

## Scheda



### CD - IDENTIFICAZIONE MODULO

<b>TSK - Tipo modulo</b>	MEPI
<b>CDM - Codice Modulo</b>	ICCD_MEPI_2464007393851
<b>IRE - Istituzione referente</b>	Segretariato Generale MIBACT-Ufficio UNESCO

### PI - PROCESSO DI IDENTIFICAZIONE E RILEVAMENTO

**PET - Periodo temporale** 2017-2020

**PAC**

L'analisi antropologica del mondo dei tartufai quali protagonisti e detentori delle conoscenze orali ed empiriche connesse all'elemento della cerca e cavatura del tartufo in Italia, delle narrazioni intimamente ad esso connesso, delle gestualità tramandate è stata sviluppata intorno alle interviste etnografiche dei tartufai oltre che ad una ricerca bibliografica e di archivio. Sono stati coinvolti sia per la ricerca del materiale che per la sua organizzazione ONG accreditate UNESCO (SIMBDEA), l'Università di Pollenzo (Cuneo) e professionisti antropologi accademici ed istituzionali. Il processo di identificazione dell'elemento è il frutto di un coordinamento su scala nazionale che è stato attivamente seguito da un gruppo di lavoro permanente di comunità composto da detentori e praticanti, senza discriminazione di genere, provenienti dalle aree tartufigene regionali, da referenti tecnici delle istituzioni, ed esperti dei Centri Studio Specializzati che hanno lavorato integrando varie prospettive (culturale, ambientale, forestale). Il processo di inclusione dei detentori e praticanti distribuiti sul territorio nazionale è stato possibile grazie all'attività della comunità dei tartufai rappresentata da FNATI, delle libere associazioni di tartufai e di ANCT che hanno incoraggiato in forma di partenariato, attività itineranti sul territorio nazionale (workshop, conferences), garantendo la progressiva accessibilità ed inclusione di gruppi, di singoli detentori e di aree a vocazione tartufigena nel rispetto dei valori dell'elemento e della comunità che in essi si identifica. Questa partecipazione

attiva è testimonianza diretta del consenso espresso dalla comunità dei detentori e praticanti che hanno identificato l'elemento e redatto l'inventario e ha contribuito sia alla diffusione e condivisione di conoscenze e pratiche legate alle diverse tradizioni territoriali che all'acquisizione, più in generale, dell'importanza dei valori culturali che legano l'uomo alle sue tradizioni e alla natura; questi valori sono stati elaborati e vengono vissuti come strumento di sviluppo sostenibile integrato alla capacità dell'uomo di adattarsi all'ambiente come risposta all'evoluzione naturale e come fonte di memoria funzionale ai processi di trasmissione intergenerazionale. Grazie agli eventi, incontri, convegni e attività portate avanti dalla vasta e capillare comunità, è accresciuta la consapevolezza dell'elemento quale patrimonio culturale immateriale anche tra stakeholders esperti di settore e le Amministrazioni (tra cui Comuni, Regioni, Centri di Ricerca specializzati etc.), e facilitato la partecipazione pubblica e comunitaria in tutte le aree tartufigene italiane senza che vi siano vincoli o restrizioni ostativi all'accessibilità dell'elemento.

PAN

SI

## OG - IDENTIFICAZIONE ELEMENTO

OGN - Nome dell'elemento

Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali

CGI

La comunità che si identifica nell'elemento "Cerca e cavatura del Tartufo" include una rete interregionale nazionale composta da circa 73.600 detentori e praticanti, chiamati tartufai, riuniti in 45 gruppi associati nella Federazione Nazionale Associazioni Tartufai Italiani (FNATI), da singoli tartufai non riuniti in associazioni per un totale di circa 44.600 unità e da altre 12 Associazioni di tartufai che insieme all'Associazione Nazionale Città del Tartufo (ANCT ) coinvolgono circa 20.000 liberi cercatori e cavaatori. La vasta comunità, distribuita nei diversi territori regionali italiani vocati alla pratica dell'elemento e proveniente da una forma di attività vissuta individualmente, che esula dal binomio cavatore-cane solo nei casi in cui il tartufaio si fa mentore delle giovani generazioni e consegna loro il sapere, ha saputo esprimere forme di solidarietà collettiva sviluppandole in associazionismo come risultato di un' aggregazione volontaria organizzata in modo da favorire scambi di pratiche ed esperienze tra gruppi ed individui. L'evoluzione di questa impostazione ha prodotto un rapporto armonico tra il cavatore e la natura che è alla base della trasmissione di saperi e tecniche legate alla cerca e cavatura individuate come una pratica sostenibile. Mentre in ambito familiare è ancora il singolo tartufaio più anziano, nonno o padre, che insegna accorgimenti, luoghi, modi della cerca e cavatura affinché le nuove generazioni possano sentirsi progressivamente parte della comunità', l'associazionismo organizzato ha contribuito ad intercettare gruppi di praticanti provenienti anche da territori

marginali coinvolgendoli su tematiche legate alla conservazione dell'habitat compromesso da fattori quali l'abbandono delle campagne e il correlato inurbamento, sui saperi indiziari che favoriscono l'individuazione delle piante tartufigene e sulle tecniche della cavatura che consentono di garantire la rinnovabilità delle diverse specie. Su queste esperienze ormai condivise, si è creata una rete nazionale nata da forme di associazionismo regionale che oggi interviene nella trasmissione intergenerazionale sia informale che formale. Sia l'ANCT che la FNATI, contribuiscono all'individuazione di piccoli gruppi di tartufai di territorio coinvolgendoli nell'azione più generale già individuata dall'associazionismo organizzato. La comunità così formata e riunita intorno alle medesime finalità ha cominciato a guardare e riflettere sui valori intrinseci dell'elemento, tanto che ad oggi tali Associazioni rappresentano un punto di riferimento per la condivisione tra detentori e praticanti e di interlocuzione con le pubbliche istituzioni; organizzano e partecipano a forme di trasmissione formale dell'elemento; favoriscono e organizzano interventi sui terreni di libera cerca, d'intesa con i proprietari pubblici o privati, per salvaguardare l'habitat tartufigeno progettando e praticando azioni di manutenzione e rinnovo forestale.

#### **LOR - Localizzazione geografica**

Le aree tartufigene nelle quali la comunità pratica la cerca e cavatura del Tartufo sono state individuate e, quindi, coincidono, con i territori più densamente popolati di tartufai anche maggiormente attivi nelle pratiche della trasmissione dell'elemento oltre che in funzione della diffusione delle specie botaniche presenti sul territorio nazionale. Sono ricomprese nei boschi puri e misti delle zone appenniniche, delle colline interne, delle aree costiere e in quelle ripariali dei corsi d'acqua oltre che attorno alle piante isolate dell'ecosistema agrario. Al Nord: Colline Langhe-Roero-Monferrato; boschi dell'Alta Val Bormida Savonese, Oltrepò Pavese-Mantovano, Pianura Padana, Ferrarese, Bassa friulana; Colline delle Province di Parma-Reggio Emilia-Modena-Bologna-Rimini. Questi territori sono ricompresi nelle seguenti Regioni: Piemonte, Liguria, Lombardia, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna. Al Centro: Crete Senesi, Monte Amiata, Appennino delle Province di Pisa-Firenze-Arezzo; Appennino delle Province di Pesaro-Urbino-Ancona-Macerata-Fermo-Ascoli; Valli dei fiumi Tevere-Chiascio-Topino; Valnerina-Parco fluviale del Nera, Colli dell'Orvietano; boschi dell'Appennino delle Province di Perugia-Rieti-Roma-Frosinone. Questi territori sono ricompresi nelle seguenti Regioni: Toscana, Marche, Umbria e Lazio. Al Sud: boschi, fiumi e colline delle Province dell'Aquila-Isernia-Campobasso-Avellino-Benevento-Salerno e dell'Alta Val di Sangro; Parco del Matese, Massiccio del Pollino; Gargano, Murgia, Tavoliere Cagliaritano-Sarcidano, Altopiani della Giara di Gesturi-Nuorese; Parco dei Nebrodi e Madonie. Questi territori sono ricompresi nelle seguenti Regioni:

Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

La “Cerca e cavatura del Tartufo in Italia” rappresenta un patrimonio culturale immateriale di conoscenze e pratiche affinate da costanti osservazioni che poi sono state tramandate oralmente per secoli con l’affiancamento e la trasmissione orale che caratterizzano la vita rurale di interi gruppi di detentori e praticanti, chiamati “tartufai”, con diverse declinazioni in tutti i territori tartufigeni italiani. Queste includono un vasto complesso di conoscenze e di specifiche abilità che consentono a chi le detiene di interpretare i fattori climatici, le precipitazioni, il riconoscimento di associazioni vegetali, l’ortografia dei terreni al fine di garantire una corretta e sostenibile gestione dei sistemi naturali attraverso il mantenimento e miglioramento degli ecosistemi boschivi e fluviali e tutti gli habitat correlati alla presenza del fungo sotterraneo. Sono queste conoscenze che consentono al tartufaio , prima, la cosiddetta “Cerca”, ovvero l’identificazione dei territori che favoriscono la crescita spontanea della pianta tartufigena, dalle cui radici nasce il fungo sotterraneo chiamato tartufo e poi, consentono l’applicazione della tecnica tradizionale per la sua individuazione ed estrazione, cosiddetta “Cavatura”.Questi saperi trasmessi e tramandati tra generazioni, includono anche il particolare rapporto cane-tartufaio. Tra le due fasi, infatti, si evidenzia l’esito dell’abilità del tartufaio nell’addestrare il cane ad affinare l’olfatto affinché annusando l’aria e in mezzo a centinaia di odori, si diriga verso la fonte di quello che cerca e, girando intorno alla pianta tartufigena, individui il punto preciso dove inizierà a scavare per lasciare poi l’estrazione alla cautela del cavatore. Il tartufaio ha privilegiato la compagnia del cane e collabora alla cerca con la sua esperienza a interpretare la natura, a cogliere le differenze cromatiche che evidenziano una tartufaia, a riconoscere le piante tartufigene intrecciando con l’animale un rapporto dialogante che genera il successo o l’insuccesso dell’impresa. Quest’ultima è, quindi, frutto sia della capacità olfattiva del cane, affinata con l’addestramento, che dell’abilità del tartufaio, il quale con l’uso manuale di uno strumento specifico cosiddetto “vanghetto” , “zappino”, “zappetto”, “vanghello” opera non alterando le condizioni del terreno. Solo una corretta pratica dell’elemento garantisce il mantenimento dell’equilibrio ecologico e della biodiversità vegetale. La conoscenza dei segreti della tradizione assicura la rigenerazione biologica stagionale delle specie tartufigene rendendole risorse rinnovabili. Tali conoscenze del mondo rurale, già descritte in epoca classica, sono legate fortemente ad espressioni orali e tradizioni che riflettono l’identità culturale locale entrando nei vocabolari vernacolari. L’approccio linguistico e lessicale riflette l’ampiezza della diffusione sul territorio nazionale e la varietà del tratto culturale nelle sue sfaccettature: i tartufai, il cane da tartufo, la cerca, la

#### **DES - Descrizione**

conservazione, le ricette tradizionali culinarie in cui è impiegato il tartufo, la festa come momento conviviale di comunità e fase di passaggio del calendario stagionale legato all'elemento. Le specie tartufigene, nelle specificità regionali, assumono anche tratti espressivi orali tipici: esse infatti, a seconda della localizzazione geografica, possono essere denominate anche "trifola, baco, taratuffolo ,trituffulu" e lo stesso "tartufaio" diventa nei vari dialetti "trifolau, trifulin, tartufaro". Questa differente terminologia dialettale si riflette anche nella creazione di costruzioni culturali simboliche differenti in cui la pratica dell'elemento si intreccia alla mitologia storica soprattutto legata alla natura. Per il tartufaio, ad esempio, la natura non era solo l'ambito operativo, ma un grande contenitore dove l'uomo collocava le ansie, le paure che assumevano identità multiformi anche negative tra cui quella delle streghe ( "Masche" del Piemonte e le "Jannare" della Campania) o divinatorie ("Nurtie" in Umbria). Queste figure o concetti di mediazione interpretativa dei fenomeni naturali non del tutto conosciuti e governabili, condizionavano l'esistenza e il vivere della comunità. Il tartufaio come un "eroe della notte" diventa, quindi, colui che condivide con le figure mitologiche spazi e tempi che altri non sfiderebbero assegnando anche al tartufo cavato significati magici e misteriosi. Fonti antiche rinviano al tuono, al fulmine, quali indicatori del periodo propizio per la cerca, a volte associati mitologicamente alle forze misteriose magiche richiamate nelle credenze popolari. Aspetti che, ancor più nel passato- quando la cerca e cavatura era una pratica prevalentemente notturna- connotano simbolicamente il "tartufaio" come "animale selvatico" che, come raccoglitore, riesce ad entrare simbioticamente in rapporto con la natura e le sue regole, segnando culturalmente anche l'immaginario sociale popolare. L'oralità, i saperi, la pratica, e le tradizioni connessi sono il risultato attraverso il quale l'elemento della cerca e cavatura del tartufo include espressioni orali tradizionali e le cognizioni e le prassi relative all'universo.

La cerca del tartufo è un percorso indiziario, fatto di spie, congetture, sensi allertati e raffinati, volti a cogliere segni, tracce, segnali, apparenze, circostanze, richiami che il tartufaio avverte emette in atto a partire dalle coordinate spazio-temporali frutto della sua memoria. La trasmissione dei complessi saperi connessi alla cerca del tartufo, delle forme e delle pratiche relative a questo fungo sotterraneo, che si cela al cavatore, rappresenta un percorso topico, di come la memoria orale si trasmetta da una generazione all'altra, e di come le competenze siano un patrimonio immateriale. Esse per lo più costituivano una parte importante dell'asse ereditario familiare andando da padre in figlio, da nonno a nipote. L'elemento, infatti, è stato costantemente trasmesso tra generazioni prevalentemente in modalità informale e all'interno dei nuclei famigliari e parentali ed ha contribuito a sviluppare senso di

## **MOT - Modalita' di trasmissione**

appartenenza ad una comunità più vasta aprendo ad altre possibilità di formazione/informazione in modo da non far interrompere il flusso delle conoscenze e delle competenze. Oggi la comunità, composta da Associazioni e singoli detentori, è direttamente impegnata nella formazione dei giovani attraverso l'organizzazione di corsi e progetti formativi. Al contempo, attraverso la diffusione del valore culturale della cerca e cavatura del tartufo legato ai vari territori, la comunità promuove le altre risorse ambientali, culturali, storiche, tradizionali che questo elemento immateriale è capace di esaltare e trainare. Le Associazioni rappresentano una forma di condivisione tra detentori e praticanti, organizzano e partecipano a forme di trasmissione formale dell'elemento; favoriscono e organizzano interventi sui terreni di libera cerca, d'intesa con i proprietari pubblici o privati, per salvaguardare l'habitat tartufigeno progettando e praticando opere di manutenzione e rinnovo forestale. Gli ambiti scientifici legati alla ricerca tecnica di riconoscimento del ciclo biologico che interessa nel complesso le aree tartufigene, sono dal 1968 il tema di un confronto internazionale di scienziati che ogni venti anni si incontrano per il Convegno Internazionale di Spoleto in Umbria per arricchire e aggiornare le ricerche effettuate in aree geograficamente differenziate prefigurando il percorso dell'edizione futura basato sullo scambio dei risultati perseguiti. E' l'insieme di queste esperienze che, nell'ottobre del 2012 in un Convegno ad Alba "La cerca del tartufo tra origini, storia, scienza e tradizione", hanno fatto avvertire l'esigenza di un progetto comune che coinvolgesse e impegnasse tutti in una definitiva svolta collaborativa per esplorare il mondo del tartufo che soprattutto nella parte relativa alla cerca, si è mantenuto a lungo in una zona di marginalità. Per questo è stato necessario immergersi nella cultura popolare, per poter cogliere i diversi aspetti dell'elemento: le concezioni generali, le pratiche operative custodite e trasmesse oralmente per non perderle e organizzarle in processi codificati ai fini della trasmissione. Infatti, gli elementi caratterizzanti la cerca e cavatura del tartufo, trasmessi e tramandati anche attraverso storie, fiabe, aneddoti, proverbi e modi di dire che trovano corrispondenza anche nelle espressioni delle abitudini culinarie tipiche e dei saperi gastronomici tradizionali, diventano parte di un processo di formalizzazione delle conoscenze integrando l'immaterialità delle conoscenze e delle competenze. Alla condivisione delle conoscenze e pratiche relative al rispetto dell'ambiente, alla manutenzione e presidio dei territori tartufigeni, si impongono i forti elementi di socializzazione come il pranzo e la festa che escono da una dimensione sociale familiare per diventare connotazione di una comunità più ampia anche basata sull'associazionismo.

## **SVS - STATO DI VITALITA' DELL'ELEMENTO**

## **SVSM - Misure di salvaguardia**

Le misure di salvaguardia descritte si caratterizzano per l'orientamento alla crescita della sensibilità e trasmissione del valore ambientale, identitario e comunitario dell'elemento. Le stesse iniziative di promozione e valorizzazione, infatti, mettono al centro gli aspetti di gestione sostenibile che rispettano la natura, le persone e gli animali e si basano sulle conoscenze e pratiche dirette dei detentori e praticanti. Dagli anni '90 e in modo ricorrente temporale, detentori e praticanti collaborano volontariamente per

- il consolidamento e diffusione degli studi tradizionali ed avanzati condotti sulla messa a punto delle pratiche di gestione diretta degli ambienti naturali dal punto di vista agro-forestale con particolare riferimento alla vegetazione, al suolo coltivato, alle superfici di pascolo naturale;
- la mappatura delle buone pratiche da adottare negli areali naturali di crescita spontanea della pianta tartufigena che identificano le peculiarità dell'elemento per i suoi tratti culturali e i bisogni ecologici degli habitat locali;
- garantire la periodicità di Convegni e seminari organizzati al fine di diffondere risultati scientifici e interdisciplinari elaborati da Centri specializzati ed Università ottimizzando la programmazione della ricerca futura;
- per organizzare corsi e laboratori nelle scuole e nei Musei tematici del Tartufo ( Acqualagna, Borgocarbonara, San Giovanni d'Asso, Scheggino) al fine di far emergere la stretta connessione della componente identitaria dell'elemento con il territorio;
- per tenere corsi per le giovani generazioni e target specifici di giovani anche disabili attraverso visite guidate di cerca e cavatura per sperimentare sia il rapporto uomo-cane-ambiente che l'utilizzo dei parametri sensoriali;
- l'organizzazione di eventi culturali in cui far confluire le tematiche della ricerca antropologica e scientifica legate all'elemento e alla storia della comunità interessata, valorizzando pubblicamente i tartufai quali detentori di conoscenza per la società e dando spazio a contenuti creativi e di scambio che, attraverso l'arricchimento progressivo e dinamico dell'elemento, contribuiscono alla divulgazione del patrimonio culturale immateriale.

• La comunità di detentori e praticanti è impegnata per l'elaborazione, l'adozione e la divulgazione di un protocollo di raccomandazioni volte all'attuazione di tecniche integrative (ad es. irrigazione, pacciamatura, potatura) che mitigano i rischi degli effetti climatici provocati da permanenti alterazioni, quali-quantitative del regime termo-pluviometrico, e al tempo stesso, regolamentino l'eventuale eccessiva pressione antropica ed urbanistica nei territori tartufigeni interessati per mantenere l'utilizzo razionale della risorsa a complessa rigenerazione spontanea. Particolare attenzione, negli ultimi tempi è stata attribuita anche al ruolo e profilo del tartufaio come emblema della conoscenza e pratica dell'elemento, custode e manutentore dell'habitat tartufigeno, mentore delle nuove generazioni. Ruolo da sempre esercitato prima come azione

istintiva e di difesa del bosco, del fondovalle e delle rive dei corsi d'acqua, luoghi della cerca, poi, una volta acquisito come tecnica applicata, trasmesso, al pari delle altre conoscenze, quale elemento della cultura tartufigena. Rimuovere la vegetazione in putrefazione, liberare un ruscello da ostruzioni, guidare lo sviluppo di crescita di una pianta con opportune potature, orientare l'ingresso della luce solare in bosco, ripulire gli alvei sono azioni che nel tempo e nel grande spazio naturale hanno contribuito alla salvaguardia delle aree di naturale produzione del fungo. Queste pratiche di osservazione dell'habitat e di manutenzione, individuali o condivise a fine dell'insegnamento e trasmissione, svolgono un'azione importante nel miglioramento delle condizioni del benessere psicofisico di coloro che la praticano, condividendo con la cosiddetta "boscoterapia", il camminare e respirare in spazi aperti caratterizzati da paesaggi e profumi.

### **SVSA - Aspetti di rischio per la salvaguardia**

La somma di queste conoscenze, che attengono alla regimazione delle acque, alla funzionalità dei sistemi idrici di superficie, al governo delle piccole aree boscate, al mantenimento della biodiversità. Attraverso la loro applicazione pratica su larga scala si potranno fronteggiare più efficacemente anche grandi mutamenti di tipo strutturale in particolare quelli climatici. Sarà la capacità di mantenere micro ambienti, come la gestione del microclima di una tartufaia, la chiave di lettura per governare gli effetti dei mutamenti in corso con azioni mirate e puntiformi. La copertura del suolo con pacciamatura, l'orientamento delle schermature vegetali, la corretta pratica della potatura, la creazione di micro invasi, l'eliminazione di piante concorrenti sono pratiche di gestione che stanno garantendo buoni risultati nel mantenere le ottimali condizioni naturali ma anche per recuperare siti compromessi. Quanti più tartufai avranno accesso a queste conoscenze, Tanto più si adotteranno queste buone pratiche manutentive negli habitat tanto più sarà efficace l'azione di mitigazione dei cambiamenti sia termici che pluviometrici.

### **NS - NOTIZIE STORICHE**

L'elemento comprende un insieme tramandato di conoscenze e pratiche del mondo rurale (già Teofrasto, *Historia plantarum*, III sec. a.C; Plutarco di Cheronea I sec. d.c; Giovenale, *Saturae*, 127 d.c.) diffuse sul territorio nazionale e incentrate sulla cerca anche notturna in habitat e in habitat di piante tartufigene (tartufaie) che producono "tartufo", fungo ipogeo (9 varietà botaniche autoctone) caratteristico per il suo particolare afrore e per essere una risorsa limitata che si origina solo in simbiosi con radici di specifici alberi ( frassini, pioppi, faggi etc.) secondo biodiversità locali (già Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia* I sec. d. C.). Non trascurabile è il suo essere condimento gastronomico della cucina regionale di tradizione (già Apicio, *De Re Coquinaria* III o IV sec. dell'era volgare; Ciccarelli,

**NSE - Notizie storiche relative all'elemento**

Opusculum de tuberibus, 1564; Pisanelli, Trattato della natura, 1596) che lo vede ancora oggi utilizzato in combinazione con materie prime grasse necessarie per l'esaltazione delle tipicità aromatiche del tartufo (ex. olio, burro e uovo) come da ricettari storici regionali, libri di cucina, nella letteratura gastronomica e nella narrativa quale componente sociale ed identitario di spazi culturali festivi condivisi siano essi sagre, feste popolari( in parte ereditate dal calendario contadino pre-industriale) che pranzi nelle ricche tavole dei proprietari terrieri come testimoniato in duemila anni da Apicio a Bartolomeo Scappi (1500), da Brillat Savarin (1800) a Pellegrino Artusi (primi del 1900). Da millenni la natura custodisce per l'uomo un prodotto la cui origine si perde tra storia e leggenda, un segreto che la terra rivela in occasioni speciali solo agli olfatti più sensibili e raffinati e che ogni volta che si rivela rinnova la sua magia. Il mondo del tartufo si complica quando la narrazione non riguarda più il prodotto ma l'insieme di saperi e conoscenze proprie del cavatore e delle tecniche che portano alla luce una risorsa che altrimenti rimarrebbe celata. Ed è nella storia millenaria dell'uomo che si tramanda di bocca in bocca, di padre in figlio, un'attività, quella del tartufaio, che si fonda su consuetudini, su regole non scritte e che non conosce limitazioni nell'esplorazione dello spazio e del tempo. Questa attività è condivisa con aiutanti preziosi che, nella storia, sono stati diversificati: l'osservazione delle mosche, il bastone, il maiale e il cane. Abbandonato il maiale, per la sua difficoltà a percorrere tratti lunghi e per la sua inaddestrabile voracità, il tartufaio ha privilegiato, nel tempo, il rapporto con il cane.

**DO - DOCUMENTAZIONE**

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

M.G.Apicio, De Re Coquinaria, III o IV sec. dell'era volgare. Raccolta composita 385 d.c.

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

Teofrasto, Historia plantarum, III sec. a.c.

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

Plinio il Vecchio, Naturalis Historia, I sec. d.c.

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

Plutarco di Cheronea-I sec.d.c.

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

Giovenale, Saturae, dopo il 127 d.c.

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

A. Ciccarelli, Opusculum de tuberibus, 1564.

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

B. Pisanelli, Trattato della natura, 1596.

**RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici**

G.B.Vigo, Tubera Terrae carmen, Torino 1776.

**RBS - Riferimenti**

<b>bibliografici e sitografici</b>	L. Negro, Ricettario, 1865.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	G. Renoy, L.Ciciriello, Un Tartufo nel cuore, Bruxelles, Edition de la truffe Boire, 1999.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	A. Daprati, Sua Maestà il Tartufo, Milano, Todaro Editore, 2000.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	N.Romagnolo, Il mistero e il fascino del tartufo, ExCogita Editore, Milano 2007.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	G. Berti - R.Molinari- A. Galoppi, Tobi e il tesoro del Tartufo, Araba Fenice, Boves 2009.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	S. Rossi, TARTUFI, Genova, Sagep Editore, 2012.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	G. Parusso, A. Cirio, TARTUFO, Alba, St Pauls International srl, 2012.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	L.Tanzi, Il tartufaio , Petruzzi Editore, 2013.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	P.Grimaldi, Di tartufi e di masche, SlowFood Editore , Bra 2017.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	ARTICOLO- Coltivazione artificiale dei Tartufi, Rivista forestale del regno d'Italia, Torino 1865.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	ARTICOLO-Norcia, the Goddess of Truffles, Etruscan Roman Romans in popular tradition, London 1895.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	ARTICOLO-D. Pellice, La scuola dei cani da tartufo a Roddi, L'Illustrazione Italiana, Milano 1933.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	ARTICOLO-R. Littel, La scuola dei cani da tartufo, L'Illustrazione Italiana, Milano 1953.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	MANUALE-Servizio Agricoltura Pr. Mantova, Il tartufo e la tartuficoltura in provincia di Mantova, Mantova, Publi Paolini, 1998.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	MANUALE-M. Zotti, Tartufi di Liguria, Savona, Marco Sabatelli Editore, 2012.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	MANUALE-A. Zambonelli, C. Perini, G. Pacioni, progetto Magnatum, Cesena, Alimat Edizioni, 2012.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	MANUALE-M. Bencivenga, L. Baciarelli Falini, Manuale di Tartuficoltura in Umbria, Città di Castello, Artegraf, 2012.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	MANUALE-A.Saccomano, Il Tartufo in Campania, Caserta, Imago Editrice S.R.L., 2012
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	MANUALE-AA.VV Alla scoperta del Tartufo, Slow Food Editore, Bra 2013.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	MANUALE- G.Gregori, Tartufi e Tartuficoltura nel Veneto, Tipografia Rumor, Vicenza,1991
<b>RBS - Riferimenti</b>	ATTI-Atti del Congresso Internazionale sul Tartufo, Spoleto,

<b>bibliografici e sitografici</b>	casa editrice, 1968.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	ATTI-Atti del congresso Internazionale sul tartufo, Spoleto, casa editrice, 1988.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	ATTI-Atti del congresso Internazionale sul tartufo, Spoleto, casa editrice, 2008.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	COLLANE-Tutte le vie portano al Tartufo,Città di Castello, Artegraf, 1996.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	COLLANE-Le Vie del Tartufo: ospitalità di ieri e di oggi, Città di Castello, Artegraf,1997.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	COLLANE-II Tartufo: archeologia del passato per il futuro, Città di Castello, Artegraf, 1998.
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	<a href="http://www.cittadeltartufo.com">www.cittadeltartufo.com</a>
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	<a href="http://www.fnati.it">www.fnati.it</a>
<b>RBS - Riferimenti bibliografici e sitografici</b>	<a href="http://www.granaidellamemoria.it">www.granaidellamemoria.it</a>
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	1.Cerca in habitat naturale.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	2- Cerca in habitat naturale.gif
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	3. Analisi sensoriale del tartufo.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	4. Tartufo con vagnetto e cane con tartufo nero in bocca.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	5. Tecnica di Cavatura del tartufo con cane.jpg

<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	6-Addestramento cane in tartufaia naturale.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	7- Tecnica storica di cerca con la scrofa.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	8-raduno pubblico dei tartufai.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	9-incontro associazione tartufai.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	10-trasmissione bambini.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	11- trasmissione bambini.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	12- trasmissione formale-scuola.jpg
<b>FTAL - Liberatoria per uso immagine</b>	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAK - Nome file digitale allegato</b>	13-trasmissione-Museo tematico (2).jpg

FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAK - Nome file digitale allegato	14-trasmissione-Museo tematico.jpg
FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAK - Nome file digitale allegato	15-impiego tartufo-cucina tradizionale.jpg
FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAK - Nome file digitale allegato	16- impiego tartufo-cucina tradizionale. Lavaggio ad acqua ferma del tartufo..jpg
FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAK - Nome file digitale allegato	17- Paesaggio tartufigeno collinare.jpg
FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAK - Nome file digitale allegato	18- Territorio tartufigeno-Area MAB-San Pietro Avellana. Molise..jpg
FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAK - Nome file digitale allegato	19- letteratura storica-Tubera.jpg
FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAK - Nome file digitale allegato	20-Affresco del Buon Governo-A. Lorenzetti. Particolare della cerca del tartufo con la scrofa- 1338-Siena..jpeg
FTAL - Liberatoria per uso immagine	SI
<b>RM - RIFERIMENTO ALTRO INVENTARIO/CATALOGAZIONE</b>	
<b>RIF - RIFERIMENTO</b>	

<b>RIFD - Denominazione</b>	Inventario del patrimonio culturale immateriale-
<b>RIFE - Soggetto/ente referente</b>	Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione-ICCD
<b>RIFA - Anno prima redazione</b>	2016
<b>RIFR - Regioni di interesse</b>	Piemonte, Toscana, Umbria, Calabria, Sicilia, Campania, Basilicata
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_7332964069841 Saperi sulla crescita del tartufo a Bagnoli Irpino
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_7304484069841 Saperi sulle tartufaie in Toscana
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_8617717069841 Saperi sulla conservazione del tartufo in Toscana
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_0143927069841 Saperi e tecniche relative alla ricerca del tartufo con il bastone in Piemonte
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_0146247069841 Saperi sulle tipologie di tartufi in Piemonte in relazione all'ambiente naturale
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_8377457069841 Saperi sulle tipologie di alberi e di terreni nella ricerca del tartufo in Piemonte
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_9816567069841 Saperi sull'uso del tartufo in cucina in Piemonte
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_3199777069841 Saperi sul tartufo nero di Bagnoli Irpino
<b>RIFS - Specifiche</b>	Saperi sulla cultura del tartufo in Basilicata: il tartufo bianco ICCD_MODI_3756650242551
<b>RIFS - Specifiche</b>	Saperi sulla cultura del tartufo in Basilicata: il tartufo come nuova risorsa economica ICCD_MODI_303028024255
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_3030280242551 Saperi sulla cultura del tartufo in Calabria:le zone tartufigene e le tipologia di tartufi
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_5474590242551 Saperi sulla cultura del tartufo in Calabria: la cerca con il cane
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_6845201242551 Saperi sulla cultura del tartufo in Sicilia:la conoscenza del territorio e delle zone tartufi gene
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_8810211242551 Saperi sulla cultura del tartufo in Sicilia
<b>RIFS - Specifiche</b>	ICCD_MODI_1657244069841 Saperi sulla cultura del tartufo in Umbria
<b>RIFN - Note</b>	La catalogazione è stata elaborata con n.15 schede ICCD_MODI-Applicazione alle entità immateriali.
<b>RIFI - Indirizzo web (url)</b>	<a href="http://paci.iccd.beniculturali.it/iccd/cards/ricercaPa">http://paci.iccd.beniculturali.it/iccd/cards/ricercaPa</a> ci

### CM - CERTIFICAZIONE DEI DATI

<b>RAP - Rappresentante della comunita'</b>	Fabio Cerretano (Federazione Nazionale Tartufai Italiani-FNATI)

<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Antonella Brancadoro (Associazione Nazionale Città del Tartufo- ANCT)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Giancarlo Bressano (Gruppo Tartufai Mondovì)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Agostino Aprile (Unione delle Associazioni Trifulao Piemontesi)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Pierantonio Botto (Unione delle Associazioni Trifulao Piemontesi)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Stelvio Cassetta (Associazione Tartufai Asti)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Maurizio Bazzano (Federazione Nazionale Tarufai Italiani-FNATI)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Paolo Papazzoni (Associazione Trifulin Mantuan)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Lino Costi (Federazione Nazionale Tartufai Italiani- FNATI)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Andrea Acciai (Unione Regionale- Associazione Tartufai Toscani-URAT)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Fabio Maciaroni (Associazione Tartufai e Tartuficoltori Vadesi)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Francesco Mirti (Associazione Tuber terre- Monte Subasio)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Vincenzo D'Andrea (Associazione Micologica Amico-Matese)
<b>RAP - Rappresentante della comunità'</b>	Fernando Prestifilippo (Assotartufai Sicilia)
<b>ADP - Profilo di accesso</b>	1

