

## MOTIVAZIONI DEL CONVEGNO

Il tartufo è un fungo ipogeo certamente conosciuto sin da un'età molto remota, ma ciò che oggi comunemente intendiamo come *fungo commestibile di pregio* appare citato per la prima volta nel testo "*Naturalis Historia*" di Plinio il Vecchio nel 79 d.C. Gli aneddoti riportati dimostrano che il tartufo, in latino definito semplicemente "*Tuber*", era assai apprezzato alle tavole dei Romani, i quali raccolsero certamente dagli Etruschi l'uso culinario di questo fungo.

In Friuli Venezia Giulia il tartufo fa parte di quei prodotti agricoli spontanei e storici che solo recentemente sono stati riscoperti e valorizzati.

Da una serie di indagini commissionate dalla Regione e dall'ERSA, svoltesi a più riprese dal 2001 al 2004, risulta che vi siano moltissime aree tartufigole nel Friuli Venezia Giulia: la Val Resia, la Val Canale, Montenars, Verzegnis, la Valle del But, la Valle Degano, le pendici del Monte Prat e del Monte Ciaurlec, Pian delle Merie, la Val Tramontina, la Valcellina, la zona di Torreano di Cividale e altre.

Tutte sono vocate alla produzione di tartufi di un qualche pregio commerciale come il *Tuber mesentericum* (nero ordinario o di Bagnoli), il *Tuber aestivum* (scorzzone), il *Tuber borchii* o *albidum* (bianchetto o marzuolo), ma anche di altri funghi ipogei di scarso valore se non addirittura esclusi dalla commercializzazione e dal consumo, come il *Tuber excavatum* (durone), il *Tuber maculatum*, il *Tuber rufum* (rosso) e il *Tuber ferrugineum* (ruginoso).

Le ultime indagini, condotte con i cani addestrati, hanno permesso di scoprire in regione nuove zone tartufigole: le Valli del Torre, la Val Venzonassa, la Valle del Grivò, la Valle dello Judrio, la Val Dogna, il Collio, il Carso goriziano, il Carso triestino, la zona di San Daniele del Friuli, le Foci

dell'Isonzo, la Laguna di Grado e molte altre località della "Bassa Pianura Friulana".

Le tartufigole rinvenute nei pressi di Cervignano del Friuli, Ruda e Villa Vicentina, Codroipo, Muzzana, Carlino e San Giorgio di Nogarò producono specie di tartufo di elevato pregio: il *Tuber macrosporum* (nero liscio), il *Tuber brumale* (nero invernale), il *Tuber brumale moschatum* (moscato), il *Tuber uncinatum* (nero uncinato o scorzone invernale).

In particolare, nella zona tra Muzzana del Turgnano e Carlino, nei boschi planiziali di quel che resta della antica "*Silva Lupanica*", è stato rinvenuto il famoso e tanto blasonato *Tuber magnatum* Pico (**tartufo bianco pregiato**). Di elevatissimo pregio gastronomico, in Italia è rinomato e diffuso quello delle zone di Alba, Acqualagna e San Miniato.

*Il convegno si propone di divulgare la conoscenza dell'ambiente in cui il tartufo bianco pregiato friulano viene raccolto, di farne conoscere le qualità, il corretto utilizzo a tavola anche in abbinamento con i vini del territorio, di illustrarne le tecniche di ricerca ed - infine - di informare i consumatori riguardo alle contraffazioni ed alle frodi frequentemente praticate nell'ambito della commercializzazione di tartufi e derivati.*



.....muzzana amatori tartufi

L'Associazione "*Muzzana Amatori Tartufi*", senza scopo di lucro, è nata nel 2005 per diffondere la conoscenza del tartufo in Friuli e per salvaguardare l'ambiente in cui esso si sviluppa. Si occupa dello studio della biologia dei tartufi, delle prospettive di miglioramento produttivo, dell'aspetto gastronomico ed infine della crescita del patrimonio socioculturale della popolazione locale.

## IL TARTUFO BIANCO PREGIATO FRIULANO



DELEGAZIONE DI UDINE

Venerdì 7 Novembre 2014

- 15,00** **Saluto delle Autorità.**
- 15,20** **Tartufi ed affini: un'introduzione.**  
Giuseppe Firrao - Professore ordinario di Patologia Vegetale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali dell'Università di Udine
- 15,40** **Tartufi bianchi e neri a tavola.**  
Donatella Trevisan - Vice Delegata di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina
- 16,10** **Il tartufo bianco pregiato e i vini friulani.**  
Bepi Pucciarelli - Giornalista, enogastronomo ed Accademico di Udine
- 16,30** **Contraffazioni alimentari del tartufo e derivati.**  
Gianluca Baiocchi - Ispettore del Corpo Forestale dello Stato - Divisione XIII<sup>ma</sup> - Ispettorato Generale.
- 16,50** **L'ambiente del bosco planiziale e il tartufo: sua difesa e conservazione.**  
Vittorino Gallo - Associazione M.A.T.
- 17,10** **La certificazione del tartufo bianco pregiato friulano secondo il protocollo PEFC.**  
Livio Pevere - Associazione M.A.T.
- 17,30** **Tecniche di ricerca del tartufo ed addestramento dei cani.**  
Vittorino Gallo - Associazione M.A.T.
- 17,50** **Conclusioni.**  
Giovanni Ballarini - Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina.
- Modera **Massimo Percotto, Delegato di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina.**

## La “Silva Lupanica”

La foresta così chiamata (il termine latino sta per “bosco dei lupi”) ricopriva, nel II° e III° secolo a.C., parte dell’odierna Pianura Padana e si estendeva per intero tra i fiumi Isonzo e Livenza. Era situata tra la “Silva Diomedea” e la “Silva Phaetontea” (rispettivamente ad Est e ad Ovest) e composta da querceto-carpineti risalenti all’età del ferro.

Della sua esistenza si trovano tracce nelle opere di Plinio il Vecchio (Naturalis Historia, 77 d.C.) e di Virgilio, ma con la colonizzazione romana di Aquileia, di Cividale e di Concordia Sagittaria, si decise di privilegiare l’economia pastorale a quella forestale ed i boschi pianiziali subirono drastici ridimensionamenti. Sopravvissero comunque abbastanza integri fino al secolo XI° quando il Patriarcato di Aquileia, prima, e la Serenissima Repubblica, in seguito, attuarono una ricolonizzazione massiccia della pianura centrale friulana. Ciò comportò un’intensa deforestazione per l’utilizzo degli alberi come legna da ardere.

Oggi sopravvivono appena 500 ha. di queste foreste suddivise tra i boschi Baredi, Bando e Coda di Manin a Muzzana del Turgnano, il Boscat nel comune di Cazzations di Strada, il bosco Sacile nel comune di Carlino, il Boscat nel comune di Terzo di Aquileia e il Bosco dei Leoni ad Aquileia. La vegetazione è costituita prevalentemente da carpino bianco, farnia, olmo campestre, frassino ossifico e nocciolo.

La pianura nei pressi di Aquileia dalla “Tabula Peutingeriana”.



In collaborazione con:



Provincia di Udine  
Provincie di Udin



Università degli Studi  
di Udine



.....muzzana amatori tartufi



Banca di Cividale  
Gruppo Banca Popolare di Cividale



Provincia di Udine  
Provincie di Udin



Università degli Studi  
di Udine



DELEGAZIONE DI UDINE

presentano il convegno:

## “IL TARTUFO BIANCO PREGIATO FRIULANO”



Venerdì 7 Novembre 2014  
ore 15,00

Palazzo “Antonini - Belgrado”  
Piazza Patriarcato 3 - Udine

Segreteria del convegno:  
Accademia Italiana della Cucina  
Delegazione di Udine  
tel. Delegato: 335 6699193  
tel. Segretario: 348 3312613