

PICCOLO DIZIONARIO DEL TARTUFO

Nomenclatura

Tuber Albidum: Nome scientifico del Tartufo Marzuolo. (sinonimo: Tuber Borchii)

Tuber Aestivum: Nome scientifico del Tartufo Scorzone.

Analisi fisico-chimica del terreno: Procedimento attuato per ricavare alcuni dati fondamentali del terreno, essenziali per stabilirne la vocazione alla produzione tartufigola:

- tessitura (in termini di composizione % fra scheletro, sabbia, limo, argilla)
- contenuto in macroelementi chimici (C:Carbonio, N:Azoto , P:Fosforo , K:Potassio, Ca:Calcio, Mg:Magnesio, S:Zolfo)
- principali parametri derivanti dalla composizione di cui sopra (C/N, Mg/K , ...)
- contenuto in microelementi chimici (F:Ferro, Mn:Manganese, Zn:Zinco, B:Boro, Cu:Rame)
- contenuto di carbonati e di calcare attivo
- PH, che ne esprime il grado di acidità o di alcalinità
- conducibilità elettrica, salinità, ...

Anastomòsi (alla greca: Anastòmosi): Processo di fusione di due Miceli disgiunti. Quando i costituenti sono dei Miceli Primari (o Aplòidi) di diverso ‘segno’, si forma un Micelio Secondario (o Diplòide) .

Ascocarpo o **Carpòforo:** E’ il Tartufo vero e proprio, ovvero il corpo fruttifero del Micelio.

Ascosporogenesi: Processo di maturazione delle spore contenute del Tartufo. Avviene nel giro di pochissime ore, durante le quali la Gleba o Polpa, fino ad allora completamente bianca ed inodore, assume il colore ed il profumo caratteristici della specie.

Grafico di Bagnouls-Gaussen: Grafico rappresentante precipitazioni e temperature su base annua, con doppia scala di valori proporzionati in modo da evidenziare meglio i periodi siccitosi della stagione estiva.

Buco o Foràta: In gergo, *aver fatto un buco* (o *una foràta*) significa aver raccolto un tartufo.

Tuber Brumale: Nome scientifico del Tartufo Nero d’Inverno.

Glèba o Polpa. E’ la parte interna del Tartufo, quasi completamente bianca quando immaturo ed invece con le caratteristiche striature a maturazione avvenuta.

Ifa. Cellula elementare costituente il Micelio del Tartufo. Invisibile ad occhio nudo, è schematizzabile come un lungo tubicino stretto unito ad altre Ife grazie a giunti settati, una sorta di pareti divisorie in grado di far passare gli elementi nutritivi.

Imènio. Parte della Glèba in cui sono presenti le Spore. Nel caso del tartufo, è costituito dalle striature che a maturazione divengono più scure, mentre quelle più chiare sono costituite da Micelio sterile.

Macroelementi. Si intendono quegli elementi chimici contenuti nel terreno che sono largamente utilizzati nel ciclo biologico delle piante: Carbonio, Azoto , Fosforo , Potassio, Calcio, Magnesio, Zolfo.

Tuber Macrosporum. Nome scientifico del Tartufo Nero Liscio.

Tuber Magnatum. Nome scientifico del Tartufo Bianco Pregiato.

Tuber Melanosporum. Nome scientifico del Tartufo Nero Pregiato. (Sinonimo: Tuber Nigrum)

Tuber Mesentericum. Nome scientifico del Tartufo Nero Ordinario (Sinonimo: Tuber Bituminatum).

Microelementi. Si intendono quegli elementi chimici che, pur se in piccola parte, sono comunque essenziali nel ciclo biologico delle piante: Ferro, Manganese, Zinco, Boro, Rame. Sono anche detti *Olìgoelementi*.

Tuber Brumale varietà Moschatum. Nome scientifico del Tartufo Moscato.

Màrcia o Fioròne. Sono i primi Tartufi Bianchi che si trovano nel periodo estivo, più superficiali e per questo più facilmente invasi dalle larve delle mosche. Ne esistono infatti di specializzate a deporre le uova nei Tartufi, che spesso ne risultano di qualità assai scarsa, di qui il termine.

Micèlio. E' costituito da un insieme di Ife. Nel caso del Tartufo possiamo avere
– un Micelio primario (o Aplòide), che si origina ad esempio da una sola spòra,
– un Micelio secondario (o Diplòide), costituito dalla fusione per anastomòsi (o anastòmosi, alla greca) di due Miceli primari di ‘segno’ opposto. Solo un Micelio secondario è in grado di contrarre Micorrize con la radice di una pianta.

Micoclèna. Parte esterna della Micorriza, costituita da alcuni strati di cellule, un vero e proprio ‘manicotto’.

Micorriza. Il nome deriva dalla unione dei due termini Mycos (fungo) e Rhiza (radice), ed è il principale organo cui è affidata la fase di resistenza del Tartufo. In pratica, è risultante dall'avvolgimento del micelio attorno al capillizio della pianta, ovvero attorno alle sue radici più piccole. Nel caso del Tartufo si parla quindi di *Ecto-Micorrize*, ovvero micorrize esterne, mentre altri funghi formano *Endo-Micorrize* (cioè all'interno del primo strato di cellule della radichetta) o *Ecto-Endo-Micorrize* (contemporaneamente esterne ed interne alla radichetta).

Miocene. Assieme al Pliocene è una delle due epoche in cui si suddivide il Neogene. Ha inizio circa 23 milioni di anni fa e termina circa 5.3 milioni di anni fa.

Orizzonti del suolo. L'orizzonte O (lettiera), è lo strato più superficiale, è formato da sostanze organiche poco decomposte. L'orizzonte A è uno strato di superficie ricco sia di frazione minerale che di sostanza organica decomposta (humus). Orizzonte B, più povero di humus, si concentrano i materiali asportati dalle acque dagli orizzonti

superiori. Orizzonte C, lo strato più profondo del suolo, è costituito da roccia in via di alterazione. Orizzonte R è invece la roccia-madre inalterata sottostante il suolo.

Peridio. E' la parte esterna del Tartufo. Può essere di colore giallo o giallo-verdastro per il Tartufo Bianco Pregiato, color ocra per il Marzuolo, Nero per tutti gli altri previsti dalla legislazione. E' praticamente immangiabile nel caso dello Scorzone o dell'Uncinato, per cui questi tartufi devono essere 'pelati' come le patate prima della consumazione.

PH. Indicatore ben conosciuto in Chimica e caratteristico di una soluzione, che può assumere valori tra 0 (completamente acida) e 14 (completamente alcalina); 7 è ovviamente indicativo di una soluzione neutra, né acida né alcalina. Per misurare il PH di un terreno, normalmente si prepara con lo stesso una soluzione acquosa in percentuale ben definita (di solito una parte di terra e 2,5 parti di acqua). I terreni normalmente vocati per i Tartufi pregiati sono caratterizzati da un PH compreso da 7,5 e circa 8, cioè moderatamente alcalini.

Pianello. Termine caratteristico del Tartufo Nero in genere, con unica eccezione del Tartufo Nero Liscio. E' la parte superiore del terreno della tartufaia caratterizzata da scarsa vegetazione erbacea a causa dei prodotti metabolici del Tartufo che riducono fino al 90% il potere germinativo dei semi. I Francesi dicono che *la terre brule*.

Pianta Gregaria. Pianta non in Simbiosi con il Tartufo ma che ne favorisce comunque la fruttificazione. Nel caso del Bianco Pregiato sono considerate tali le piante arbustive che ombreggiano il terreno durante l'estate, diminuendone l'evapotraspirazione, oppure che lo mantengono sciolto con l'azione di crescita delle proprie radici.

Pianta Simbionte. Pianta in Simbiosi con il Tartufo, sulle cui radici si sono cioè formate micorrize con il Tartufo.

Pliocene. Assieme al Miocene è una delle due epoche in cui si suddivide il Neogene. Ha inizio circa 5.3 milioni di anni fa e termina circa 2.6 milioni di anni fa.

Primordi. Sono in pratica dei piccolissimi abbozzi di Tartufo che si differenziano dalle Micorrize nel periodo di fruttificazione caratteristico per ogni specie; dopo la loro

formazione, la crescita del Tartufo avviene poi in maniera saprofitica, ovvero indipendente dalla pianta ospite dalle cui radici si è formato.

Raspàre. Un cane da tartufi raspa, ovvero inizia a scavare con le zampe anteriori, per indicare il punto preciso in cui ha localizzato qualcosa. Il cane più irruento raspa con velocità ed in maniera continuativa mentre quello più calmo, magari, darà solo qualche zampata (alcuni cani, addirittura, segnano solo la presenza del tartufo abbassando caratteristicamente la testa e la parte anteriore del corpo senza raspare, portando il naso in basso in prossimità del punto preciso).

Reticolo di Hartig. E' la parte più interna della Micorriza, che entra a contatto con la radichetta.

Saprofitismo. Crescita attraverso l'assunzione diretta dal terreno di elementi nutritivi. E' caratteristica, ad esempio, della crescita dei Tartufi una volta che si sono differenziati i Primordi dalle Micorrize.

Simbiòsi. Rapporto di reciproco vantaggio fra Tartufo e pianta ospite, o simbiote, che si instaura con la formazione di micorrize: le radici della pianta aumentano, e notevolmente, il proprio potere assorbente, mentre il tartufo riesce a sopravvivere anche grazie alla commensalità con la radice.

Spòra. E' il vero e proprio 'seme' del Tartufo, non visibile ad occhio nudo perché di dimensioni dell'ordine dei micrometri. E' contenuta in Aschi, ovvero dei veri e propri 'sacchi', in numero variabile (fino a 6-8).

Tartufaia. Punto preciso in cui avviene ogni anno, al verificarsi delle condizioni adatte, la produzione di Tartufi. Come abbiamo visto in altre sedi, la cosa deriva dal fatto che il micelio del tartufo è stanziale, strettamente connesso alle radici delle piante, grazie alle quali può sopravvivere per moltissimi anni.

Tartuficoltura. Insieme di tecniche volte alla produzione di tartufi grazie alla messa a dimora di piante micorrizzate con il tartufo della specie che si intende produrre.

Terzo quinto di luna. Secondo i vecchi tartufai era il periodo migliore di ogni ciclo lunare (27 giorni circa) che andava da due giorni prima della luna piena a due giorni dopo. Il termine deriva dalla divisione del ciclo lunare di 27 giorni in cinque periodi di cinque giorni. Il terzo di essi, appunto il 'terzo quinto', era ritenuto, a torto o a ragione, il più produttivo.

Tuber Uncinatum. Nome scientifico del Tartufo Uncinato o Scorzone d'Inverno.

Vanghetto. Attrezzo ammesso per la raccolta del Tartufo costituito da una parte in ferro acciaioso a forma di piccola vanga posta sopra un manico di legno, adatto quindi a terreni sciolti e profondi. Usato normalmente per la raccolta del Bianco Pregiato, del Nero Liscio e del Marzuolo.

Zappino. Attrezzo ammesso per la raccolta del Tartufo costituito da una parte in ferro acciaioso a forma di piccola zappa allungata posta sopra un manico di legno, adatto quindi a zone ricche di sassi. Usato normalmente per la raccolta dei Neri, con eccezione del Nero Liscio, che preferisce invece terreni sciolti e profondi come il Bianco Pregiato.