Tuber melanosporum</i>)								15 novembre - 15 marzo				
Moscato (<i>Tuber brumale var. moschatum</i>)								15 novembre - 15 marzo				

Il tartufo compie la quasi totalità del proprio ciclo vitale nel terreno, con esclusione della fase di disseminazione delle spore. A tale scopo l'evoluzione ha provveduto il tartufo, giunto a maturazione, di un eccezionale segnale di richiamo per un vasto numero di vettori animali: il profumo intenso. L'olfatto umano non è in grado di percepire il tartufo localizzato nel terreno; fra le molte specie animali, selvatiche e domestiche (es. maiale), dotate di un olfatto abbastanza sensibile, il cane è, per ovvi motivi di facilità di condizionamento, il migliore (ed unico per la legge regionale del Lazio) ausilio alla raccolta del tartufo.

Sebbene estremamente sviluppato, l'olfatto del cane, per lo più carnivoro, non è istintivamente orientato alla ricerca del tartufo. Attraverso un paziente e quotidiano percorso di addestramento il cucciolo (3 - 6 mesi) acquisisce, nell'arco di 2-3 anni, l'assoggettamento completo alla ricerca del tartufo, raggiungendo il massimo grado di efficienza al 6° anno di età.

Condizione essenziale per l'addestramento del cane è, oltre alle caratteristiche genetiche della specie e alla propensione individuale all'obbedienza, il raggiungimento di un'intesa perfetta con il padrone che si ottiene solo attraverso l'instaurazione di un saldo rapporto di assistenza/dipendenza e di vicendevole comprensione: il cane deve associare al ritrovamento un compenso che rinforzi l'istinto ludico della ricerca del tartufo; il cane non deve essere affamato con preventivi digiuni; il cane deve essere sorvegliato e non deve essere picchiato se si distrae dal suo compito oppure se scava e addenta il tartufo; il tartufaio è responsabile della salute e del benessere dell'animale, ciò che, nei termini di legge, si configura anche con l'iscrizione dello stesso all'anagrafe canina e con l'applicazione del microchip identificativo.

NORME COMPORTAMENTALI

- **utilizzare per lo scavo utensili di piccole dimensioni (vanghella) e non effettuare zappature delle tartufaie**, perché si distrugge il micelio ed in seguito la tartufaia può impiegare molti anni per ricostituirsi;
- **alterare il meno possibile l'ambiente**, perché per svilupparsi i tartufi richiedono condizioni ben precise, che sono determinate dalla somma degli effetti di tutte le componenti dell'ambiente;
- **scavare unicamente nel posto indicato dal cane addestrato**, che ha la sola funzione di individuare il tartufo, ed evitare di scavare buche in soprannumero e richiudere la buca con la stessa terra estratta.
- **limitare e fare bene lo scavo**, evitando per quanto possibile di recidere eventuali radici che si dovessero incontrare, necessarie alla micorizzazione del fungo.
- **tenere a bada i cani**, perché se lasciati senza controllo possono scavare eccessivamente e portare alla luce anche tartufi non commestibili, oltre a rischiare di imbattersi in spiacevoli sorprese come le vipere o il deprecabile reato penale del rilascio di bocconi avvelenati.
- **non eseguire la raccolta di notte** (da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima dell'alba) perché le condizioni notturne impediscono di controllare il cane ed eseguire correttamente le operazioni di raccolta.
- **evitare i terreni imboschiti per un periodo di 15 anni e le aree appositamente segnalate** soggette a divieto temporaneo o riconosciute come tartufaie coltivate o controllate.
- **lasciare in loco tartufi immaturi e marci**, perché non hanno alcun impiego commestibile e valore commerciale, mentre contengono ancora le spore che, diffuse, possono generare nuove tartufaie.
- **lasciare in loco i tartufi per i quali non è corrente il calendario di raccolta relativo alla specie rinvenuta**, perché i tartufi maturati appena prima dell'apertura del calendario e quelli maturati subito dopo la chiusura (c.d. code) assicurano la naturale riproduzione della tartufaia;
- **riporre i tartufi in cestini o altri contenitori traforati e lasciare in bosco le ripuliture dei tartufi**, perché contenendo ancora molte spore la loro diffusione può contribuire a creare nuove tartufaie con un vantaggio evidente per tutti i raccoglitori.
- **non raccogliere tartufi in quantità superiore a quella consentita**, pari a due Kg.
- **pagare all'inizio di ogni anno la tassa di concessione** portando con sé la ricevuta di pagamento insieme al tesserino autorizzativo.

L.R. 16 Dicembre 1988, n. 82

Disciplina della raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo, sul territorio della Regione Lazio.(1)

Art. 1

(Oggetto della legge)

1. Con la presente legge la Regione, nel quadro degli indirizzi programmatici di tutela ambientale e di razionale utilizzazione delle risorse naturali, disciplina la raccolta, la coltivazione e la commercializzazione, sul territorio regionale, dei tartufi freschi o conservati nel rispetto dei principi fondamentali e dei criteri stabiliti dalla legge 16 dicembre 1985, n. 752.

Art. 2

(Tartufi destinati al consumo da freschi)

1. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad una delle specie seguenti:

- a) tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico);
- b) tartufo nera pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.);
- c) tartufo moscato (*Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry);
- d) tartufo d' estate o scorzone (*Tuber aestivum* Vitt.);
- e) tartufo uncinato (*Tuber aestivum* var. *uncinatum* Chatin);
- f) tartufo nero d' inverno o trifola nera (*Tuber brumale* Vitt.);
- g) tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii* Vitt. *T. albidum* Pico);
- h) tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum* Vitt.);
- i) tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum* Vitt.);

2. E' vietato il commercio di tartufi freschi di qualsiasi specie diversa da quelle sopraindicate.

3. Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciali sopraindicate sono riportate nell' allegato << 1 >> che fa parte integrante della presente legge.

4. L' esame per l' accertamento delle specie non puo' essere fatto a vista in base alle caratteristiche illustrate nell' allegato << 1 >> e, in caso di dubbio o contestazione, con esame microscopico delle spore eseguito a cura del centro sperimentale di tartuficoltura di Sant' Angelo in Vado del Ministero dell' agricoltura e delle foreste, o del centro per lo studio della micologia del terreno del CNR (Consiglio nazionale delle ricerche) di Torino o dei laboratori specializzati delle facolta' di scienze agrarie o forestali o di scienze naturali dell' universita' mediante rilascio di certificazione scritta.

Art. 3

(Disciplina della raccolta)

1. La raccolta dei tartufi e' libera nei boschi naturali e nei terreni non coltivati, nel rispetto delle modalita' e dei limiti stabiliti con la presente legge.

2. Nelle aree rimboschite diverse dalle tartufaie controllate o coltivate la raccolta dei tartufi e' consentita dopo quindici anni dal rimboschimento.

3. Per tartufaie controllate si intendono le tartufaie naturali migliorate od incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene; si intendono invece per tartufaie coltivate quelle impiantate ex novo.

4. Sui tartufi prodotti nella tartufaie coltivate controllate ha diritto di proprieta' il conduttore del fondo.

5. La Regione, su richiesta di coloro che ne hanno titolo, rilascia attestazione di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate.

6. Per riservarsi il diritto di raccolta dei tartufi il conduttore del fondo deve delimitare le tartufaie con apposite tabelle, di dimensione minima di 40 centimetri di larghezza e di 30 centimetri di

altezza, esenti da qualsiasi tassa ed imposta, poste ad almeno 2,50 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, ad una distanza tale da essere visibili da ogni punto di accesso ed in modo che da ogni tabella sia visibile la precedente e la successiva, con la scritta a stampatello ben visibile da terra << raccolta di tartufi riservata >>.

7. Le tartufaie controllate e/ o coltivate riconosciute potranno essere tabellate integrando la dicitura di cui al precedente sesto comma con la dicitura << tartufaia controllata >> o << tartufaia coltivata >>, a seconda del caso.

8. Le tabelle di cui ai precedenti sesto e settimo comma debbono essere collocate su pali od altri sostegni morti.

9. Nulla e' innovato in merito a quanto disposto dagli articoli 4 della legge 16 giugno 1927, n. 1766 e 9 del regio decreto 26 febbraio 1928, n. 332, in materia di usi civici.

10. I titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducano possono costituire consorzi volontari per la difesa del tartufo, la raccolta e la commercializzazione nonche' per l' impianto di nuove tartufaie. Nel caso di contiguita' dei loro fondi la tabellazione puo' essere limitata alla periferia del comprensorio consorziato.

Art. 4

(Calendario ed orario di raccolta)

1. Sul territorio laziale la ricerca e la raccolta dei tartufi e' consentita nei seguenti periodi:

a) tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.), dal 15 novembre al 15 marzo;

b) tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico), dal 1 ottobre al 31 dicembre;

c) tartufo d' estate o scorzone (*Tuber aestivum* Vitt.), dal 1 maggio al 30 novembre;

d) tartufo bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii* Vitt. o *tuber albidum* Pico), dal 15 gennaio al 30 aprile;

e) tartufo nero d' inverno o trifola nera (*Tuber brumale* Vitt.), dal 1 gennaio al 15 marzo;

f) tartufo moscato (*Tuber brumale* var. *moschatum* De Ferry), dal 15 novembre al 15 marzo;

g) tartufo uncinato (*Tuber aestivum* var. *uncinatum* Chatin), dal 1 ottobre al 31 dicembre;

h) tartufo nero liscio (*Tuber macrosporium* Vitt.), dal 1 settembre al 31 dicembre;

i) tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum* Vitt.), dal 1 settembre al 31 gennaio.

2. La ricerca e la raccolta dei tartufi e' vietata durante le ore notturne, da un' ora dopo il tramonto ad un' ora prima dell' alba.

3. Il Presidente della Giunta regionale puo', con propria ordinanza in relazione a specifiche e motivate situazioni ed usanze locali e sentito il parere di uno degli istituti scientifici specializzati di cui al precedente articolo 2, variare il calendario e l' orario di ricerca e raccolta anche per singoli territori sub - regionali e su proposta degli enti locali interessati.

4. E' comunque vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco nei periodi in cui non e' consentita la raccolta.

Art. 5

(Modalita' di ricerca e di raccolta)

1. La ricerca del tartufo puo' essere effettuata solo con l'ausilio di cani, in numero non superiore a due per raccoglitore, appositamente addestrati oltre ad un cucciolo di eta' non superiore a dodici mesi. **(2)**

2. Per la raccolta del tartufo puo' essere impiegato esclusivamente il << vanghetto >> o << vanghella >>, con l' ausilio, per lo scavo tra le pietre, di piccole zappe composte di dimensioni non superiori al << maleppeggio >>.

3. Lo scavo della buca nel terreno puo' effettuarsi solo dopo che sia stata localizzata la presenza del tartufo da parte del cane e deve essere limitato al punto in cui il cane lo abbia iniziato.

4. Le buche aperte per l' estrazione dei tartufi devono essere subito dopo riempite con la stessa terra rimossa ed il terreno deve essere regolarmente conguagliato. E' vietata l' immissione nelle buche

scavate di materiale qualitativamente diverso dalla terra rimossa nonche' di pietre e detriti vegetali.
5. E' vietata la raccolta dei tartufi non maturi od avariati e la lavorazione andante del suolo tartufigeno.

6. La raccolta giornaliera individuale complessiva e' consentita entro il limite massimo di 2 chilogrammi. Il superamento di tale limite e' tollerato qualora uno dei tartufi raccolti nella giornata sia da solo di peso superiore ad 1 chilogrammo.

7. Nessun limite di raccolta e' posto al proprietario, all' usufruttuario ed al coltivatore del fondo, ai membri delle rispetti famiglie, ai lavoratori da essi dipendenti, regolarmente assunti per la coltivazione del fondo nonche', per i terreni condotti in forma associata, ai soci degli organismi di conduzione ed ai loro familiari.

Art. 6

(Autorizzazione alla raccolta)

1. Per praticare la raccolta dei tartufi su fondi non di loro proprieta', i raccoglitori debbono essere muniti di apposito tesserino di idoneita', conforme al tesserino-tipo che sara' approvato dalla Giunta regionale entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

2. Ai sensi dell' articolo 5 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, il tesserino di idoneita' autorizza il titolare dello stesso alla ricerca ed alla raccolta di tartufi sull' intero territorio nazionale.

3. Sul tesserino di idoneita' debbono essere riportate le generalita' e la fotografia vidimata del raccoglitore autorizzato.

4. Il tesserino di idoneita' viene rilasciato agli aspiranti raccoglitori che abbiano compiuto il quattordicesimo anno di eta' ed abbiano superato un esame inteso ad accertare nel candidato la conoscenza delle specie e delle varieta' dei tartufi, degli elementi fondamentali della biologia degli stessi, delle modalita' di ricerca, di raccolta e di commercializzazione e delle norme relative.

5. Per favorire l' adeguata preparazione degli aspiranti raccoglitori e la sufficiente uniformita' di espletamento dell' esame di cui al precedente quarto comma, la Regione promuove la predisposizione di idoneo materiale didattico e divulgativo.

6. L' esame deve essere sostenuto innanzi ad apposita commissione, funzionante presso il settore regionale decentrato agricoltura, foreste, caccia e pesca di ciascuna provincia e costituita:

a) dal coordinatore del settore decentrato, presidente, o suo delegato;

b) dall' ispettore ripartimentale delle foreste, vice presidente, o suo delegato;

c) da un funzionario tecnico del settore centrale competente dell' assessorato regionale all' agricoltura,

foreste, caccia e pesca;

d) da un funzionario del settore decentrato agricoltura, foreste, caccia e pesca, con funzioni di segretario.

7. L' aspirante raccoglitore di tartufi deve essere sottoposto all' esame di idoneita' entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda o dal perfezionamento della stessa.

8. Il processo verbale delle prove di esame, unitamente alla documentazione, viene trasmesso entro dieci giorni dalla data di esame all' assessorato regionale all' agricoltura, foreste, caccia e pesca che provvede al rilascio del tesserino di idoneita'.

9. Gli aspiranti - raccoglitori che non superassero la prova di esame, potranno ripetere la prova stessa non prima di dodici mesi.

10. Sono esentati dalla prova di esame coloro che alla data del 4 gennaio 1986 erano gia' muniti di tesserino rilasciato da altre regioni in base a proprie leggi.

11. Il nuovo tesserino va comunque richiesto consegnato il precedente unitamente alla domanda.

12. Oltre al proprietario del fondo, anche gli altri soggetti indicati al precedente articolo 5, ultimo comma,

nei casi ivi previsti, sono esenti dall' obbligo del tesserino di idoneita'

13. Il tesserino di idoneita' viene annualmente convalidato con apposita stampigliatura dal settore decentrato agricoltura, foreste, caccia pesca previa esibizione da parte del titolare della ricevuta di

versamento della tassa annuale di concessione di cui al successivo articolo 19.

Art. 7

(Miglioramento e sviluppo della tartuficoltura)

1. Il miglioramento e l' impianto ex novo di tartufaie si considerano interventi forestali e le operazioni relative sono ammesse a beneficiare degli aiuti finanziari previsti dalle norme vigenti in materia di forestazione.
2. Nelle zone ricadenti in aree istituite a parchi o riserve naturali, fatte salve le eventuali altre indicazioni previste nei regolamenti di attuazione di tali istituti, nonché in aree di rilevante interesse naturalistico e vegetazionale o comunque meritevoli di conservazione, le piante tartufigene da utilizzare dovranno appartenere a specie forestali autoctone e proprie dell' orizzonte fitoclimatico della zona.
3. Le comunità montane, nell' ambito dei propri programmi e dei finanziamenti ad esse attribuiti, ed i comuni promuovono la realizzazione di specifici progetti di miglioramento e di impianto di tartufaie su terreni pubblici.
4. La Regione promuove studi, indagini e ricerche per lo sviluppo, il miglioramento e la tutela della produzione tartufigena e provvede, mediante appositi corsi di preparazione e di perfezionamento, all' aggiornamento professionale del personale tecnico e degli agenti di vigilanza. Le iniziative di cui al presente comma possono essere attuate dalla Regione direttamente o delegate alle province ed alle comunità montane.

Art. 8

(Divieti temporanei)

1. Fermo restando quanto stabilito al precedente articolo 4, terzo comma, le comunità montane, possono vietare per periodi determinati la raccolta dei tartufi nei territori di competenza nei quali vi sia possibilità di alterare i fattori che permettono la riproduzione del tartufo; per i comuni non rientranti nell' ambito territoriale delle comunità montane i provvedimenti di divieto vengono adottati dai sindaci dei comuni interessati.
2. Gli enti competenti delimitano i confini dei territori di cui al precedente comma mediante apposite tabelle poste con le modalità previste dal precedente articolo 3 e con la scritta << Divieto di raccolta dei tartufi >>.

Art. 9

(Raccolta sul demanio regionale)

1. La ricerca e la raccolta dei tartufi nei terreni del demanio regionale è autorizzata dalla Giunta regionale.
2. L' autorizzazione è concesso, per un numero limitato di permessi di raccolta, alle associazioni ed alle cooperative che si impegnino a rilasciare permessi nominativi e per l' intero periodo annuale di raccolta ai propri soci in disagiate condizioni economiche per i quali la raccolta dei tartufi costituisca integrazione del reddito familiare e che abbiano ottenuto l' autorizzazione di cui al precedente articolo 6.

Art. 10

(Zone geografiche di raccolta)

1. La Giunta regionale entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, individuerà le zone geografiche di raccolta delle specie di tartufi di cui all' articolo 2 della presente legge.

2. La delimitazione delle zone di cui al comma precedente sarà stabilita con provvedimento della Giunta regionale, sentite le amministrazioni provinciali e le comunità montane, su proposta dell'assessore regionale all'agricoltura, foreste, caccia e pesca.

Art. 11

(Vendita dei tartufi freschi)

1. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà ben maturi e sani, liberi da corpi estranei ed impurità.
2. I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.
3. I tartufi interi devono essere venduti separatamente, senza tare e materie estranee, distinti per specie e varietà.
4. Sono considerati << pezzi >> le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e << tritume >> quelle di dimensione inferiore.
5. Sui tartufi freschi interi, in pezzi od in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome comune e, tra parentesi, quello scientifico, in latino, di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata nell'articolo 2 della presente legge, nonché la zona geografica di raccolta.

Art. 12

(Lavorazione)

1. La lavorazione del tartufo per la conservazione e la successiva vendita può essere effettuata:
 - a) dalle ditte iscritte alla camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari e soltanto per le specie indicate nell'allegato << 2 >>;
 - b) dai consorzi indicati dal precedente articolo 3, ultimo comma;
 - c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.
2. Per la realizzazione e la gestione degli impianti di lavorazione i consorzi di cui alla precedente lettera b) nonché le cooperative di cui alla precedente lettera c), con priorità per quelli operanti nelle zone geografiche di raccolta di cui all'articolo 10 della presente legge, possono accedere ai contributi e/ o benefici previsti dalla normativa vigente per le strutture di lavorazione e commercializzazione di prodotti agro - alimentari.

Art.13

(Classificazione dei tartufi conservati)

1. I tartufi conservati sono classificati come nell'allegato << 2 >> che fa parte integrante della presente legge.

Art. 14

(Vendita dei tartufi conservati)

1. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta recante:
 - a) il nome della ditta che li ha confezionati;
 - b) la località ove ha sede lo stabilimento;
 - c) il nome del tartufo in latino ed in italiano secondo la denominazione indicata nel precedente articolo 2;
 - d) la zona geografica di raccolta, attenendosi alla specificazione contenuta nell'articolo 11, ultimo comma, della presente legge;
 - e) la classificazione di cui al precedente articolo 13;
 - f) il peso in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di << pelati >> quando i tartufi

siano stati liberati dalla scorza e dalle sostanze eventualmente aggiunte secondo quanto stabilito al successivo articolo 15.

Art.15 (*Confezionamento*)

1. I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore od acquavite, la cui presenza deve essere denunciata nell'etichetta, e debbono essere sottoposti a sterilizzazione a circa 120 gradi centigradi per il tempo necessario in rapporto al formato dei contenitori.
2. L'impiego di altre sostanze, purché non nocive alla salute, oltre quelle citate, od un diverso sistema di preparazione e conservazione, deve essere indicato sull'etichetta con termini appropriati e comprensibili.
3. È vietato in ogni caso l'uso di sostanze coloranti.
4. Il peso netto indicato nella confezione deve corrispondere a quello dei tartufi sgocciolati con una tolleranza massima del 5 per cento.
5. Il contenuto dei barattoli e dei flaconi deve presentare le seguenti caratteristiche:
 - a) liquido di governo, o di copertura, limpido, di colore scuro nel Tuber melanosporum, Tuber brumale e Tuber moschatum, e giallastro più o meno scuro nel Tuber magnatum, Tuber aestivum e Tuber mesentericum;
 - b) profumo gradevole e sapore appetitoso tipico della specie;
 - c) assenza di terra, di sabbia, di vermi e di altre materie estranee;
 - d) esatta corrispondenza con la specie e la classificazione indicate nella etichetta.

Art. 16 (*Divieti*)

1. È in ogni caso vietato:
 - a) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi in periodi di divieto;
 - b) la ricerca e/ o la raccolta senza l'ausilio del cane a tal fine addestrato o con ausiliari diversi da esso o senza idoneo attrezzo (vanghetta o vanghella) o senza l'autorizzazione prescritta, fatti salvi i casi di esenzione espressamente previsti dalla presente legge;
 - c) la raccolta, il consumo ed il commercio da freschi dei tartufi appartenenti a specie diverse da quelle indicate nell'articolo 2 della presente legge;
 - d) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi durante le ore notturne da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba;
 - e) la raccolta dei tartufi immaturi od avariati;
 - f) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nelle zone di riservate a norma del precedente articolo 3 da parte di raccoglitori non aventi diritto;
 - g) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nelle aree rimboschite, per un periodo di quindici anni;
 - h) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nelle zone vietate a norma del precedente articolo 8;
 - i) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nei terreni del demanio regionale senza l'autorizzazione di cui all'articolo 9 della presente legge;
 - l) la lavorazione andante del terreno nel periodo di raccolta dei tartufi;
 - m) l'apertura di buche in soprannumero, la non riempitura delle buche aperte nella raccolta e la riempitura con immissione di materiali qualitativamente diversi dalla terra prima rimossa;
 - n) il commercio dei tartufi freschi fuori del periodo di raccolta;
 - o) la vendita al mercato pubblico dei tartufi senza l'osservanza delle norme prescritte;
 - p) la messa in commercio dei tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte salvo che il fatto non costituisca reato a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale.
6. Per le violazioni degli articoli 515 e 516 del codice penale, copia del verbale è trasmessa dall'amministrazione provinciale alla pretura competente per territorio.

Art. 17
(Vigilanza)

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge e' affidata agli agenti del corpo forestale dello Stato.
2. Sono inoltre incaricati di far rispettare la presente legge le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, le guardie giurate volontarie designate da cooperative, consorzi, enti ed associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell' ambiente.
3. Gli agenti giurati debbono possedere i requisiti determinati dall' articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 e prestare giuramento davanti al prefetto.
4. Per la verbalizzazione delle infrazioni alle disposizioni contenute nella presente legge e per l' irrogazione delle sanzioni di cui al successivo articolo 18 si applicano le norme vigenti in materia di disciplina delle sanzioni amministrative di competenza regionale.

Art.18
(Sanzioni amministrative e pecuniarie)

1. Ogni violazione delle norme contenute nella presente legge, fermo restando l' obbligo della denuncia all' autorita' giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, fatta salva ed impregiudicata ogni altra sanzione prevista dalle leggi vigenti e dalla normativa concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari, comporta oltre alla confisca del prodotto raccolto lavorato o commercializzato, le seguenti sanzioni e provvedimenti amministrativi:

a) la sanzione amministrativa da L. 50.000 a L. 500.000 per chi esercita:

- 1) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi in periodi di divieto;
- 2) la ricerca e/ o la raccolta senza l' ausilio del cane a tal fine addestrato o con ausiliari diversi da esso o senza idoneo attrezzo (vanghetta o vanghella);
- 3) la ricerca e/ o la raccolta senza l' autorizzazione prescritta;
- 4) la raccolta, il consumo ed il commercio da freschi dei tartufi appartenenti a specie da quelle indicate nell' articolo 2 della presente legge;
- 5) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi durante le ore notturne da un' ora dopo il tramonto ad un' ora prima dell' alba;
- 6) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nelle zone riservate a norma del precedente articolo 3;
- 7) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nelle aree rimboschite, per un periodo di quindici anni da quello di rimboschimento;
- 8) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nelle zone vietate a norma del precedente articolo 8;
- 9) la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi nei terreni del demanio regionale senza l' autorizzazione di cui all' articolo 9 della presente legge;
- 10) il commercio dei tartufi freschi fuori del periodo di raccolta.

In caso di recidiva in una qualsiasi delle violazioni di cui alla presente lettera a), si applica la sanzione amministrativa da L. 100.000 a L. 1 milione e la sospensione della autorizzazione alla raccolta per un anno, in caso di ulteriore recidiva la sanzione da L. 500.000 a L. 5 milioni e la revoca definitiva del tesserino di idoneita'.

Le sanzioni di cui alla presente lettera a), punti 2) e 3), non si applicano ai soggetti di cui al precedente articolo 5, ultimo comma, e per i casi in esso contemplati;

b) la sanzione amministrativa da L. 100.000 a L. 1 milione per chi:

- 1) esercita la lavorazione andante del terreno nel periodo di raccolta dei tartufi, per decara di terreno lavorato;
- 2) effettua l' apertura di buche in soprannumero o non effettua la riempitura delle buche aperte nella

raccolta ovvero effettua la riempitura con materiali diversi dalla terra precedentemente estratta, per ogni cinque buche o frazione di cinque aperte e non riempite a regola d' arte;

c) la sanzione amministrativa da L. 100.000 a L. 200.000 per chi:

1) effettua la raccolta dei tartufi immaturi od avariati;

2) supera il limite giornaliero fissato dal precedente articolo 5, salvo nel caso previsto dal sesto comma del medesimo articolo e per ogni 500 grammi o frazione di 500 grammi di eccedenza di prodotto raccolto.

In caso di recidiva nelle violazioni di cui alla presente lettera c), si applica la sanzione amministrativa da L. 200.000 a L. 500.000 ed in caso di ulteriore recidiva la sanzione amministrativa da L. 500.000 a L. 1 milione;

d) la sanzione amministrativa da L. 100.000 a L. 1 milione per chi esercita:

1) la vendita dei tartufi al mercato pubblico senza l' osservanza delle norme prescritte;

2) la messa in commercio dei tartufi conservati senza l' osservanza delle norme prescritte salvo che il fatto non costituisca reato a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale.

In caso di recidiva nelle violazioni di cui alla presente lettera d), si applica la sanzione amministrativa da L. 200.000 a L. 2 milioni ed in caso di ulteriore recidiva la sanzione amministrativa da L. 500.000 a L. 5 milioni;

e) la sanzione amministrativa di L. 5.000 per ogni tabella per chi contravviene alle disposizioni in materia di tabellazione di cui al precedente articolo 3, sesto e settimo comma;

f) la sanzione amministrativa da L. 50.000 a L. 100.000 per chi viola le disposizioni della presente legge non espressamente richiamate nel presente articolo;

g) la sanzione amministrativa di L. 50.000 a piantina per chi contravviene alle disposizioni di cui al precedente articolo 3, terzo comma.

2. Per coloro che esercitano la ricerca e/ o la raccolta dei tartufi senza aver versato la tassa annuale di concessione regionale si applicano le sanzioni previste dalla vigente normativa regionale in materia di tributi e di tasse sulle concessioni regionali.

3. Nel caso di recidiva in violazioni sanzionate in misura diversa, si applica la sanzione maggiore.

4. Per le violazioni della presente legge e' ammesso il pagamento con effetto liberatorio per tutti gli obbligati di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista, entro il termine di sessanta giorni dalla contestazione personale o, se questa non via sia stata, dalla notificazione.

5. Detta oblazione e' esclusa nei casi in cui non e' consentita dalle norme penali.

6. Delle sanzioni comminate viene apposta annotazione sintetica sul tesserino di idoneita' personale.

7. La convalida annuale del tesserino di idoneita' viene denegata per un anno a colui che nei due anni precedenti si e' reso responsabile di piu' di cinque violazioni alle norme della presente legge.

8. In caso di successiva recidiva negli stessi termini il tesserino di idoneita' viene definitivamente revocato con decreto del Presidente della Giunta regionale e ritirato.

Art. 19

(Tassa di concessione regionale annuale)

1. Per il rilascio e per la convalida annuale del tesserino di idoneita' viene istituita, ai sensi dell' articolo 3 della legge 16 maggio 1970, n. 281 e dell' articolo 17 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, una tassa di concessione regionale annuale nella misura di L. 18.000. La tariffa annessa alla legge regionale 2 maggio 1980, n. 30, e' integrata con la tassa di cui al presente articolo.

2. Il versamento della predetta tassa viene effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato alla tesoreria della Regione Lazio, prima del rilascio del tesserino di idoneita' ed entro il 31 gennaio dell' anno di convalida cui si riferisce.

3. La tassa di concessione di cui sopra non si applica ai raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprieta' o, comunque, da essi condotti, ne' ai raccoglitori che, consorziati ai sensi del precedente articolo 3, ultimo comma, esercitano la raccolta sui fondi di altri appartenenti al medesimo consorzio.

Art. 20
(Disposizioni finanziarie)

1. I proventi della tassa di concessione regionale annuale di cui al precedente articolo 19 e le somme introitate con le sanzioni amministrative delle violazioni della presente legge costituiscono, a norma degli articoli 16 e 17 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, mezzi finanziari necessari per realizzare i fini della legge medesima.

2. Nello stato di previsione dell'entrata del bilancio regionale e' istituito apposito capitolo con la seguente denominazione << Proventi della tassa di concessione regionale per l'autorizzazione alla raccolta di tartufi >>.

Art. 21
(Rinvio a norme nazionali)

1. Per tutto quanto non previsto dalla presente legge si applicano le norme della legge 16 dicembre 1985, n. 752, nonche' le norme, in materia di lavorazione e commercializzazione dei tartufi, della legge 30 aprile 1962, n. 283 e relativo regolamento di esecuzione.

La presente legge regionale sara' pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Lazio.

ALLEGATO 1

Allegati alla legge regionale 16 dicembre 1988, n. 82, concernente: << Disciplina della raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo, sul territorio della Regione Lazio >>. Caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciabili

ATTO ALLEGATO

1) Tuber magnatum Pico, detto bianco (od anche tartufo bianco del Piemonte o di Alba e tartufo bianco di Acqualagna):

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

Ha spore ellittiche od arrotondate, largamente reticolate od alveolate, riunite fino a quattro negli aschi.

Emana un forte profumo gradevole.

Matura da ottobre a fine dicembre.

2) Tuber melanosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato (od anche tartufo nero di Norcia o di Spoleto):

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

Ha spore ovali bruno scure opache a maturita', 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 da meta' novembre a meta' marzo.

3) tuber brunale var. moschatum De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato:

Ha peridio o scorza nera con piccole verruche molto basse e gleba o polpa scura con larghe vene

bianche; e' di grossezza mai superiore ad un uovo.

Ha spore aculeate non alveolate in numero di cinque per asco.

Emana un forte profumo ed ha sapore piccante.

Matura da febbraio a marzo.

4) *Tuber aestivum* Vitt., detto volgarmente tartufo d' estate o scorzone:

Ha periodo o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, con verruche grandi piramidate, e gleba o polpa dal giallastro al bronzео, con venature chiare e numerose, arborescenti, che scompaiono nella cottura.

Ha spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure, riunite in 1- 2 per asco presso a poco sferico.

Emana debole profumo.

Matura da giugno a novembre.

5) *Tuber aestivum* var. *uncinatum* Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato:

Ha peridio o scorza verrucosa di colore nero, e gleba o polpa di color cioccolato, con numerose venature ramificate chiare.

Ha spore ellittiche, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a cinque, che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino.

Emana un profumo gradevole.

Matura da settembre a novembre.

6) *Tuber brumale* Vitt., 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 piu' o meno scuro.

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

Emana poco profumo.

Matura da gennaio a tutto marzo.

7) *Tuber Borchii* Vitt. o *Tuber albidum* Pico, detto volgarmente bianchetto o marzuolo:

Ha peridio o scorza liscia di colore biancastro tendente a fulvo e gleba o polpa chiara tendente al fulvo fino al violaceo -bruno con venature numerose e ramosе.

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

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

Matura da meta' gennaio a meta' aprile.

8) *Tuber macrosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio:

Ha periodo 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 ed alveolare riunite in aschi pedunculati in numero di 1- 3.

Emana un gradevole profumo agliaceo piuttosto forte.

Matura da agosto ad ottobre.

9) *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario (od anche tartufo nero di Bagnoli):

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

Ha spore ellittiche grosse imperfettamente alveolate riunite in 1- 3 per asco.

Emana un debole profumo.

Matura da settembre ai primi di maggio.

Allegato 2

CLASSIFICAZIONE DEI TARTUFI CONSERVATI ATTO ALLEGATO

Accanto alla classifica vengono indicate le specie e caratteri essenziali e l'aspetto:

Super extra (lavati o pelati)

Tuber melanosporum Vitt. Tartufi ben maturi, polpa soda, colore nero. Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme.

Tuber moschatum De Ferry. Tartufi ben maturi, polpa soda e scura. Interi rotondeggianti regolari, di colore uniforme.

Tuber magnatum Pico. Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso. Interi, senza rotture o scalfiture.

Extra (lavati o pelati)

Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa soda, colore brunoastro.

Interi, ma leggermente irregolari.

Tuber moschatum De Ferry. Tartufi maturi, polpa piu' o meno scura.

Interi, ma leggermente irregolari.

Tuber magnatum Pico. Tartufi maturi, polpa soda, di colore piu' o meno chiaro.

Interi, senza rotture o scalfiture.

Prima scelta (lavati o pelati)

Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro. Interi, ma irregolari.

Tuber moschatum De Ferry. Tartufi maturi,

polpa abbastanza soda, colore grigio.

Interi ma irregolari

Tuber magnatum Pico. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore piu' o meno chiaro.

Interi.

Seconda scelta (lavati o pelati)

Tuber melanosporum Vitt. polpa piu' o meno soda di colore grigio scuro.

Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti.

Tuber brumale Vitt., e *Tuber moschatum* De Ferry, polpa piu' o meno soda di colore relativamente chiaro.

interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti.

Tuber magnatum Pico, polpa piu' o meno soda anche molto chiara.

Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti.

Terza scelta (lavati o pelati)

Tuber mesentericum Vitt.

Interi Pezzi di tartufo

Tuber melanosporum Vitt., *Tuber brumale*

Vitt., *Tuber moschatum* De Ferry, *Tuber*

magnatum Pico, *Tuber aestivum* Vitt., e *Tuber mesentericum* Vitt.

Pezzi di tartufo di spessore superiore a Cm^{0,5} di diametro; ciascuna specie con tolleranza del 3 per cento in peso di altre specie ammesse.

Tritume di tartufo

Tuber melanosporum Vitt., *Tuber brumale* Vitt., *Tuber moschatum* De Ferry, *Tuber magnatum* Pico, *Tuber Aestivum* Vitt., e *Tuber mesentericum* Vitt.

Pezzi di tartufo di spessore anche inferiore a cm. 0,5; ciascuna specie con tolleranza dell' 8 per cento in peso di altre specie ammesse.

Pelatura di tartufi

Tuber melanosporum Vitt., *Tuber brumale* Vitt., *Tuber moschatum* De Ferry Bucces di tartufo con massimo del 30 per cento

in peso del tritume ed il 5 per cento di altre specie.

Note:

(1) Pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio 10 gennaio 1989, n. 1

(2) Comma sostituito dall'articolo 45 della legge regionale 13 settembre 2004, n. 11

Il testo non ha valore legale; rimane, dunque, inalterata l'efficacia degli atti legislativi originari.



DIREZIONE REGIONALE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, CACCIA E PESCA

AREA ECONOMIA ITTICA E GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE

**QUESITI OGGETTO DELLA PROVA D'ESAME PER IL CONSEGUIMENTO
DEL TESSERINO DI IDONEITA' ALLA RICERCA E RACCOLTA DEI TARTUFI
(art.6 Legge Regionale n.82/88 – Determinazione Dirigenziale n.10268 del 27/08/2015)**

CONOSCENZA DELLE SPECIE

1	In caso di dubbio o contestazione sull'identificazione della specie di appartenenza
	a) si ricorre all'esame microscopico delle spore b) si ricorre all'esame microscopico del peridio c) si ricorre all'esame visivo della gleba e del peridio
2	Quali dei seguenti elementi consentono di riconoscere la specie di appartenenza del tartufo senza ricorrere all'esame microscopico delle spore?
	a) la profondità di crescita b) il colore del peridio e della gleba c) il colore delle vene sterili
3	Quali dei seguenti elementi consentono di riconoscere la specie di appartenenza del tartufo senza ricorrere all'esame microscopico delle spore?
	a) il periodo di raccolta b) il profumo e la rugosità del peridio c) il colore delle vene sterili
4	Quali dei seguenti elementi consentono di riconoscere la specie di appartenenza del tartufo senza ricorrere all'esame microscopico delle spore?
	a) lo spessore delle ife b) la lunghezza del picciolo c) il colore e la grandezza delle vene fertili
5	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo nero d'inverno?
	a) carpoforo di grandi dimensioni, forma globosa regolare, peridio nero con verruche molto grandi e sporgenti b) carpoforo di piccole dimensioni, forma globosa irregolare, peridio nero con piccole verruche depresse c) carpoforo grande, quasi sferico e peridio liscio

6	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo bianchetto?
	<p>a) carpoforo di piccole dimensioni, forma tondeggianti regolare, peridio biancastro con verruche grandi e gleba nero-violacea</p> <p>b) carpoforo molto grande di forma globosa, con peridio scuro e verrucoso, profumo che ricorda il gas metano</p> <p>c) carpoforo di piccole dimensioni, peridio biancastro liscio, gleba chiara o rosso-bruna con venature bianche, aroma forte e agliaceo</p>
7	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo bianchetto?
	<p>a) carpoforo identico al tartufo bianco pregiato ma molto meno profumato</p> <p>b) carpoforo di colore bianco notevolmente verrucoso</p> <p>c) Carpoforo di piccole dimensioni da 1 a 5 cm</p>
8	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo scorzone?
	<p>a) peridio nero con verruche grandi piramidali, gleba nocciola con venature biancastre</p> <p>b) carpoforo di dimensione minima di 10 cm, forma sferica molto regolare</p> <p>c) carpoforo molto grande, con peridio scuro e quasi liscio, in sezione assume forma reniforme</p>
9	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo scorzone?
	<p>a) verruche piramidali molto evidenti</p> <p>b) gleba color vinaccia</p> <p>c) verruche globulari appena pronunciate</p>
10	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo scorzone?
	<p>a) carpoforo di dimensioni medie superiori ai 10 cm</p> <p>b) carpoforo di forma triangolare</p> <p>c) carpoforo di dimensioni medie fra i 2-10 cm</p>
11	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo nero liscio?
	<p>a) carpoforo di dimensioni piccolissime, di forma rotonda regolare, peridio di colore nero rugginoso</p> <p>b) carpoforo grande di forma globosa irregolare, peridio con verruche depresse, sapore piccante</p> <p>c) carpoforo del diametro medio di 10 cm, gleba grigio verdastra, aroma forte e penetrante</p>
12	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo nero ordinario?
	<p>a) carpoforo di piccolissime dimensioni, forma globosa regolare, aroma che ricorda il gas butano</p> <p>b) carpoforo molto grande, di forma tondeggianti regolare, con peridio rossastro e poco verrucoso, aroma gradevole</p> <p>c) carpoforo di diametro massimo di 6 cm, in sezione presenta aspetto reniforme, verruche depresse e profonde, aroma di acido fenico</p>
13	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo nero ordinario?
	<p>a) profumo di gas metano</p> <p>b) profumo di acido fenico</p> <p>c) profumo di cloro</p>

14	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo bianco pregiato?
	<p>a) carpoforo di piccole dimensioni, di forma irregolarmente globosa, con peridio giallo verdastro e verruche molto evidenti, profumo agliaceo</p> <p>b) carpoforo di notevole dimensioni, rotondeggiante, quasi sferico, peridio giallo-verdastro, liscio, gleba chiara ocracea, aroma che ricorda il gas metano</p> <p>c) carpoforo di grandi dimensioni, molto irregolare, talvolta provvisto di lobi, peridio biancastro liscio, gleba rosso-bruna, aroma che ricorda il gas metano</p>
15	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo bianco pregiato?
	<p>a) profumo di acido fenico</p> <p>b) profumo di cloro</p> <p>c) profumo di gas metano</p>
16	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo bianco pregiato?
	<p>a) gleba di colore marrone scuro</p> <p>b) gleba di colore ocra chiaro</p> <p>c) gleba di colore giallo verdastro</p>
17	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo bianco pregiato?
	<p>a) carpoforo di grandi dimensioni, intorno ai 10 cm</p> <p>b) carpoforo di piccole dimensioni, intorno ai 5 cm</p> <p>c) carpoforo di forma molto irregolare</p>
18	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo uncinato?
	<p>a) carpoforo di dimensione tra i 2-3 cm di diametro, forma molto irregolare e deformata, peridio giallo scuro con verruche piccole e depresse, gleba di colore nocciola</p> <p>b) carpoforo molto grande, di forma tondeggiate, con peridio liscio e poco verrucoso, gleba di colore grigio chiaro, aroma deciso e agliaceo</p> <p>c) carpoforo di dimensione tra i 6-10 cm di diametro, forma rotondeggiante un po' irregolare, peridio nero con verruche piramidali e gleba bruno scura, sapore che ricorda quello delle nocciole</p>
19	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo nero pregiato?
	<p>a) carpoforo di diametro massimo di 4 cm, tondeggiate poco regolare, con un incavo profondo che in sezione conferisce l'aspetto reniforme, peridio nero con verruche depresse e poco profonde, gleba grigio-bruna, aroma fortissimo di acido fenico</p> <p>b) carpoforo di dimensioni da una grossa noce ad una grossa patata, forma rotondeggiante, peridio di colore nero e aspetto verrucoso, gleba nero-violacea, profumo aromatico e gradevole</p> <p>c) carpoforo di dimensione superiore ai 10 cm di diametro, forma irregolarmente lobata, peridio nero con verruche piramidali e gleba rossastra, aroma gradevole e intenso, sapore che ricorda quello delle nocciole</p>
20	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo nero pregiato?
	<p>a) carpoforo reniforme caratterizzato da una profonda insenatura</p> <p>b) carpoforo di grosse dimensioni e forma tondeggiate</p> <p>c) carpoforo caratterizzato da gleba chiara e peridio quasi liscio</p>

21	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo nero pregiato?
	<ul style="list-style-type: none"> a) gleba di colore nero violacea b) gleba di colore ocra chiaro c) gleba di colore nocciola
22	Quali sono le caratteristiche distintive del tartufo moscato?
	<ul style="list-style-type: none"> a) di piccole dimensioni, peridio biancastro e gleba nero-violacea, aroma che ricorda l'acido fenico b) carpoforo di diametro compreso fra 5 e 10 cm, gleba nero-violacea, profumo delicato e gradevole c) carpoforo di dimensione ridotta, da 1 a 4-5 cm di diametro, peridio nero con verruche depresse, aroma dal sapore piccante
23	Quali caratteristiche distinguono il tartufo scorzone dal tartufo nero uncinato?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo nero uncinato può essere a maturazione molto più piccolo dello scorzone b) il tartufo scorzone può essere a maturazione molto più piccolo del tartufo nero uncinato c) il tartufo scorzone ha la gleba molto più scura del tartufo uncinato
24	Quali caratteristiche distinguono il tartufo nero invernale dal tartufo nero pregiato?
	<ul style="list-style-type: none"> a) non esistono differenze macroscopiche apprezzabili b) il tartufo nero pregiato ha il carpoforo rotondeggiante più regolare del tartufo nero invernale c) il tartufo nero pregiato ha un profumo molto più forte e penetrante del tartufo nero invernale
25	Quali caratteristiche distinguono il tartufo nero invernale dal tartufo nero pregiato?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo nero pregiato presenta verruche con depressione centrale meno marcata del tartufo nero invernale b) il tartufo nero pregiato ha il carpoforo più irregolare del tartufo nero invernale c) il tartufo nero pregiato ha un profumo molto più forte e penetrante del tartufo nero invernale
26	Quali caratteristiche distinguono il tartufo bianco pregiato dal tartufo bianchetto?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo bianchetto raggiunge dimensioni minori e non matura all'inizio dell'autunno b) il tartufo bianco pregiato profuma di aglio e non di metano e si raccoglie in primavera c) il tartufo bianco pregiato ha il peridio molto più verrucoso non profuma di aglio ma di metano e matura all'inizio dell'autunno
27	Quali caratteristiche distinguono il tartufo bianco pregiato dal tartufo bianchetto?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo bianchetto raggiunge dimensioni superiori a quelle del tartufo bianco pregiato, non matura all'inizio dell'autunno b) il tartufo bianco pregiato presenta gleba più scura, tendente al rosso bruno, profuma di aglio e non di metano e non si raccoglie a fine inverno c) il tartufo bianco pregiato presenta gleba più chiara, non profuma di aglio ma di metano e non si raccoglie a fine inverno
28	Quali caratteristiche distinguono il tartufo nero liscio dal tartufo bianco pregiato?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo nero liscio ha aroma leggermente agliaceo, il tartufo bianco pregiato ha aroma che ricorda il gas metano b) non esistono differenze macroscopiche apprezzabili c) il tartufo nero liscio ha aroma che ricorda il gas metano, il tartufo bianco pregiato ha aroma leggermente agliaceo

29	Quali caratteristiche distinguono il tartufo uncinato dal tartufo moscato?
	<p>a) non esistono differenze macroscopiche apprezzabili</p> <p>b) il tartufo uncinato presenta verruche piramidali più evidenti del tartufo moscato</p> <p>c) il tartufo uncinato presenta verruche a forma di uncino</p>
30	Quali caratteristiche distinguono il tartufo nero liscio dal tartufo nero ordinario?
	<p>a) il tartufo nero ordinario è privo di verruche e conclude il calendario di raccolta più tardi del tartufo nero liscio</p> <p>b) il tartufo nero ordinario è privo di verruche e conclude il calendario di raccolta più presto del tartufo nero liscio</p> <p>c) il tartufo nero liscio presenta verruche più piccole e conclude il calendario di raccolta più presto del tartufo nero ordinario</p>
31	Quali caratteristiche distinguono il tartufo scorzone dal tartufo nero pregiato?
	<p>a) il tartufo scorzone e il tartufo nero pregiato hanno periodi di raccolta che non si sovrappongono mai</p> <p>b) il tartufo scorzone e il tartufo nero pregiato presentano entrambi peridio nero ma il primo presenta verruche piramidali più grossolane</p> <p>c) il tartufo scorzone e il tartufo nero pregiato presentano entrambi peridio nero ma il primo presenta verruche più piccole e poligonali</p>
32	È possibile rinvenire il tartufo nero d'inverno maturo durante il periodo di raccolta del tartufo scorzone?
	<p>a) si ma non può essere raccolto</p> <p>b) si e può essere raccolto</p> <p>c) no</p>
33	È possibile rinvenire il tartufo moscato maturo durante il periodo di raccolta del tartufo nero pregiato?
	<p>a) si ma non può essere raccolto</p> <p>b) si e può essere raccolto</p> <p>c) no</p>
34	È possibile rinvenire il tartufo marzuolo maturo durante il periodo di raccolta del tartufo bianco pregiato?
	<p>a) si ma non può essere raccolto</p> <p>b) si e può essere raccolto</p> <p>c) no</p>
35	È possibile rinvenire il tartufo uncinato maturo durante il periodo di raccolta del tartufo bianco pregiato?
	<p>a) si ma non può essere raccolto</p> <p>b) si e può essere raccolto</p> <p>c) no</p>
36	È possibile rinvenire il tartufo bianco pregiato maturo durante il periodo di raccolta del tartufo nero ordinario?
	<p>a) si ma il calendario di raccolta del tartufo bianco pregiato si apre più tardi e si chiude prima</p> <p>b) si ma non può essere raccolto</p> <p>c) no</p>
37	È possibile rinvenire il tartufo nero pregiato maturo durante il periodo di raccolta del tartufo bianco pregiato?
	<p>a) si ma il calendario di raccolta del tartufo nero pregiato si apre più tardi</p> <p>b) si ma non può essere raccolto</p> <p>c) no</p>

38	È possibile rinvenire il tartufo marzuolo maturo durante il periodo di raccolta del tartufo bianco pregiato?
	<ul style="list-style-type: none"> a) sì, in annate particolari b) sì perché maturano contemporaneamente c) no, è impossibile
39	Quale delle seguenti coppie di tartufi si raccolgono contemporaneamente?
	<ul style="list-style-type: none"> a) tartufo bianchetto e tartufo scorzone b) tartufo nero pregiato e tartufo uncinato c) tartufo nero pregiato e tartufo moscato
40	Quale delle seguenti coppie di tartufi si raccolgono contemporaneamente?
	<ul style="list-style-type: none"> a) tartufo bianchetto e tartufo scorzone b) tartufo bianco pregiato e tartufo uncinato c) tartufo bianco pregiato e tartufo moscato
41	Quali tartufi hanno un periodo di raccolta parzialmente sovrapposto?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la maggior parte delle specie di tartufo b) tutte le specie di tartufo c) nessuna specie di tartufo
42	Quali tartufi hanno un periodo di raccolta parzialmente sovrapposto?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo nero d'inverno e il tartufo bianchetto b) il tartufo scorzone e il tartufo bianchetto c) nessuna specie di tartufo
43	Quali tartufi hanno un periodo di raccolta parzialmente sovrapposto?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo bianco pregiato e il tartufo nero pregiato b) il tartufo scorzone e il tartufo bianchetto c) tutte le specie hanno periodi di raccolta parzialmente sovrapposti
44	Quali tartufi hanno un periodo di raccolta parzialmente sovrapposto?
	<ul style="list-style-type: none"> a) il tartufo bianco pregiato e il tartufo nero pregiato b) il tartufo scorzone e il tartufo bianchetto c) nessuna specie di tartufo
45	Quale dei seguenti tartufi matura più precocemente rispetto all'anno solare?
	<ul style="list-style-type: none"> a) tartufo nero pregiato b) tartufo bianco pregiato c) tartufo bianchetto
46	Quale dei seguenti tartufi matura più precocemente rispetto all'anno solare?
	<ul style="list-style-type: none"> a) tartufo nero pregiato b) tartufo scorzone c) tartufo nero d'inverno

47	Quale dei seguenti tartufi matura più tardivamente rispetto all'anno solare?
	a) tartufo nero pregiato
	b) tartufo bianco pregiato
	c) tartufo bianchetto
48	Quale dei seguenti tartufi matura più tardivamente rispetto all'anno solare?
	a) tartufo nero pregiato
	b) tartufo scorzone
	c) tartufo nero d'inverno
49	Quali tartufi producono il cosiddetto pianello?
	a) bianchetto
	b) nero pregiato
	c) moscato
50	Quali tartufi producono il cosiddetto pianello?
	a) bianchetto
	b) nero pregiato
	c) bianco pregiato
51	Quali tartufi producono il cosiddetto pianello?
	a) moscato
	b) bianco pregiato
	c) nero pregiato
52	Quale tartufo predilige versanti soleggiati e pendici caratterizzate da notevole insolazione?
	a) nero pregiato
	b) bianco pregiato
	c) nessuno
53	Il tartufo nero pregiato predilige
	a) aree fluviali
	b) pendici fortemente ombreggiate
	c) versanti soleggiati
54	Il tartufo nero pregiato predilige
	a) terreni molto profondi
	b) terreni ricchi di scheletro
	c) pianori molto umidi
55	Quale tartufo predilige un terreno molto argilloso e profondo?
	a) bianco pregiato
	b) nero pregiato
	c) scorzone

56	Quale tartufo predilige aree molto ombreggiate e umide?
	a) scorzone b) bianco pregiato c) nero pregiato
57	Il tartufo bianco pregiato predilige
	a) terreni ricchi di scheletro b) fondivalle ombreggiati c) ambienti molto soleggiati
58	Il tartufo bianco pregiato predilige
	a) aree prossimali ai corsi d'acqua b) terreni ricchi di scheletro c) climi scarsamente piovosi
59	Quale tartufo contrae simbiosi preferenzialmente con il pioppo e con il salice?
	a) uncinato b) bianco pregiato c) nero pregiato
60	Il tartufo bianco pregiato contrae simbiosi preferenzialmente con
	a) pioppo b) sughera c) leccio
61	Il tartufo bianco pregiato contrae simbiosi preferenzialmente con
	a) leccio b) salice c) sughera
62	Quale tartufo contrae simbiosi preferenzialmente con il leccio?
	a) nessuno b) bianco pregiato c) nero pregiato
63	Il tartufo nero pregiato contrae simbiosi preferenzialmente con
	a) pioppo b) salice c) leccio
64	Il tartufo nero pregiato contrae simbiosi preferenzialmente con
	a) pioppo b) cerro c) salice

ELEMENTI FONDAMENTALI DELLA BIOLOGIA

65	Cos'è il tartufo?
	a) un fungo ipogeo che si sviluppa sotto terra b) un fungo epigeo che si sviluppa sotto terra c) un bulbo che si sviluppa sotto terra
66	Cos'è il tartufo?
	a) un tubero della stessa famiglia delle patate b) un fungo ipogeo che si sviluppa sotto terra c) un bulbo che si sviluppa sotto terra
67	Cos'è il tartufo?
	a) un fungo ascomicete b) un bulbo della famiglia delle Tuberacee c) un tubero della famiglia delle Tuberacee
68	Cos'è il tartufo?
	a) un saprofita appartenente alla famiglia dei funghi epigei b) un parassita appartenente alla famiglia delle Tuberacee c) un simbionte appartenente alla famiglia delle Tuberacee
69	Cos'è il tartufo?
	a) un fungo saprofita che si alimenta di sostanza organica in decomposizione b) un fungo simbiote che vive in un rapporto di reciproco vantaggio ed utilità con le piante superiori c) un fungo parassita che attacca le piante superiori nutrendosi dei loro succhi cellulari
70	Cos'è il tartufo?
	a) un fungo simbiote che si nutre di succhi cellulari che sottrae alle piante superiori b) un fungo simbiote che si nutre di sostanza organica in decomposizione c) un fungo simbiote che vive in un rapporto di reciproco vantaggio ed utilità con le piante superiori
71	Cos'è il tartufo?
	a) unicamente un carpoforo ipogeo che vive autonomamente b) unicamente un micelio sotterraneo che vive in simbiosi con le piante superiori c) un carpoforo maturo che vive autonomamente e un micelio fungino che vive in simbiosi con le piante superiori a seconda dello stadio del ciclo biologico
72	A quale profondità si sviluppa il carpoforo del tartufo?
	a) fino a 20 centimetri b) fino a 80 centimetri c) minimo 20 centimetri

73	A quale profondità si sviluppa il carpoforo del tartufo?
	<p>a) dal livello del terreno fino a 80 centimetri</p> <p>b) da minimo 15 a 80 centimetri</p> <p>c) dal livello del terreno fino a massimo 30 centimetri</p>
74	In cosa consiste la simbiosi fra tartufo e pianta superiore?
	<p>a) la pianta superiore, per mezzo della fotosintesi clorofilliana, cede al tartufo gli zuccheri elaborati. Il tartufo, per mezzo delle ife fungine migliora, a livello radicale, la capacità di assorbimento di acqua e sali minerali da parte della pianta</p> <p>b) il tartufo, per mezzo della clorofilla migliora, a livello radicale, la capacità di assorbimento di acqua e sali minerali da parte della pianta. La pianta superiore, per mezzo della fotosintesi clorofilliana, cede al tartufo gli zuccheri elaborati</p> <p>c) il tartufo, per mezzo della micorriza, elabora zuccheri che cede alla pianta. La pianta favorisce l'assorbimento di acqua e sali minerali da parte del tartufo</p>
75	In cosa consiste la simbiosi fra tartufo e pianta superiore?
	<p>a) il tartufo, per mezzo della micorriza, elabora zuccheri che cede alla pianta. La pianta favorisce l'assorbimento di acqua e sali minerali da parte del tartufo</p> <p>b) la pianta superiore, per mezzo del micelio, cede al tartufo gli zuccheri elaborati. Il tartufo, per mezzo della fotosintesi clorofilliana, migliora la capacità di assorbimento di acqua e sali minerali da parte della pianta</p> <p>c) il tartufo, per mezzo delle ife fungine migliora, a livello radicale la capacità di assorbimento di acqua e sali minerali da parte della pianta. La pianta superiore, per mezzo della fotosintesi clorofilliana, cede al tartufo gli zuccheri elaborati</p>
76	Perché il tartufo ha bisogno di vivere in simbiosi con una pianta superiore?
	<p>a) perché è un organismo eterotrofo, privo di clorofilla</p> <p>b) perché è sprovvisto di apparato radicale</p> <p>c) perché fiorisce sottoterra</p>
77	Perché il tartufo ha bisogno di vivere in simbiosi con una pianta superiore?
	<p>a) perché necessita di un forte ombreggiamento</p> <p>b) perché è un organismo eterotrofo, privo di clorofilla</p> <p>c) perché è sprovvisto di apparato radicale</p>
78	Il tartufo è un organismo che vive autonomamente?
	<p>a) sì</p> <p>b) dipende dallo stadio di sviluppo: acquisisce autonomia durante la maturazione del carpoforo</p> <p>c) dipende dallo stadio di sviluppo: acquisisce autonomia durante la micorrizzazione</p>
79	Il tartufo è un organismo che vive autonomamente?
	<p>a) no, mai</p> <p>b) solo quando la pianta simbiote soccombe</p> <p>c) sì, prima che avvenga la micorrizzazione</p>

80	Il tartufo è un organismo che vive autonomamente?
	<p>a) il ciclo biologico si divide in due fasi: la prima, detta simbiotica e la seconda, detta saprofitica, in cui il tartufo conduce vita autonoma</p> <p>b) il ciclo biologico si divide in tre fasi: la prima, detta simbiotica, la seconda, detta parassitica e la terza, detta saprofitica, in cui il tartufo conduce vita autonoma</p> <p>c) solo quando la pianta superiore simbiote, deperente, ha ceduto tutte le sostanze nutritive al tartufo</p>
81	Il tartufo è un organismo che vive autonomamente?
	<p>a) il ciclo biologico si divide in due fasi: la prima, detta saprofitica e la seconda, detta simbiotica, in cui il tartufo conduce vita autonoma</p> <p>b) il ciclo biologico si divide in due fasi: la prima, detta simbiotica e la seconda, detta saprofitica, in cui il tartufo conduce vita autonoma</p> <p>c) il ciclo biologico si divide in due fasi: la prima, detta parassitica, in cui il tartufo ha bisogno dell'associazione con la pianta superiore e la seconda, detta simbiotica, in cui il tartufo conduce vita autonoma</p>
82	Quali sono i caratteri più evidenti che identificano le specie di tartufo?
	<p>a) le ife, il profumo e la gleba</p> <p>b) il profumo, la gleba e il peridio</p> <p>c) le spore la gleba e il peridio</p>
83	Quali sono i caratteri più evidenti che identificano le specie di tartufo?
	<p>a) la gleba, e il peridio</p> <p>b) le ife e la gleba</p> <p>c) le spore e il micelio</p>
84	Quali sono i caratteri più evidenti che identificano le specie di tartufo?
	<p>a) le ife e la micorriza</p> <p>b) la gleba e il profumo</p> <p>c) le spore e la gleba</p>
85	Cos'è la gleba?
	<p>a) la porzione interna del tartufo al di sotto del peridio</p> <p>b) lo strato esterno che riveste il carpoforo</p> <p>c) la porzione interna più o meno verrucosa del carpoforo</p>
86	Cos'è la gleba?
	<p>a) una struttura del carpoforo con tipica superficie verrucosa</p> <p>b) la porzione del tartufo racchiusa nel peridio</p> <p>c) il rivestimento esterno del carpoforo deputato alla fotosintesi clorofilliana</p>
87	Cos'è il peridio?
	<p>a) l'organo interno del fungo deputato alla riproduzione sessuata</p> <p>b) il rivestimento esterno del carpoforo deputato alla riproduzione sessuata</p> <p>c) il rivestimento esterno del carpoforo che racchiude la gleba</p>

88	Cos'è il peridio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) lo scheletro interno che sostiene il carpoforo b) il rivestimento esterno del carpoforo responsabile della disseminazione delle spore c) la struttura più esterna del carpoforo
89	Cosa sono le vene fertili?
	<ul style="list-style-type: none"> a) le strutture di colore scuro che formano la gleba b) le strutture che formano la gleba, di colore chiaro c) le strutture che formano la gleba con funzione di sostegno
90	Cosa sono le vene fertili?
	<ul style="list-style-type: none"> a) le strutture aerifere della gleba in cui si raccolgono le spore b) le strutture che formano la gleba in cui si formano gli aschi c) le strutture che formano la gleba con funzione di assorbimento di acqua
91	Cosa sono le vene sterili?
	<ul style="list-style-type: none"> a) le strutture aerifere della gleba b) le strutture che formano la gleba in cui si formano gli aschi c) le strutture che formano la gleba con funzione di sostegno
92	Cosa sono le vene sterili?
	<ul style="list-style-type: none"> a) le strutture che formano la gleba, di colore scuro b) le strutture che formano la gleba, di colore chiaro c) le strutture che formano la gleba in cui si formano gli aschi
93	Il colore della gleba dipende?
	<ul style="list-style-type: none"> a) dal calibro delle ife b) dalle pareti del peridio c) dallo spessore delle vene fertili e delle vene sterili
94	Il colore della gleba dipende?
	<ul style="list-style-type: none"> a) dallo stadio di maturazione del carpoforo b) dalla vigoria della pianta superiore simbiote c) dallo spessore del peridio
95	Il colore della gleba dipende?
	<ul style="list-style-type: none"> a) dall'umidità del terreno b) dalla vigoria della pianta superiore simbiote c) dalla specie
96	Cosa sono le spore del tartufo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) le strutture responsabili del profumo b) le strutture responsabili della riproduzione sessuata c) i tessuti responsabili della riproduzione vegetativa

97	Cosa sono le spore del tartufo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) le strutture del fungo che si uniscono in simbiosi con le piante superiori b) le strutture del fungo che costituiscono il micelio c) le strutture responsabili della riproduzione sessuata
98	Cosa sono le spore del tartufo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) gli organi di riserva del fungo b) gli organi di assorbimento del micelio c) le strutture responsabili della riproduzione sessuata
99	Quale dei seguenti elementi non è deputato alla riproduzione sessuata?
	<ul style="list-style-type: none"> a) le ife b) le spore c) gli aschi
100	Cos'è la micorrizza?
	<ul style="list-style-type: none"> a) un intreccio costituito dagli apici radicali della pianta superiore e le ife fungine del tartufo b) l'insieme delle escrescenze che formano la scorza del carpoforo c) l'intreccio fra le vene fertili e le vene sterili del tartufo
101	Cos'è la micorrizza?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la struttura più colorata del tartufo b) la struttura più profumata del tartufo c) l'associazione fra apici radicali della pianta superiore e ife fungine del tartufo
102	Cos'è la micorrizza?
	<ul style="list-style-type: none"> a) l'associazione fra miceli fungini appartenenti a tartufi di sesso opposto b) l'associazione fra gli apici radicali della pianta simbionte e le verruche del peridio c) l'associazione fra gli apici radicali della pianta simbionte e il corpo vegetativo del tartufo
103	Cos'è la micorrizza?
	<ul style="list-style-type: none"> a) l'associazione fra miceli fungini appartenenti a tartufi di sesso opposto b) l'associazione fra apici radicali della pianta superiore e ife fungine del tartufo c) l'essudato radicale di cui si nutre il tartufo
104	Quale, dei seguenti, è un organo riproduttivo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la spora b) la micorrizza c) il peridio
105	Quale, dei seguenti, è un organo riproduttivo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) l'asco b) la micorrizza c) il peridio

106	Cos'è il ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) è una singola sequenza di fasi successive interrotta dagli animali selvatici</p> <p>b) è una sequenza di fasi successive distinte che si ripete ciclicamente</p> <p>c) è una sequenza alternata in cui le spore fuoriescono dal carpoforo e, ingrossandosi, formano nuovi carpofori</p>
107	Come si svolge il ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) germinazione delle spore, micorrizzazione degli apici radicali, fruttificazione, maturazione dei carpofori e disseminazione delle spore</p> <p>b) disseminazione del micelio, micorrizzazione del bulbo, fruttificazione, maturazione dei carpofori</p> <p>c) fruttificazione, allungamento del peridio, maturazione dei carpofori e disseminazione delle spore</p>
108	Come si svolge il ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) micorrizzazione, germinazione delle spore, disseminazione delle spore, fruttificazione, maturazione dei carpofori</p> <p>b) disseminazione delle spore, germinazione delle spore, micorrizzazione, fruttificazione, maturazione dei carpofori</p> <p>c) micorrizzazione degli apici radicali, fruttificazione, maturazione dei carpofori e disseminazione delle spore, fusione di due spore</p>
109	Come si svolge il ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) rottura degli apici radicali, penetrazione delle spore, accrescimento delle spore, fruttificazione, maturazione, disseminazione delle spore</p> <p>b) sporificazione degli apici radicali, disseminazione delle spore, ingrossamento delle spore, disseminazione delle spore</p> <p>c) germinazione delle spore, micorrizzazione degli apici radicali, fruttificazione, maturazione dei carpofori e disseminazione delle spore</p>
110	Quale dei seguenti processi non appartiene al ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) fotosintesi clorofilliana</p> <p>b) germinazione</p> <p>c) fruttificazione</p>
111	Quale dei seguenti processi non appartiene al ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) disseminazione</p> <p>b) fruttificazione</p> <p>c) fotosintesi clorofilliana</p>
112	Quale dei seguenti processi appartiene al ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) micorrizzazione</p> <p>b) radicazione</p> <p>c) germogliamento</p>
113	Quale dei seguenti processi appartiene al ciclo biologico del tartufo?
	<p>a) fotosintesi clorofilliana</p> <p>b) fruttificazione</p> <p>c) germogliamento</p>

114	Quale dei seguenti processi non appartiene al ciclo biologico del tartufo?
	a) radicazione b) fruttificazione c) micorrizzazione
115	Quale delle seguenti fasi del ciclo biologico del tartufo segue la micorrizzazione?
	a) disseminazione b) fruttificazione c) germinazione
116	Quale delle seguenti fasi del ciclo biologico del tartufo precede la germinazione delle spore?
	a) disseminazione b) fruttificazione c) micorrizzazione
117	Quale struttura del tartufo è soggetta a germinazione?
	a) spore b) carpoforo c) gleba
118	Quale struttura del tartufo va soggetta a germinazione?
	a) spore b) micorriza c) peridio
119	Quale struttura del tartufo va soggetta a micorrizzazione?
	a) spore b) micelio c) sporangio
120	La fruttificazione è una fase del ciclo biologico
	a) che dipende esclusivamente dalle condizioni pedoclimatiche b) che dipende esclusivamente dalle condizioni vegetative della pianta superiore simbiote c) che dipende sia dalle condizioni vegetative della pianta superiore simbiote che dalle condizioni pedoclimatiche
121	La maturazione del carpoforo è una fase del ciclo biologico
	a) che non dipende dalle condizioni pedoclimatiche b) che dipende dalle condizioni vegetative della pianta superiore simbiote c) che dipende dalle condizioni pedoclimatiche
122	La micorrizzazione è una fase del ciclo biologico
	a) che dipende esclusivamente dalle condizioni pedoclimatiche b) che dipende dalla profondità di aratura del terreno c) che dipende dalla natura genetica della pianta superiore simbiote e dalle condizioni pedoclimatiche

123	La disseminazione è una fase del ciclo biologico
	<ul style="list-style-type: none"> a) che dipende dal numero di cani utilizzati nella raccolta del tartufo b) che dipende dalla piovosità media mensile c) che dipende dagli animali selvatici
124	La disseminazione è una fase del ciclo biologico
	<ul style="list-style-type: none"> a) che dipende dalla profondità di aratura del terreno b) che dipende dagli animali selvatici c) che dipende dalla natura genetica della pianta superiore simbiote
125	Quali fattori sono responsabili dello sviluppo dei tartufi?
	<ul style="list-style-type: none"> a) i diserbanti e le concimazioni b) la temperatura e la piovosità c) il divieto di pascolo
126	Quali fattori influiscono maggiormente sulla forma del tartufo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la compattezza del terreno b) le condizioni di salute della pianta simbiote c) le dimensioni degli aschi
127	Quali fattori condizionano favorevolmente la diffusione del tartufo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la presenza di animali selvatici b) la razza del cane utilizzato per la ricerca c) le lavorazioni meccaniche del terreno
128	Quali fattori condizionano negativamente lo sviluppo del tartufo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) i trattamenti fitosanitari b) le lavorazioni andanti del terreno c) i divieti temporanei
129	Quali fattori condizionano negativamente lo sviluppo del tartufo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la presenza di insetti predatori b) il terreno alcalino con pH superiore a 7,0 c) l'apertura di buche in soprannumero

ASPETTI NORMATIVI DELLA RICERCA, RACCOLTA E COMMERCIALIZZAZIONE

130	Quale è la legge regionale che disciplina la raccolta dei tartufi nella Regione Lazio?
	a) numero 88 del 1982 b) numero 82 del 1988 c) numero 88 del 1998
131	Il tartufo è un fungo ipogeo che nella Regione Lazio può essere raccolto:
	a) nei giorni infrasettimanali prestabiliti dalla legge regionale b) sempre ad eccezione di alcune specie c) in determinati periodi, stabiliti dalla legge regionale, a seconda della specie
132	Perché la Legge n.82/88 stabilisce un calendario di raccolta con periodi distinti per specie?
	a) perché al di fuori del periodo di raccolta rispettivo la specie non è rinvenibile ed è inutile cercarla b) perché non è possibile vendere i tartufi freschi al di fuori del periodo di raccolta c) perché i tartufi maturati prima dell'apertura della raccolta e quelli maturati subito dopo la chiusura assicurano la riproduzione della tartufaia
133	Nella Regione Lazio, il tartufo nero d'inverno può essere raccolto e commercializzato:
	a) dal 1° ottobre al 15 marzo b) dal 1° gennaio al 15 marzo c) dal 30 settembre al 31 dicembre
134	Nella Regione Lazio, il tartufo nero d'inverno può essere:
	a) raccolto dal 1° gennaio e commercializzato fino al 15 marzo b) raccolto sempre e commercializzato fino al 15 marzo c) raccolto dal 15 gennaio e commercializzato sempre
135	Nella Regione Lazio, il tartufo bianchetto può essere raccolto e commercializzato:
	a) dal 15 gennaio al 30 aprile b) dal 1° gennaio al 15 marzo c) dal 1° ottobre al 31 dicembre
136	Nella Regione Lazio, il tartufo bianchetto può essere:
	a) raccolto dal 30 gennaio e commercializzato sempre b) raccolto sempre e commercializzato fino al 30 aprile c) raccolto dal 15 gennaio e commercializzato fino al 30 aprile
137	Nella Regione Lazio, il tartufo scorzone può essere raccolto e commercializzato:
	a) dal 1° gennaio al 30 novembre b) dal 15 maggio al 1° ottobre c) dal 1° maggio al 30 novembre

138	Nella Regione Lazio, il tartufo scorzone può essere:
	a) raccolto dal 15 maggio e commercializzato sempre b) raccolto sempre e commercializzato fino al 30 novembre c) raccolto dal 1° maggio e commercializzato fino al 30 novembre
139	Nella Regione Lazio, il tartufo nero liscio può essere raccolto e commercializzato:
	a) dal 1° ottobre al 31 dicembre b) dal 1° settembre al 31 dicembre c) dal 1° settembre al 15 marzo
140	Nella Regione Lazio, il tartufo nero liscio può essere:
	a) raccolto dal 1° settembre e commercializzato fino al 31 dicembre b) raccolto dal 1° settembre e commercializzato sempre c) raccolto sempre e commercializzato fino al 31 dicembre
141	Nella Regione Lazio, il tartufo nero ordinario può essere raccolto e commercializzato:
	a) dal 1° settembre al 31 gennaio b) dal 1° settembre al 31 dicembre c) dal 1° ottobre al 15 marzo
142	Nella Regione Lazio, il tartufo nero ordinario può essere:
	a) raccolto dal 1° settembre e commercializzato fino al 31 dicembre b) raccolto dal 1° settembre e commercializzato fino al 31 gennaio c) raccolto sempre e commercializzato fino al 31 gennaio
143	Nella Regione Lazio, il tartufo bianco può essere raccolto e commercializzato:
	a) dal 1° settembre al 31 dicembre b) dal 1° ottobre al 31 gennaio c) dal 1° ottobre al 31 dicembre
144	Nella Regione Lazio, il tartufo bianco può essere:
	a) raccolto dal 1° ottobre e commercializzato fino al 31 dicembre b) raccolto dal 1° ottobre e commercializzato sempre c) raccolto sempre e commercializzato fino al 31 dicembre
145	Nella Regione Lazio, il tartufo uncinato può essere raccolto e commercializzato:
	a) dal 1° ottobre al 31 gennaio b) dal 1° ottobre al 31 dicembre c) dal 1° settembre al 31 gennaio
146	Nella Regione Lazio, il tartufo uncinato può essere:
	a) raccolto dal 1° ottobre e commercializzato fino al 31 dicembre b) raccolto dal 1° ottobre e commercializzato fino al 15 marzo c) raccolto sempre e commercializzato fino al 31 dicembre

147	Nella Regione Lazio, il tartufo nero pregiato può essere raccolto e commercializzato:
	<ul style="list-style-type: none"> a) dal 1° settembre al 31 gennaio b) dal 1° ottobre al 31 gennaio c) dal 15 novembre al 15 marzo
148	Nella Regione Lazio, il tartufo nero pregiato può essere:
	<ul style="list-style-type: none"> a) raccolto dal 15 novembre e commercializzato sempre b) raccolto dal 15 novembre e commercializzato fino al 15 marzo c) raccolto dal 15 novembre e commercializzato fino al 30 marzo
149	Nella Regione Lazio, il tartufo moscato può essere raccolto e commercializzato:
	<ul style="list-style-type: none"> a) dal 1° settembre al 15 marzo b) dal 1° ottobre al 31 gennaio c) dal 15 novembre al 15 marzo
150	Nella Regione Lazio, il tartufo moscato può essere:
	<ul style="list-style-type: none"> a) raccolto dal 15 novembre e commercializzato sempre b) raccolto dal 30 novembre e commercializzato fino al 15 marzo c) raccolto dal 15 novembre e commercializzato fino al 15 marzo
151	Quale delle seguenti specie di tartufo non è commercializzabile nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) <i>Tuber aestivum</i> var. <i>uncinatum</i> Chatin b) <i>Tuber macrosporum</i> Vitt. c) <i>Tuber excavatum</i> Vitt.
152	Quale delle seguenti specie di tartufo non è commercializzabile nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) <i>Tuber macrosporum</i> Vitt. b) <i>Tuber puberulum</i> Berk. & Broome c) <i>Tuber aestivum</i> var. <i>uncinatum</i> Chatin
153	Quale delle seguenti specie di tartufo non è commercializzabile nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) <i>Tuber oligospermum</i> Vitt. b) <i>Tuber macrosporum</i> Vitt. c) <i>Tuber mesentericum</i> Vitt.
154	Quale delle seguenti specie di tartufo non è commercializzabile nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) <i>Tuber brumale</i> Vitt. b) <i>Tuber rufum</i> Pico c) <i>Tuber mesentericum</i> Vitt.
155	Quale delle seguenti specie di tartufo è commercializzabile nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) <i>Tuber brumale</i> Vitt. b) <i>Tuber rufum</i> Pico c) <i>Tuber oligospermum</i> Vitt.

156	Da che ora può essere iniziata la raccolta del tartufo nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) da un'ora dopo l'alba b) da un'ora prima dell'alba c) da un'ora dopo il tramonto
157	A che ora deve essere interrotta la raccolta del tartufo nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) da un'ora prima dell'alba b) da un'ora dopo l'alba c) da un'ora dopo il tramonto
158	A che ora deve essere interrotta la raccolta del tartufo nella Regione Lazio?
	<ul style="list-style-type: none"> a) da un'ora prima del tramonto b) da un'ora dopo il tramonto c) finché il cane non è troppo stanco
159	Dove è vietata la raccolta del tartufo ai sensi della L.R. n. 82/88?
	<ul style="list-style-type: none"> a) in qualunque bosco non recintato b) in qualunque terreno coltivato c) nei boschi naturali
160	Dove è vietata la raccolta del tartufo ai sensi della L.R. n. 82/88?
	<ul style="list-style-type: none"> a) in qualunque bosco non recintato b) in qualunque terreno non coltivato c) nei boschi soggetti a divieto temporaneo
161	Dove la raccolta del tartufo può essere riservata ai sensi della L.R. n. 82/88?
	<ul style="list-style-type: none"> a) nelle tartufaie recintate a norma di legge b) nelle tartufaie controllate tabellate a norma di legge c) in qualunque bosco sottoposto a rimboschimento
162	Dove la raccolta del tartufo può essere riservata ai sensi della L.R. n. 82/88?
	<ul style="list-style-type: none"> a) nelle tartufaie controllate dalla Comunità Montana b) solo nelle tartufaie coltivate riconosciute dalla Regione Lazio c) nelle tartufaie controllate e nelle tartufaie coltivate riconosciute dalla Regione Lazio
163	E' consentita la ricerca e la raccolta dei tartufi nelle tartufaie controllate o coltivate da parte di qualunque possessore del tesserino di abilitazione alla raccolta?
	<ul style="list-style-type: none"> a) no b) si, se autorizzati dal Corpo Forestale dello Stato c) si, se autorizzati dalla Regione Lazio
164	Cosa deve fare il proprietario di una tartufaia per riservarsi la raccolta?
	<ul style="list-style-type: none"> a) recintare la tartufaia ed apporre apposite tabelle con l'indicazione "vietato raccogliere i tartufi" b) richiedere ed ottenere il riconoscimento di tartufaia controllata o coltivata alla Regione Lazio c) versare la quota di concessione annuale alla Provincia territorialmente competente

165	E' consentita la ricerca e la raccolta dei tartufi nelle tartufaie controllate o coltivate riconosciute ai sensi della LR. n.82/88?
	<ul style="list-style-type: none"> a) si, se si è conduttori della tartufaia b) si, se autorizzati dal Corpo Forestale dello Stato c) si, se si è autorizzati dalla Comunità Montana
166	E' consentita la ricerca e la raccolta dei tartufi nelle tartufaie private?
	<ul style="list-style-type: none"> a) si, se si è proprietari di tartufaia riconosciuta dal Corpo Forestale dello Stato b) si, se autorizzati dal proprietario di una tartufaia controllata o coltivata riconosciuta dalla Regione Lazio c) si, anche se non si è conduttori della tartufaia ma si è autorizzati dalla Regione Lazio
167	Le tabelle di delimitazione di una tartufaia controllata o coltivata recano la seguente dicitura:
	<ul style="list-style-type: none"> a) tartufaia privata b) raccolta di tartufi riservata c) divieto di raccolta dei tartufi
168	La raccolta del tartufo può essere effettuata:
	<ul style="list-style-type: none"> a) con l'ausilio di minimo due cani addestrati oltre, eventualmente, ad un cucciolo di età inferiore a dodici mesi b) con l'ausilio di minimo un cane addestrato oltre, eventualmente, ad un cucciolo di età inferiore a dodici mesi c) con l'ausilio di minimo un cane addestrato oltre, eventualmente, a due cuccioli di età inferiore a dodici mesi
169	Quali attrezzi possono essere utilizzati per l'estrazione dei tartufi?
	<ul style="list-style-type: none"> a) un attrezzo di dimensioni non superiori alla vanga b) uno zappetto di dimensioni non superiori al maleppeggio c) uno zappetto di dimensioni non superiori alla vanga
170	Quali attrezzi possono essere utilizzati per l'estrazione dei tartufi nei terreni pietrosi?
	<ul style="list-style-type: none"> a) un attrezzo di dimensioni superiori allo zappetto b) uno zappetto di dimensioni non superiori al maleppeggio c) un maleppeggio di dimensioni non superiori al piccone
171	Quali attrezzi possono essere utilizzati per l'estrazione dei tartufi?
	<ul style="list-style-type: none"> a) un piccone di dimensioni non superiori alla zappa b) un attrezzo di dimensioni non superiori al piccone c) la vanghella
172	Quali attrezzi possono essere utilizzati per l'estrazione dei tartufi?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la vanghella a meno che la pietrosità del terreno non renda necessario uno zappetto di dimensioni non superiori al maleppeggio b) o la vanghella o uno zappetto di dimensioni non superiori al maleppeggio c) uno zappetto di dimensioni non superiori al maleppeggio a meno che la pietrosità del terreno non renda necessaria la vanghella
173	Perché occorre richiudere la buca di estrazione del tartufo
	<ul style="list-style-type: none"> a) per evitare il disseccamento delle ife del micelio fungino limitrofo b) per agevolare la disseminazione delle spore c) per evitare l'individuazione della tartufaia da parte di altri raccoglitori

174	È consentita l'estrazione del tartufo
	a) sempre, purché il carpoforo sia maturo b) sempre, purché all'interno del calendario di raccolta c) purché all'interno del calendario di raccolta e il carpoforo non sia immaturo
175	È consentita l'estrazione del tartufo
	a) purché all'interno del calendario di raccolta e il carpoforo non sia avariato b) sempre, purché all'interno del calendario di raccolta c) sempre
176	È consentita l'estrazione del tartufo
	a) sempre, con la sola eccezione dei carpofori avariati b) purché i carpofori non siano né avariati né immaturi c) sempre, con la sola eccezione dei carpofori immaturi
177	È consentita l'estrazione del tartufo
	a) sempre, purché il carpoforo non sia immaturo b) sempre, purché all'interno del calendario di raccolta c) purché all'interno del calendario di raccolta e il carpoforo sia maturo
178	È consentita l'estrazione del tartufo
	a) sempre, purché durante le ore diurne b) sempre, purché all'interno del calendario di raccolta c) purché durante le ore diurne e all'interno del calendario di raccolta
179	È consentita l'estrazione del tartufo
	a) sempre, purché il carpoforo non sia immaturo b) sempre, purché durante le ore diurne c) purché il carpoforo non sia immaturo e durante le ore diurne
180	È possibile raccogliere un carpoforo avariato?
	a) sì perché a norma di legge non può essere venduto b) no, mai c) solo se all'interno del calendario di raccolta
181	È possibile raccogliere un carpoforo immaturo?
	a) no perché è impossibile che l'olfatto del cane lo percepisca b) no, mai c) solo se all'interno del calendario di raccolta
182	Come ci si comporta di fronte ad un tartufo avariato?
	a) sebbene di minore qualità, non richiede accorgimenti diversi rispetto ad un altro tartufo maturo b) può essere raccolto purché non lo si destini alla vendita c) ci si astiene dal raccogliergli perché, non avendo impiego commerciale, se ne conserva il potenziale riproduttivo delle spore

183	È consentita l'estrazione del tartufo
	<ul style="list-style-type: none"> a) sempre, purché all'interno del calendario di raccolta b) purché all'interno del calendario di raccolta e il carpoforo non sia avariato c) sempre, con la sola eccezione dei carpofori immaturi
184	È consentita l'estrazione del tartufo
	<ul style="list-style-type: none"> a) purché all'interno del calendario di raccolta e il carpoforo sia maturo b) sempre, purché all'interno del calendario di raccolta c) sempre, con la sola eccezione dei carpofori immaturi
185	La buca di estrazione del tartufo
	<ul style="list-style-type: none"> a) deve essere accuratamente ricoperta dopo che il cane ha riportato il tartufo b) deve essere accuratamente eseguita dopo che il cane ha segnalato l'ubicazione del tartufo c) non deve essere ricoperta se il tartufo è avariato
186	La buca creata con lo scavo deve essere accuratamente ricoperta
	<ul style="list-style-type: none"> a) solo quando il tartufo non è maturo b) quando lo scavo è eseguito dal cane c) sempre
187	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) per evitare che possa portare alla luce tartufi immaturi b) perché il carpoforo potrebbe essere deteriorato rendendone vietata la vendita c) perché il carpoforo potrebbe essere deteriorato rendendolo incommestibile
188	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) perché lo scavo selvaggio eseguito dal cane causa danni al micelio fungino b) perché il carpoforo potrebbe essere deteriorato rendendone vietata la vendita c) perché il cane, distraendosi, potrebbe perdere il tartufo prima di riportarlo al raccoglitore
189	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) perché il cane potrebbe portare alla luce tartufi per i quali non è corrente il periodo di raccolta b) perché il cane, distraendosi, potrebbe perdere il tartufo prima di riportarlo al raccoglitore c) perché il carpoforo potrebbe essere deteriorato rendendone vietata la vendita
190	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) perché il cane perderebbe anzitempo lo stimolo alla ricerca b) perché il cane, distraendosi, potrebbe perdere il tartufo prima di riportarlo al raccoglitore c) perché il cane non è capace di valutare il grado di maturazione del carpoforo
191	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	<ul style="list-style-type: none"> a) perché sarebbe compromessa la possibilità di richiudere la buca da parte del raccoglitore b) perché il carpoforo potrebbe essere deteriorato rendendone vietata la vendita c) perché il cane perderebbe anzitempo lo stimolo alla ricerca

192	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	a) perché il carpoforo potrebbe essere deteriorato rendendone vietata la vendita b) perché lo scavo selvaggio eseguito dal cane causa danni al micelio fungino c) perché il cane, distraendosi, potrebbe perdere il tartufo prima di riportarlo al raccoglitore
193	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	a) perché il carpoforo potrebbe essere deteriorato rendendone vietata la vendita b) perché il cane perderebbe anzitempo lo stimolo alla ricerca c) perché lo scavo selvaggio eseguito dal cane causa danni al micelio fungino
194	Perché occorre impedire che il cane esegua lo scavo?
	a) perché il cane perderebbe anzitempo lo stimolo alla ricerca b) perché il cane, distraendosi, potrebbe perdere il tartufo prima di riportarlo al raccoglitore c) perché sarebbe compromessa la possibilità di richiudere la buca da parte del raccoglitore
195	Qual è il limite quantitativo massimo di tartufi di cui è consentita la raccolta?
	a) massimo 2 Kg giornalieri per ogni cane al seguito b) massimo 2Kg giornalieri per ogni raccoglitore c) massimo 2 Kg in ogni tartufaia per ogni raccoglitore
196	Il conduttore della tartufaia controllata o coltivata ha l'obbligo di conseguire il tesserino di idoneità alla raccolta per raccogliere i tartufi nel proprio fondo?
	a) si b) no c) solo se conduttore di tartufaia controllata
197	Il conduttore della tartufaia controllata o coltivata deve rispettare il limite massimo giornaliero di raccolta nel proprio fondo?
	a) si b) no c) solo se al di fuori del calendario di raccolta
198	Il conduttore della tartufaia controllata o coltivata deve rispettare il limite massimo giornaliero di raccolta nel proprio fondo?
	a) solo se conduttore di tartufaia controllata b) si c) no
199	Il calendario di raccolta può essere modificato
	a) dai presidenti delle Comunità Montane o dai sindaci dei Comuni per motivate usanze locali b) dal Presidente della Giunta regionale con propria ordinanza c) dal Direttore della Direzione Regionale Agricoltura con propria determinazione dirigenziale
200	In quale ambito territoriale è valido il tesserino rilasciato dalla Regione Lazio?
	a) tutto il territorio nazionale b) solo il territorio regionale c) tutto il territorio nazionale purché venga compensata la differenza fra le tasse di concessione regionali

201	Cosa sono i divieti temporanei?
	<p>a) sono divieti che il conduttore di una tartufaia controllata o coltivata dispone sul proprio fondo</p> <p>b) sono divieti che la Regione Lazio dispone nei rimboschimenti</p> <p>c) sono divieti che dispongono le Comunità montane o, in mancanza di queste, i Sindaci dei Comuni</p>
202	Cosa sono i divieti temporanei?
	<p>a) sono divieti che dispone la Comunità Montane o, in mancanza di questa, la Regione Lazio</p> <p>b) sono divieti che dispongono le Comunità montane o, in mancanza di queste, i Sindaci dei Comuni</p> <p>c) sono divieti che dispongono i Sindaci dei Comuni o, in mancanza di questi, le Comunità Montane</p>
203	Cosa sono i divieti temporanei?
	<p>a) sono divieti che hanno una durata massima di 15 anni</p> <p>b) sono divieti che non hanno una durata fissa prestabilita</p> <p>c) sono divieti che hanno una durata inferiore ai 12 mesi</p>
204	Cosa sono i divieti temporanei?
	<p>a) sono divieti che vengono imposti quando si determinano condizioni che possono compromettere la capacità di riproduzione del tartufo</p> <p>b) sono i divieti vigenti al di fuori del calendario di raccolta</p> <p>c) sono i divieti di commercializzare il tartufo fresco al di fuori del calendario di raccolta</p>
205	Come è possibile riconoscere un'area sottoposta a divieto temporaneo?
	<p>a) l'area è delimitata da tabelle recanti la scritta "Divieto di raccolta dei tartufi"</p> <p>b) l'area è delimitata da tabelle recanti la scritta "Raccolta riservata di tartufi"</p> <p>c) l'area è delimitata da tabelle recanti la scritta "Vietato raccogliere i tartufi"</p>
206	Come è possibile riconoscere un'area sottoposta a divieto temporaneo?
	<p>a) l'area è delimitata da tabelle recanti la scritta "Demanio regionale, raccolta tartufi vietata"</p> <p>b) l'area è delimitata da tabelle recanti la scritta "Divieto di raccolta dei tartufi"</p> <p>c) l'area è delimitata da tabelle recanti la scritta "Vietato raccogliere i tartufi"</p>
207	Quali delle seguenti circostanze possono determinare un divieto temporaneo?
	<p>a) tartufaia di demanio regionale</p> <p>b) tartufaia controllata</p> <p>c) condizioni climatiche avverse</p>
208	Quali delle seguenti circostanze possono determinare un divieto temporaneo?
	<p>a) tartufaia coltivata</p> <p>b) tartufaia controllata</p> <p>c) tartufaia percorsa dal fuoco</p>
209	Quali delle seguenti circostanze possono determinare un divieto temporaneo?
	<p>a) tartufaia coltivata</p> <p>b) tartufaia di demanio regionale</p> <p>c) tartufaia alluvionata</p>

210	La raccolta dei tartufi è autorizzata sul demanio regionale?
	a) si b) no c) solo ai soci di associazioni che ottengono l'autorizzazione dalla Giunta Regionale
211	La raccolta dei tartufi è autorizzata sul demanio regionale?
	a) si b) solo a soggetti in disagiate condizioni economiche c) solo se autorizzati dalla Comunità Montana
212	La raccolta dei tartufi è autorizzata sul demanio regionale?
	a) si b) solo a soggetti in disagiate condizioni economiche muniti del tesserino di abilitazione alla raccolta c) sì, a qualunque soggetto in disagiate condizioni economiche
213	Quali indicazioni devono identificare i tartufi freschi esposti al pubblico per la vendita?
	a) il nome comune, il nome scientifico in latino di ciascuna specie e varietà e la zona geografica di raccolta b) il nome comune di ciascuna specie, il nome scientifico in latino della famiglia botanica e il nome del venditore c) il nome comune, il nome scientifico in latino di ciascuna specie e varietà e la partita IVA del venditore
214	E' possibile vendere tartufi freschi non interi?
	a) no b) sì, a condizione che le porzioni non siano inferiori a 0,5 cm di diametro c) sì, a condizione che siano separati dai tartufi interi
215	E' possibile vendere tartufi freschi non interi?
	a) sì b) sì, purché se ne dichiari la percentuale in etichetta c) no
216	Quale delle seguenti indicazioni deve essere apposta sul cartellino per la vendita dei tartufi freschi?
	a) zona geografica di raccolta b) nome del venditore c) codice fiscale del venditore
217	Quale delle seguenti indicazioni deve essere apposta sul cartellino per la vendita dei tartufi freschi?
	a) codice fiscale del venditore b) nome del venditore c) nome scientifico di ciascuna specie
218	E' possibile commercializzare il tartufo fresco?
	a) solo se titolari di Partita IVA b) sì, sempre c) purché all'interno del calendario di raccolta della specie venduta

219	E' possibile commercializzare il tartufo fresco?
	a) solo se titolari di Partita IVA
	b) si
	c) no
220	La lavorazione del tartufo per la conservazione e la successiva vendita può essere effettuata
	a) dalle ditte iscritte alla CCIAA, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari
	b) dai raccoglitori muniti di tesserino e all'interno del calendario di raccolta
	c) dalle ditte iscritte alla CCIAA, nel settore della salvaguardia ambientale
221	La lavorazione del tartufo per la conservazione e la successiva vendita può essere effettuata
	a) dai raccoglitori muniti di tesserino e all'interno del calendario di raccolta
	b) purché conduttore di tartufaia controllata o coltivata riconosciuta della Regione Lazio
	c) dalle ditte iscritte alla CCIAA, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari
222	La lavorazione del tartufo per la conservazione e la successiva vendita può essere effettuata
	a) dai raccoglitori muniti di tesserino di abilitazione alla raccolta e all'interno del calendario di raccolta
	b) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo
	c) purché conduttore di tartufaia controllata o coltivata riconosciuta della Regione Lazio
223	La lavorazione del tartufo per la conservazione e la successiva vendita può essere effettuata
	a) dai raccoglitori muniti di tesserino di abilitazione alla raccolta e all'interno del calendario di raccolta
	b) da consorzi per la tutela del tartufo
	c) purché conduttore di tartufaia controllata o coltivata riconosciuta della Regione Lazio
224	Quale delle seguenti indicazioni deve recare obbligatoriamente l'etichetta delle confezioni di tartufo conservato?
	a) il nome della ditta che li ha confezionati
	b) il diametro dei carpofori
	c) l'autorizzazione alla vendita della Regione Lazio
225	Quale delle seguenti indicazioni deve recare obbligatoriamente l'etichetta delle confezioni di tartufo conservato?
	a) la località ove ha sede lo stabilimento di lavorazione
	b) l'autorizzazione alla vendita del Corpo Forestale dello Stato
	c) il diametro dei carpofori
226	Quale delle seguenti indicazioni deve recare obbligatoriamente l'etichetta delle confezioni di tartufo conservato?
	a) la località ove ha sede il raccoglitore
	b) l'autorizzazione alla vendita del Corpo Forestale dello Stato
	c) il nome del tartufo in italiano e in latino
227	I tartufi possono essere confezionati
	a) con aggiunta di varie sostanze purché non nocive per la salute
	b) solo con aggiunta di acqua, sale e olio
	c) solo con aggiunta di sale e acqua

228	I tartufi possono essere confezionati
	a) con aggiunta di qualunque sostanza purché indicata sull'etichetta b) con aggiunta di acqua e/o sale c) privi di terra, sabbia o altre impurità e senza aggiunta di alcuna sostanza
229	È vietata la raccolta dei tartufi nei periodi di divieto?
	a) sì b) no c) solo se non si è conduttori di una tartufaia controllata o coltivata
230	In assenza del tesserino di idoneità alla raccolta, è vietata la raccolta nelle tartufoie controllate o coltivate?
	a) no, in ogni caso b) no se si è conduttori della tartufaia riconosciuta dalla Regione Lazio c) sì, in ogni caso
231	È vietata la raccolta dei tartufi con l'ausilio di
	a) un solo cane in addestramento di età inferiore ai 12 mesi b) un solo cane addestrato c) due soli cani addestrati
232	È vietata la raccolta dei tartufi con l'ausilio di due cani addestrati?
	a) sì b) sì, in assenza di almeno un cucciolo in addestramento c) no
233	È consentita la raccolta dei tartufi con l'ausilio di un cucciolo di età inferiore a 12 mesi?
	a) sì b) sì, in presenza di almeno un cane addestrato c) no
234	È consentita la raccolta dei tartufi con l'ausilio di un cucciolo di età inferiore a 12 mesi?
	a) sì, in presenza di almeno un cane di età superiore a 12 mesi b) sì, in presenza di almeno un cane addestrato c) sì, in presenza di almeno due cani addestrati
235	È vietata la raccolta dei tartufi con l'ausilio di un cucciolo di età inferiore a 12 mesi?
	a) sì b) sì, in assenza di almeno un cane addestrato c) no
236	È vietata la raccolta dei tartufi con l'ausilio di
	a) due soli cani addestrati più uno in addestramento di età inferiore ai 12 mesi b) due soli cani addestrati c) due soli cani di età superiore a 12 mesi più uno di età inferiore ai 12 mesi

237	È vietata la raccolta dei tartufi con l'ausilio di
	a) due cani addestrati più uno in addestramento di età inferiore ai 12 mesi b) due soli cani in addestramento di età inferiore ai 12 mesi più uno addestrato c) un solo cane addestrato
238	È vietata la raccolta dei tartufi con l'ausilio di
	a) due soli cani addestrati più uno in addestramento di età inferiore ai 12 mesi b) un maiale più almeno un cane addestrato c) un solo cane addestrato
239	È consentita la raccolta dei tartufi con l'ausilio di
	a) tre cani di cui almeno due addestrati e uno in addestramento di età inferiore a 12 mesi b) due cani addestrati più uno in addestramento c) due cani di età superiore a 12 mesi
240	È consentita la raccolta dei tartufi con l'ausilio di
	a) tre cani di cui almeno due addestrati e uno in addestramento di età inferiore a 12 mesi b) tre cani di cui almeno due adulti e uno in addestramento c) tre cani di cui almeno due addestrati e uno in addestramento
241	È consentita la raccolta dei tartufi con l'ausilio di
	a) tre cani di cui massimo uno non addestrato di età inferiore a 12 mesi b) tre cani di cui almeno uno non addestrato di età inferiore a 12 mesi c) tre cani di cui almeno due di età superiore a 12 mesi
242	È vietata la raccolta dei tartufi senza l'ausilio di
	a) dispositivo GPS b) zappa c) vanghella
243	Di quali dei seguenti tartufi è consentita la raccolta e la commercializzazione?
	a) <i>Tuber mesentericum</i> Vitt. b) <i>Tuber excavatum</i> Vitt. c) <i>Tuber oligospermum</i> Vitt.
244	Il <i>Tuber oligospermum</i> Vitt. Può essere
	a) raccolto e commercializzato purché all'interno del periodo di raccolta b) raccolto ma non commercializzato c) né raccolto né commercializzato
245	Il <i>Tuber excavatum</i> Vitt. Può essere
	a) né raccolto né commercializzato b) raccolto ma non commercializzato c) raccolto e commercializzato purché all'interno del periodo di raccolta

246	La raccolta dei tartufi è vietata
	a) da un'ora prima dell'alba a un'ora dopo il tramonto b) da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima dell'alba c) da un'ora dopo l'alba a un'ora dopo il tramonto
247	La raccolta dei tartufi è vietata
	a) nelle ore notturne b) nelle ore diurne c) mezz'ora prima dell'alba
248	La raccolta dei tartufi è vietata
	a) un'ora dopo il tramonto e un'ora prima dell'alba b) da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima dell'alba c) da un'ora dopo l'alba a un'ora dopo il tramonto
249	La raccolta dei tartufi è consentita
	a) un'ora prima dell'alba e un'ora dopo il tramonto b) da un'ora prima dell'alba a un'ora dopo il tramonto c) da un'ora dopo l'alba a un'ora dopo il tramonto
250	Al di fuori del periodo di raccolta, la raccolta dei tartufi è vietata
	a) sempre b) solo se il carpoforo è immaturo o avariato c) nelle ore notturne
251	Al di fuori del periodo di raccolta, la raccolta dei tartufi è consentita
	a) mai b) solo se il carpoforo è immaturo o avariato c) nelle ore diurne
252	La raccolta dei tartufi è consentita
	a) nelle ore notturne b) nelle ore diurne c) due ore prima dell'alba
253	La raccolta dei tartufi è consentita
	a) nelle ore notturne b) mezz'ora prima dell'alba c) due ore dopo il tramonto
254	La raccolta dei tartufi è vietata
	a) nelle ore notturne b) mezz'ora prima del tramonto c) mezz'ora dopo il tramonto

255	La raccolta dei tartufi è vietata se il carpoforo è immaturo o avariato?
	a) dipende dal periodo di raccolta b) sì, sempre c) solo se le condizioni della tartufaia sono compromesse da fattori climatici avversi
256	La raccolta dei tartufi è consentita se il carpoforo è immaturo o avariato?
	a) dipende dal periodo di raccolta b) no, mai c) solo se le condizioni della tartufaia sono compromesse da fattori climatici avversi
257	Quale dei seguenti è un divieto sanzionato dalla legge regionale?
	a) la ricerca al di fuori del periodo di raccolta b) la raccolta in qualunque area rimboschita c) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle tartufaie controllate o coltivate da parte di raccoglitori non aventi diritto
258	La ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle tartufaie controllate o coltivate, riconosciute dall Regione Lazio, è vietata
	a) ai conduttori delle tartufaie b) ai lavoratori dipendenti regolarmente assunti per la coltivazione del fondo da parte dei conduttori delle tartufaie c) ai raccoglitori non autorizzati muniti di tesserino di abilitazione alla raccolta
259	La ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle tartufaie controllate o coltivate è autorizzata
	a) ai proprietari delle tartufaie riconosciute dalla Regione Lazio b) ai proprietari che a qualsiasi titolo conducono una tartufaia c) ai membri del Consiglio Comunale competente per territorio
260	Nelle aree rimboschite la raccolta dei tartufi è vietata
	a) sempre b) dopo 15 anni dal rimboschimento c) prima di 15 anni dal rimboschimento
261	Nelle aree rimboschite la raccolta dei tartufi è autorizzata
	a) mai b) dopo 20 anni dal rimboschimento c) dopo 10 anni dal rimboschimento
262	Quale dei seguenti è un divieto sanzionato dalla legge regionale
	a) divieto alternante b) divieto temporaneo c) divieto differito
263	È vietata la raccolta dei tartufi
	a) senza l'autorizzazione della Comunità Montana b) nel demanio regionale, salvo espressa autorizzazione della Giunta Regionale c) nelle aree di bonifica agraria

264	Quale dei seguenti è un divieto sanzionato dalla legge regionale?
	<ul style="list-style-type: none"> a) lo scavo a profondità superiori a 30 centimetri b) lo scavo con terreno alla massima ritenzione idrica c) la lavorazione andante del terreno
265	È vietata
	<ul style="list-style-type: none"> a) l'apertura di buche in soprannumero b) la non pulitura delle buche aperte c) la riempitura con la terra estratta durante la raccolta
266	È vietato il commercio dei tartufi freschi fuori del periodo di raccolta?
	<ul style="list-style-type: none"> a) no se la raccolta rispetta il calendario della specie venduta b) si c) solo se il venditore non è munito di iscrizione alla CCIAA
267	Quale dei seguenti è un divieto sanzionato dalla legge regionale?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la vendita al pubblico di tartufi freschi senza l'indicazione della specie di appartenenza b) la vendita al pubblico di tartufi freschi senza l'indicazione degli estremi fiscali del venditore c) la vendita al pubblico di tartufi spezzati o tritati
268	Quale dei seguenti è un divieto sanzionato dalla legge regionale?
	<ul style="list-style-type: none"> a) la vendita dei tartufi conservati con l'aggiunta di vino o liquore b) la vendita dei tartufi conservati senza l'indicazione della sede dello stabilimento di lavorazione c) la vendita al pubblico dei tartufi conservati con l'aggiunta di acqua
269	Quali conseguenze comporta la violazione della legge regionale?
	<ul style="list-style-type: none"> a) solo una sanzione amministrativa commisurata alla violazione b) una sanzione amministrativa commisurata alla violazione e comunque la revoca definitiva del tesserino di idoneità c) una sanzione amministrativa commisurata alla violazione e comunque la confisca del prodotto
270	Quali conseguenze comporta la violazione della legge regionale?
	<ul style="list-style-type: none"> a) solo una sanzione amministrativa commisurata alla violazione b) solo la confisca del prodotto c) una sanzione amministrativa commisurata alla violazione e la confisca del prodotto
271	A chi è affidata la vigilanza sull'applicazione della legge regionale?
	<ul style="list-style-type: none"> a) anche alle guardie provinciali venatorie b) solo agli agenti del Corpo Forestale dello Stato c) agli abitanti di terre di uso civico
272	A chi è affidata la vigilanza sull'applicazione della legge regionale?
	<ul style="list-style-type: none"> a) solo agli organi di polizia e agli agenti del Corpo Forestale dello Stato b) ai soci di cooperative che hanno per fine istituzionale la protezione della natura c) anche alle guardie giurate designate da appositi enti di salvaguardia ambientale

273	Gli agenti del Corpo Forestale dello Stato hanno compiti di vigilanza sull'applicazione della Legge regionale?
	a) si
	b) si, in via esclusiva
	c) no

274	Le guardie giurate designate da appositi enti di salvaguardia ambientale hanno compiti di vigilanza sull'applicazione della Legge regionale?
	a) si
	b) si, in via esclusiva
	c) no

275	Le guardie venatorie provinciali hanno compiti di vigilanza sull'applicazione della Legge regionale?
	a) si
	b) si, in via esclusiva
	c) no

