

## LA COLTIVAZIONE DEI TARTUFI

I tartufi sono funghi che crescono in associazione con alcune piante superiori, si sviluppano in terreni calcarei con pH che oscilla da 7 a 8,5. In Italia ne esistono oltre 25 specie ma ammesse alla raccolta sono nove. Vista l'importanza che hanno sempre suscitato sia tra i consumatori che da parte della ristorazione, alla fine degli anni '70 alcuni Istituti di ricerca hanno messo a punto tecnologie che ne permettono la coltivazione. Si tratta di coltivazioni indirette, ovvero da mettere a dimora in terreni adatti, piante opportunamente preparate in laboratorio (micorrizzate) al fine di ottenere, dopo alcuni anni, corpi fruttiferi. Le sperimentazioni in provincia di Brescia sono iniziate negli anni '80 e la micorrizzazione delle piante è stata fatta nei laboratori di Roè Volciano e le prime produzioni sono arrivate dopo 5-7 anni, in base alla specie. Trattandosi di una coltivazione innovativa, durante questo percorso, molti sono stati i problemi che si sono presentati, il più importante dei quali è stato di capire le esigenze ecologiche richieste dalle singole specie, di usare nella micorrizzazione delle piante tartufi autoctoni, di mettere a punto cure agronomiche che permettessero di abbreviare l'entrata in produzione. Di fondamentale importanza è risultata essere l'assistenza tecnica fornita ai coltivatori, in quanto non esistono modelli da applicare a tutti gli impianti, ogni tartufaia è una realtà unica e come tale va trattata. Ora, dopo venti anni di sperimentazione, possiamo affermare che se tutte le operazioni sono eseguite correttamente, si possono ottenere risultati molto interessanti, superiori alle aspettative. Ne sono esempio i numerosi impianti fatti che attualmente sono in produzione

Virgilio Vezzola