



Al Presidente Associazione

Nazionale Città del Tartufo

Sua sede

Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice;

La FNATI (Federazione Nazionale Associazioni Italiane di Tartufai) è stata fondata nel 1991 e annovera quarantacinque associazioni sparse in quasi tutto il territorio italiano. Scopo principale della Federazione è la tutela della libera cerca nei suoi significati più ampi. Nella locuzione “libera ricerca” è riassunta l’essenza di tutto il mondo del tartufo, così come è stato tramandato da generazioni: la possibilità di andare a tartufi nei boschi e nei terreni incolti, nel rispetto della natura e dell’ambiente. Nelle zone vocate, gli anziani raccontano alle nuove generazioni le storie delle loro battute, di quando andavano a tartufi quando e come potevano, spesso dopo il lavoro quotidiano, spesso in notturna. Tradizione, quella della cerca notturna, generalmente vietata ma che è concessa e permane ancora in alcune Regioni.

La libera ricerca è una particolarità tutta italiana. Riprendendo le parole del prelado Marabotti, Preposto di Balconevisi (frazione di San Miniato in Toscana), a cui Arturo “Bego” Gallerini (Costui, insieme al suo cane “Parigi”, trovò nell’ottobre del 1954 nelle campagne di San Miniato un tartufo da circa 2520 grammi, che ad oggi risulta essere il tartufo bianco più grande mai rinvenuto) chiese se fosse corretto o meno andare per tartufi su terreno altrui. Il prete rispose: “Res abscondita primi invenientis”, che sta a significare che una cosa nascosta è di chi la trova. Continua, il Prelato: “il tartufo non è coltivato, non è un frutto della terra, ma è un parto della terra”. In queste poche righe si riassume l’importanza della nostra eccellenza, in particolare, riferita al tartufo bianco (Magnatum Pico), una eccellenza con caratteristiche uniche e irriproducibili. Questa nostra antichissima tradizione risulta trasfusa nell’attuale normativa italiana, la legge 752 del 1985 che proprio all’art. 3 prevede che la ricerca del tartufo sia “libera nei boschi e nei terreni non coltivati”. Ovvero, il nostro ordinamento giuridico lo considera un “res nullius” ergo il tartufo è di chi lo raccoglie.

Libera ricerca significa anche tutela e valorizzazione del territorio tartufigeno. Se così non fosse arriveremmo a non aver nulla da tramandare alle future generazioni. Le associazioni che compongono la Federazione si impegnano, ognuna nel proprio territorio di appartenenza, alla tutela delle tartufaie naturali delle varie specie presenti, tra cui l’irriproducibile Tuber Magnatum Pico (tartufo bianco pregiato) interfacciandosi con le istituzioni locali che governano il territorio, al fine di garantire la riproducibilità nel tempo della risorsa tartufo quale risorsa spontanea di pregio del territorio stesso.

Altresì le associazioni salvaguardano e promuovono della “la libera ricerca” e della figura del cavatore, detentore del patrimonio culturale dei saperi legati al tartufo (areali spontanei di produzione,



modalità di ricerca, addestramento dei cani), in grado di mantenerlo vivo e di tramandarlo alle future generazioni.

Come Federazione siamo sempre presenti nel portare avanti, in qualunque sede, le istanze del mondo dei cercatori di tartufo e degli ambienti tartufigeni naturali. L'ultimo lavoro è l'elaborazione del Piano Nazionale della Filiera del Tartufo 2017-2020 dove abbiamo sottolineato la rilevanza della figura del tartufaio e l'importanza della difesa della libera ricerca, intervenendo fattivamente in tutti quegli aspetti che riguardano la tutela e la gestione delle aree naturali in produzione ma anche della cerca e raccolta del tartufo quale pratica culturale condividendolo con l'Associazione Città del Tartufo.

La collaborazione con l'Associazione Città del Tartufo viene da lontano e ha il suo punto più alto nell'incarico che la nostra Federazione le ha dato il 20 ottobre del 2012 nel corso di un incontro tenutosi ad Alba. Durante quell'incontro il presidente della FNATI e il presidente dell'Associazione Città del Tartufo, alla presenza della Presidente del Club UNESCO piemontese Dott.ssa Maria Boella, siglarono un accordo verbale di candidatura, quale patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO, della allora generica Cultura del tartufo. Accordo, mai formalizzato ma ribadito più volte nell'arco degli anni, da ultimo e di recente a Norcia nel 2017 quando, in occasione dell'Assemblea della Città del Tartufo si fece il punto sullo stato dell'arte, fino alla recente presenza a FICO di Bologna dove la FNATI e alcune delegazioni di Tartufai territoriali hanno contribuito a organizzare la divulgazione della candidatura UNESCO attraverso la presentazione alla Stampa della Candidatura, le dimostrazioni guidate in Tartufaia e i racconti della storia e della tradizione di cavatura nell'Arena Teatro di FICO.

Fatte queste doverose premesse e resi gli aggiornamenti necessari, il sottoscritto nella propria qualità di presidente della F.N.A.T.I. intende sostenere la cultura della libera cerca del tartufo in Italia e la candidatura UNESCO “**Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali**” al cui processo la fnati ha costantemente partecipato, sia nella stesura del dossier che nella pianificazione delle misure di salvaguardia.

**Pertanto, con la presente la FNATI e le associazioni di tartufai federate ed elencate di seguito esprimono consenso libero e informato alla candidatura “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali”.**

Orsogna, 30/01/2020

- REGIONE ABRUZZO 1) A.M.T.A. (ASS. MICOLOGICA TARTUFAI ABRUZZESI) -PERANO-(CH)
- 2) ASS.TARTUFAI. VAL PESCARA -MANOPPELLO- (PE)
- 3) ASS.TARTUFAI DELLA MAJELLA GUARDIAGRELE (CH)
- 4) ASS.AMICI DEL TARTUFO D'ABRUZZO SULMONA (AQ)



REGIONE CAMPANIA

- 5) ASS. TARTUFAI SANNITI – SANT'ANGELO A CUPOLO (BN)

REGIONE EMILIA ROMAGNA

- 6) A.T.S. -ASS. TARTUFAI SASSO MARCONI (BO)  
7) ASS.IL TARTUFO- (BO)  
8) ASS. TARTUFANDO DOVADOLA (FC)  
9) ASS.TARTUFAI "AL RAMIOL-BONDENO (FE)  
10) ASS.ARCI TARTUFO FERRARA- (FE)  
11) ASS.LATARTOFLA AD FURLE'-DOVADOLA (FC)  
12) A.T.M. ASS.TARTUFAI MODENESE -FIORANO (MO)  
13) ASS.PARMENSE RACCOGLITORI TARTUFO-FELINO (PR)  
14) ALTL-ASS.LIBERI TARTUFAI LUGO (LUGO-RA-)  
15) A.T.R. -ASS.TARTUFAI RAVENNA -ALFONSINE (RA)  
16) ASS TARTUFO NERO PIACENZA VIGOLZONE (PC)  
17) A.T.R.-ASS.TARTUFAI REGGIANI CARPINETI (RE)  
18) A.T.L.-ASS. TARTUFAI LIBERI DI RIMINI e PESARO URBINO  
19) ASS.TARTUFAI VALTRESINARO VIANO (RE)

- FRIULI VENEZIA GIULIA 20) ASS.TARTUFAI FRIULI VENEZIA GIULIA -SPILIMBERGO (PN)

- LIGURIA 21) ASS.TARTUFAI e TARTUFICOLTORI LIGURIA -MILLESIMO (SV)

- LOMBARDIA- 22) ASS.TARTUFAI BRESCIANI- ROE' VOLCIANO (BS)



- 23) ASS.TARTUFAI LARIANI -LINZANICO (LC)
- 24) A.R.T.O.P. ASS.RICERCATORI TARTUFO OLTRE PO' PAVESE -CASTEGGIO (PV)
- MOLISE 25) GLI AMICIPER LA TUTELA E LA RICERCA DEL TARTUFO MOLISANO- (CB)
- MARCHE 26) ASS. TARTUFAI FOSSOMBRONE -FOSSOMBRONE (PU)
- SARDEGNA 27) ASS.TARTUFAI SARDEGNA
- PIEMONTE 28) A.T.A.M. ASS.TRIFULAU ASTIGIANI&MONFERRINI-ASTI
- 29) ASS.TRIFULAU ALBESE-ALBA (CN)
- 30) ASS.TRIFOLAU DEL MOREGALESE e del CEBANO-MONDOVI (CN)
- 31) ASS.TARTUFAI MONFERRATO PARETO (AL)
- 32) ASS. ALT ALESSANDRIA (AL)
- PUGLIA 33) ASS.TARTUFO ALTA MURGIA CORATO (BA)
- TOSCANA 34) A.T.V.A. ASS.TARTUFAI VALLI ARETINE- AREZZO (AR)
- 35) A.T.B. ASS.TARTUFAI BARBERINESI- BARBERINO DEL MUGELLO ((FI)
- 36) A.T.M. ASS.TARTUFAI MUGELLO BORGO S. LORENZO (FI)
- 37) ASS.TARTUFAI COLLINE BASSA VAL D'ELSA -CERTALDO (FI)
- 38) ASS.TARTUFAI SANMINIATESI -S.MINIATO (PI)



UMBRIA

- 39) A.T.A.T.ASS.TARTUFAI ALTO TEVERE CITTA' DI CASTELLO (PG)
- 40) ASS. SPORTIVA DILETTANTISTICA TARTUFAI IL PERUGINO-PERUGIA
- 41) ASS.TARTUFAI DEL TRASIMENO-MAGIONE (PG)
- 42) ASS. TUBER TERRAE (AREA MONTE SUBASIO)-FOLIGNO (PG)
- 43) ASS.TARTUFAI DELL'ORVIETANO -ORVIETO SCALO (TR)

VENETO

- 44) A.T.P. AMICI DEL TARTUFO POLESANO (RO)
- 45) ASS.TARTUFAI VERONESI BALDO e LESSINA-Caprino Veronese (VR)

**Dott. Fabio Cerretano**  
(Presidente FNATI)

# FEDERAZIONE NAZIONALE ASSOCIAZIONE TARTUFAI ITALIANA

Via Rio Salse 2 - 41042 Fiorano Modenese (Modena)

To the President of : Associazione  
Nazionale Città del Tartufo

## **Subject: Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice**

The FNATI (Federazione Nazionale Associazioni Italiane di Tartufai) was founded in 1991 and boasts forty-five associations scattered throughout almost the entire Italian territory. The main aim of the Federation is the protection of the free hunting in its widest meanings. In the expression "free hunting" is synthesized the essence of the whole world of truffles as it has been handed down for generations: the possibility to go hunting truffles in the woods and uncultivated land, respecting nature and the environment. In the areas with the right vocation, the elderly tell the new generations the stories about their truffle hunting trips, how and when they could, often after their daily work, often at night. Tradition, that of the nocturnal hunting, generally forbidden, but which is allowed and still remains in some regions.

Free hunting is an all-Italian peculiarity. Quoting the words of priest Marabotti, Prelate of Balconevisi (a hamlet of San Miniato in Tuscany), to whom Arturo "Bego" Gallerini ( who, together with his dog "Parigi", found in October 1954 in the countryside of San Miniato a truffle of about 2520 grams, which to date is the largest white truffle ever found) asked if it was correct or not to go for truffles on other people's land. The priest replied: "Res abscondita primi invenientis", which means that a hidden thing belongs to the one who finds it. He continued, the Prelate: "the truffle is not cultivated, it is not a fruit of the land, but a birth from the land". These few lines summarize the importance of our excellence, in particular, referring to the white truffle (Magnatum Pico), an excellence with unique and inimitable characteristics. This very ancient tradition of ours is incorporated into the current Italian legislation, Law 752 dated 1985, Article 3 thereof states that truffle hunting must be "free in the woods and in uncultivated land". In other words, our legal system considers it a "res nullius" ergo the truffle belongs to those who collect it.

Free hunting also means protection and enhancement of the truffle territory. If this were not the case, we would have nothing to pass on to future generations. The associations which are members of the Federation are committed, each in its own area, to the protection of the natural truffle-grounds of the various species present, including the inimitable Tuber Magnatum Pico (precious white truffle), interacting with the local institutions that govern the territory, in order to ensure the reproducibility over time of the truffle as a natural resource of value of the territory itself.

The associations also safeguard and promote "free hunting" and the role of the truffle hunter as a guardian of the cultural heritage of truffle knowledge (spontaneous production areas, research methods, dog training), able to keep it alive and pass it on to future generations.

As a Federation we are always committed and ready to pursue, in any location, the demands of the world of truffle hunters and natural truffle environments. Our latest achievement is the drafting of the National Plan of the Truffle Production Chain 2017-2020 in which we have underlined the importance of the truffle hunter's role and the necessity to protect free hunting, by actively intervening in all those aspects related to the protection and management of natural areas in production, but also to the truffle hunting and extraction as a cultural practice, by sharing it with the Truffle Cities Association.

Our collaboration with the Truffle Cities Association has a long history and reached its highest point with the assignment that our Federation gave it on 20th October 2012 at a meeting held in Alba. During that meeting the president of the FNATI and the president of the Truffle Cities Association, to the presence of the President of the Piedmontese UNESCO Club Dr. Maria Boella, signed a verbal agreement for the candidacy, to UNESCO of what, at that time, was the generic truffle culture as intangible heritage of humanity. Such agreement, was never officialized although it has been reiterated several times over the years, most recently in Norcia in 2017 when, during the Truffle Cities Assembly, an overview of the state of the art was presented, up to the recent attendance at FICO in Bologna where the FNATI and some delegations of local Truffle makers helped to organize the promotion of the candidacy submitted to UNESCO through the presentation of the candidacy itself to the Press, with guided demonstrations in the Truffle Shop area and the stories about the extraction history and tradition in the Arena Teatro di FICO.

Following these preliminary remarks and the relevant updates, the undersigned in his capacity as President of F.N.A.T.I., wishes to support the culture of free truffle hunting in Italy and the candidacy submitted to UNESCO for: **“Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice”** in whose process Fnati has constantly participated, both in the drafting of the file and in the planning of safeguard measures

**Therefore, FNATI and the following listed federated truffle associations hereby give their free and informed consent to the candidacy: “Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice”**

*Orsogna, 30th January 2020*

#### **REGIONE ABRUZZO**

- 1) A.M.T.A. (ASS. MICOLOGICA TARTUFAL ABRUZZESI) -PERANO-(CH)
- 2) ASS.TARTUFAL VAL PESCARA -MANOPPELLO- (PE)
- 3) ASS.TARTUFAL DELLA MAJELLA GUARDIAGRELE (CH)
- 4) ASS.AMICI DEL TARTUFO D’ABRUZZO SULMONA (AQ)

#### **REGIONE CAMPANIA**

- 5) ASS. TARTUFAL SANNITI – SANT’ANGELO A CUPOLO (BN)

#### **REGIONE EMILIA ROMAGNA**

- 6) A.T.S. -ASS. TARTUFAL SASSO MARCONI (BO)
- 7) ASS.IL TARTUFO- (BO)
- 8) ASS. TARTUFANDO DOVADOLA (FC)
- 9) ASS.TARTUFAL “AL RAMIOL-BONDENO (FE)
- 10) ASS.ARCI TARTUFO FERRARA- (FE)
- 11) ASS. LATARTOFLA AD FURLE’-DOVADOLA (FC)
- 12) A.T.M. ASS.TARTUFAL MODENESE -FIORANO (MO)
- 13) ASS.PARMENSE RACCOGLITORI TARTUFO-FELINO (PR)
- 14) ALTL-ASS.LIBERI TARTUFAL LUGO (LUGO-RA-)
- 15) A.T.R. ASS.TARTUFAL RAVENNA -ALFONSINE (RA)
- 16) ASS TARTUFO NERO PIACENZA VIGOLZONE (PC)
- 17) A.T.R. ASS.TARTUFAL REGGIANI CARPINETI (RE)
- 18) A.T.L. ASS. TARTUFAL LIBERI DI RIMINI e PESARO URBINO
- 19) ASS. TARTUFAL VALTRESINARO VIANO (RE)

**FRIULI VENEZIA GIULIA** 20) ASS.TARTUFAL FRIULI VENEZIA GIULIA -SPILIMBERGO (PN)

**LIGURIA** 21) ASS.TARTUFAL e TARTUFICOLTORI LIGURIA -MILLESIMO (SV)

- LOMBARDIA**            22) ASS.TARTUFAI BRESCIANI- ROE' VOLCIANO (BS)  
                              23) ASS.TARTUFAI LARIANI -LINZANICO (LC)  
24) A.R.T.O.P. ASS.RICERCATORI TARTUFO OLTRE PO' PAVESE -CASTEGGIO (PV)
- MOLISE**                25) GLI AMICI PER LA TUTELA E LA RICERCA DEL TARTUFO MOLISANO (CB)
- MARCHE**              26) ASS. TARTUFAI FOSSOMBRONE -FOSSOMBRONE (PU)
- SARDEGNA**            27) ASS. TARTUFAI SARDEGNA
- PIEMONTE**            28) A.T.A.M. ASS.TRIFULAU ASTIGIANI&MONFERRINI-ASTI  
29) ASS. TRIFULAU ALBESE-ALBA (CN)  
30) ASS. TRIFOLAU DEL MOREGALESE e del CEBANO-MONDOVI (CN)  
31) ASS. TARTUFAI MONFERRATO PARETO (AL)  
                              32) ASS. ALT ALESSANDRIA (AL)
- PUGLIA**                33) ASS.TARTUFO ALTA MURGIA CORATO (BA)
- TOSCANA**              34) A.T.V.A. ASS.TARTUFAI VALLI ARETINE- AREZZO (AR)  
35) A.T.B. ASS.TARTUFAI BARBERINESI- BARBERINO DEL MUGELLO ((FI)  
36) A.T.M. ASS.TARTUFAI MUGELLO BORGO S. LORENZO (FI)  
37) ASS.TARTUFAI COLLINE BASSA VAL D'ELSA -CERTALDO (FI)  
38) ASS.TARTUFAI SANMINIATESI -S.MINIATO (PI)
- UMBRIA**                39) A.T.A.T.ASS.TARTUFAI ALTO TEVERE CITTA' DI CASTELLO (PG)  
40) ASS. SPORTIVA DILETTANTISTICA TARTUFAI IL PERUGINO-PERUGIA  
41) ASS.TARTUFAI DEL TRASIMENO-MAGIONE (PG)  
42) ASS. TUBER TERRAE (AREA MONTE SUBASIO)-FOLIGNO (PG)  
43) ASS.TARTUFAI DELL'ORVIETANO -ORVIETO SCALO (TR)
- VENETO**                44) A.T.P. AMICI DEL TARTUFO POLESANO (RO)  
                              45) ASS.TARTUFAI VERONESI BALDO e LESSINA-Capriano Veronese (VR)

**Dott. Fabio Cerretano**  
(Presidente FNATI)

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# ASSOCIAZIONE TARTUFAI VESTINI

Prot. n° 01/2020/com.

Al **Presidente Associazione Nazionale**  
Città del Tartufo  
Sua Sede

**Oggetto:** Espressione del consenso libero e informato alla candidatura “CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA: conoscenze e pratiche tradizionali” – “TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: Knowledge and traditional practice”.

Gentilissimo Presidente,

L'Associazione Tartufai Vestini, con oltre 70 soci, nasce a Penne in provincia di Pescara in una vasta area dell'Abruzzo, nel versante nord-orientale del Gran Sasso d'Italia, territorio unico per la varietà della sua morfologia, arricchito dalle presenze fluviali, Tavo, Fino, Piomba e Saline, un luogo ricco di diversità naturalistiche e ambientali, seguite da bellezze storiche e artistiche, civili e religiose.

Una terra così ricca di microclimi diversi, dovuti alla sua particolare morfologia fatta di grandi dislivelli, dall'equidistanza tra mare e montagna e dalla presenza fluviale ha favorito il mantenimento e lo sviluppo di moltissime eccellenze nel settore agro-alimentare, come ad esempio cereali, oliveti, vigneti, frutteti, coltivazione di zafferano, e naturalmente anche il prezioso tartufo.

Si narra della leggendaria cerca effettuata dai contadini con al guinzaglio le scrofe, le quali, attratte dall'odore del tartufo, così somigliante a quello dell'ormone del verro, riuscivano a individuarlo a varie profondità. Una cerca faticosa visto la mole e la voracità del maiale, che è stata sostituita nel tempo, con il cane.

L'attività primaria svolta dall'Associazione è quella di fornire cultura e tecnica, a tutti coloro che desiderano addentrarsi nel mondo del tartufo e della tartuficoltura, informazioni necessarie per dedicarsi alla ricerca del tartufo, alla realizzazione degli impianti, con criteri tecnicamente affidabili nonché alla consulenza e ai controlli delle piante micorrizzate ponendo chiarezza sulle specie.

Tuttavia, negli ultimi anni, molto si è fatto per dare la giusta importanza a questo prodotto così nobile e ricercato, creando attività collaterali tese a favorire la conoscenza dell'arte del tartufaio. Convegni, fiere, mostre-mercato, gare e attività di ricerca, di organizzare costantemente nell'ambito della valorizzazione del tartufo

Inoltre, nel rispetto di tutti i criteri, ci pregiamo del riconoscimento da parte della Regione Abruzzo, di associazione tartuficola.

Pertanto, la candidatura Unesco è un tassello che riteniamo fondamentale per gli obiettivi che ci proponiamo, con la presente esprimiamo il consenso libero e informato alla candidatura di:

- “CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA” conoscenze e pratiche tradizionali”

Altresì si dichiara di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura.

*Il tartufo è di tutti, ma non per tutti è la ricerca.....*

Penne 31/01/2020

Il Presidente  
Gianni De Fabritiis

## ASSOCIAZIONE TARTUFAL VESTINI

To the President of:  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sua Sede

**Subject: Statement of the free and informed consent to the candidacy "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: Knowledge and traditional practice".**

Dear President,

The Associazione Tartufai Vestini, with over 70 members, was founded in Penne in the province of Pescara in a vast area of Abruzzo, on the north-eastern side of the Gran Sasso d'Italia, a unique area for the variety of its morphology, enriched by the presence of rivers, Tavo, Fino, Piomba and Saline, a place rich in natural and environmental diversity and boasting historical and artistic, civil and religious beauty.

A land so rich in different microclimates, due to its particular morphology consisting of big differences in height, the equidistance between sea and mountain and the presence of rivers has favoured the preservation and development of many excellences in the agro-food sector, such as cereals, olive groves, vineyards, orchards, saffron cultivation, and of course also the precious truffle.

The story tells of the legendary hunt carried out by the farmers with sows on a leash, which, attracted by the smell of truffles, so similar to that of the boar hormone, were able to identify it at various depths. A difficult hunt given the size and voracity of the pig which has been replaced over time, with the dog.

The primary activity carried out by the Association is to provide culture and technique to all those who wish to enter the world of truffles and truffle-growing, and need accurate information to dedicate themselves to truffle hunting, the creation of the plants, with technically reliable criteria, as well as advice and controls of mycorrhizate plants, providing clarification on the species.

However, in recent years, much has been done to give the right importance to this noble and sought-after product, by creating side activities aimed at promoting knowledge of the art of truffle making. Conferences, fairs, market exhibitions, contests and research activities are constantly organized in view of truffle enhancement .

Furthermore, in compliance with all criteria, we are proud of the recognition to our truffle association by the Abruzzo Region.

The candidacy to UNESCO is a milestone that we consider essential for the objectives that we set ourselves, we hereby express our free and informed consent to the candidacy of: "**truffle hunting and extraction in Italy:traditional knowledge and practices**". We also hereby state that we have participated in all phases of the candidacy process.

*Truffle is for everyone, but truffle hunting is not for everyone...*

*Penne, 31st January 2020*

*The President*  
**Gianni De Fabritiis**

ORIGINAL SIGNED LETTER

**ASSOCIAZIONE TARTUFAI FABRIANESI**

Via Civita 18/B 60044 Fabriano

Tel.3386436410

C.F.92036970421

**Al Presidente Associazione Nazionale  
Citta del tartufo  
Sua sede**

**Oggetto: Espressione del consenso libero e informato alla candidatura "CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA : conoscenza e pratiche tradizionali" - "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: knowledge and traditional practice".**

La nostra associazione nasce nel 2015 da un gruppo di amici, tutti appassionati raccoglitori con anni di esperienza nel campo dei tartufi.

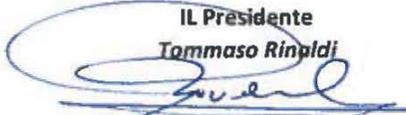
L'associazione lavora per la salvaguardia del territorio tartufigeno, promuovere il tartufo dell'alta valle dell'Esino, divulgare la conoscenza su tutto ciò che ruota intorno al mondo del tartufo e soprattutto tutelare i nostri compagni di ricerca, denunciando fermamente qualsiasi forma di maltrattamenti sia fisici che psicologici.

Collaboriamo con l'Unione Montana Alta Valle dell'Esino per il mantenimento, ripristino e messa a dimora di nuove piantine tartufigene nelle tartufoie riconosciute dalla Regione Marche nelle foreste demaniali dell'alta valle dell'Esino.

L'Associazione in collaborazione con l'Unione Montana ha ripristinato la tabellazione mancante nelle tartufoie riconosciute dalla Regione Marche nelle foreste demaniali dell'alta valle dell'Esino, ha individuato i confini delle tartufoie esistenti riconosciute e fatte mappare in modo da tutelarle da eventuali lavori che possano danneggiare tali ecosistemi e garantire che in queste zone siano eseguiti solo lavori per il mantenimento e ripristino delle tartufoie e nell'ultimo anno, autotassandoci, abbiamo messo a dimora 220 piantine micorizzate con tuber Aestivum.

Inoltre l'Associazione si adopera nel far conoscere e promuovere il tartufo dell'Alta Valle dell'Esino e divulgare la conoscenza sulla cerca e cavatura a chiunque voglia avvicinarsi a questo mondo e collaborare con gli organi competenti per creare una economia che ruoti intorno al tartufo in una zona fortemente colpita dalla crisi.

Per gli obiettivi sopra citati, la candidatura Unesco è il riconoscimento del nostro lavoro e della nostra tradizione, pertanto con la presente esprimiamo il consenso libero e informato alla candidatura "CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA : conoscenze e pratiche tradizionali"

**IL Presidente**  
**Tommaso Rinaldi**  


## **ASSOCIAZIONE TARTUFAI FABRIANESI**

Via Civita 18/B 60044 Fabriano

Tel.3386436410

C.F.92036970421

**To the President of:  
Associazione Nazionale  
Citta del tartufo - Sua sede**

**Subject: Free and informed consent statement for the candidacy "*TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: knowledge and traditional practice*".**

Our association was founded in 2015 by a group of friends, all passionate hunters with years of experience in the field of truffles.

The association works to safeguard the truffle area, promote the truffle of the upper Esino valley, spread knowledge about everything that revolves around the truffle and above all protect our fellow colleagues truffle hunters, by firmly exposing any form of abuse, both physical and psychological.

We collaborate with the Unione Montana Alta Valle dell'Esino for the preservation, restoration and planting of new truffle seedlings in the truffle-grounds identified by the Marche Region in the state forests of the upper Esino valley.

The Association, in collaboration with the Mountain Union, has restored the missing chart of the truffle-grounds acknowledged by the Marche Region in the state forests of the upper Esino valley, has identified the boundaries of the existing truffle-grounds approved and had them mapped so as to protect them from any work that could damage these ecosystems and ensure that only work is carried out in these areas for the preservation and restoration of the truffle-grounds and, in the last year, by self-taxation, we planted 220 mycorrhized seedlings of tuber Aestivum.

Moreover, the association works to make known and promote the truffle of the Upper Esino Valley and spread the knowledge about truffle hunting and extraction to anyone who wants to approach this world and collaborate with the competent bodies to create an economy that focuses on truffles in an area strongly affected by the crisis.

Given the above mentioned aims, the UNESCO candidacy is the recognition of our work and tradition, therefore we hereby express our free and informed consent to the candidacy "*TRUFFLE SEARCH AND EXTRACTION IN ITALY: traditional knowledge and practices*".

**The President  
Tommaso Rinaldi**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

**NEIVE 15-FEBBRAIO 2019**  
**OGGETTO:CANDIDATURA UNESCO**

**Cerca e cavatura del tartufo in italia:conoscenza e pratiche tradizionali**  
**-truffel hunting and extraction in italy knowledge and traditional practice:**

Il sottoscritto, Vacchina Piercarlo, Presidente della “Associazione Trifulau Colline di Langa di Neive (CN)”, con riferimento alla candidatura in oggetto, dichiara quanto segue:

Il Piemonte e, in particolare, la zona dell’Abese, è da sempre terra di grandi vini e di tartufi. Sono per noi tradizioni così antiche che la loro origine si perde nei meandri della storia.

La consuetudine della libera cerca e della cerca in notturna dei tartufi, qui in Piemonte si pratica da sempre. E’ parte integrante della nostra cultura,della nostra tradizione e del fascino del nostro territorio. Le praticavano i nostri avi e a noi le hanno tramandate da generazione in generazione.

Questa antica consuetudine è stata nel tempo regolamentata fino ad arrivare all’attuale norma di legge 752 del 1985, la quale prevede che la cerca sia libera nei boschi e nei terreni non coltivati e che i tartufi rinvenuti siano di proprietà di colui che li trova.

L’Associazione che mi pregio di rappresentare è nata con la volontà, forte e definita, di difesa della libera cerca e soprattutto di lavorare per la tutela e la salvaguardia del territorio e del patrimonio tartufigeno.

Codesta Associazione, attiva sul territorio da diversi anni e con diversi tipi di attività, si occupa principalmente di tutela del patrimonio tartufigeno, cercando di salvaguardare le poche vecchie tartufaie superstiti e di mettere a dimora nuove piante per crearne di nuove. Un altro compito che portiamo avanti è quello di fare conoscere ai numerosi turisti che arrivano nella nostra terra delle Langhe Roero e Monferrato, sia il tartufo in sé, sia la magnifica esperienza della ricerca coi nostri fedeli cani. E’ un’esperienza, quella della cerca, entusiasmante e piena. Vuol dire contatto e riscoperta della natura, vuol dire mostrare la fatica, ma anche il fascino di questa sorta di caccia al tesoro, che restituisce al tartufo e a coloro che lo cercano un valore non sempre riconosciuto. E’ mostrare un rapporto cane-conduttore bello e complesso, fatto di comunicazione tra l’uomo e l’animale, non verbale ma più profonda. Un rapporto affettivo e di complicità piena.

Dentro un semplice, anche se pregiato, frutto della terra ci sono secoli di storia e tradizione, conoscenze antiche ed ancestrali, interi territori, persone e animali.

**Detto questo con la presente si esprime consenso libero e informato alla candidatura “cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenza e pratiche tradizionali” e dichiaro di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura.**

Neive 15/02/2019

Piercarlo Vacchina

*Neive, 15th February 2019*

**SUBJECT: CANDIDACY SUBMITTED TO UNESCO**

**“Truffle hunting and extraction in Italy knowledge and traditional practice”**

The undersigned, Vacchina Piercarlo, President of the "Associazione Trifulau Colline di Langa di Neive (CN)", with reference to the candidature in question, declares what follows:

Piedmont and, in particular, the Abese area, has always been a land of great wines and truffles. For us, these traditions are so ancient that their origin is lost in the meanders of history.

The habit of the free hunting and nocturnal truffle hunting has always been practiced here in Piedmont. It is an integral part of our culture, our tradition and the charm of our territory. Our ancestors practiced it and they handed it down to us from generation to generation.

This ancient practice has been regulated over time until the current law 752 of 1985, which prescribes that truffle hunting must be free in the woods and uncultivated land and that all truffles found shall belong to the person who finds them.

The Association that I am proud to represent was born with the strong and well-defined will to defend the free truffle hunting and above all to work for the protection and safeguard of the territory and the truffle heritage..

This Association, active in the area for many years and with different types of activities, deals mainly with the protection of the truffle heritage, trying to safeguard the few old surviving truffle-grounds and grow new plants to create new ones. Another task we focus on is to make known to the many tourists who come to our Langhe Roero and Monferrato land both the truffle in itself and the magnificent experience of the truffle hunting with our loyal dogs. E' un'esperienza, quella della cerca, entusiasmante e piena. It means experiencing and rediscovering nature, it is also about the hard work as well as the charm of this sort of treasure hunt, which gives back to the truffle and to those hunting it a value which is not always recognized. It also shows a beautiful and complex dog-owner bond, made of communication between man and animal, not verbal but deeper. An emotional relationship full of complicity.

Inside a simple, though valuable, fruit of the land there are centuries of history and tradition, ancient and ancestral knowledge, entire territories, people and animals.

**Having said this, I hereby express my free and informed consent to the candidacy "*truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices*" and I declare that I have participated in all stages of the candidacy process.**

*Neive, 15/02/2019*

**Piercarlo Vacchina**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

**ASSOCIAZIONE ECOLOGICA QUADRI**

Via B. Croce, snc  
66040 Quadri (CH)  
c.f. 90004110699

Al Presidente Associazione Nazionale

Città del Tartufo

Sua Sede

Oggetto: Espressione del consenso libero e informato alla candidatura **“CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA: conoscenze e pratiche tradizionali” – “TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: Knowledge and traditional practice”**.

L'Associazione Ecologica Quadri è stata fondata il 12.03.1988 e consta di 50 soci tutti residenti a Quadri che è un piccolo comune montano della provincia di Chieti situato nella media Valle del Sangro. La sua posizione e il microclima, insieme al tipo di vegetazione presente, dove predominano querce e faggi, fanno del nostro territorio terra vocata allo sviluppo del tartufo, in particolare di quello più pregiato, il Tuber Magnatum Pico.

La cerca e la cavatura del tartufo è per noi una consuetudine e una tradizione importante della quale tramandare le tecniche e le conoscenze di generazione in generazione.

Per noi quadresi il tartufo è un orgoglio e una ricchezza insieme, un elemento che fa parte del DNA di un popolo. L'economia del paese gira anche intorno al tartufo e al suo commercio e agli attori che se ne occupano, in primis i nostri cavaori. Quadri è iscritta infatti all'Associazione Nazionale Città del Tartufo e molti sono gli eventi e le manifestazioni organizzate dalla nostra Associazione e su di esso incentrate e che fanno sì che questo piccolo borgo sia conosciuto e apprezzato da turisti che da ogni dove vengono per approcciare il nostro prezioso prodotto.

Il riconoscimento dell'importanza del patrimonio di tecniche e conoscenze dei nostri cavaori significa dare a questa tradizione l'importanza che le spetta, pertanto con la presente esprimiamo il consenso libero e informato alla candidatura **“CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA: conoscenze e pratiche tradizionali”**

Quadri, 30.01.2020

Il Presidente

D'Aloisio Filippo



## **ASSOCIAZIONE ECOLOGICA QUADRI**

Via B. Croce, snc  
66040 Quadri (CH)  
c.f. 90004110699

*To the President of  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sua Sede*

**Subject: Statement of the free and informed consent for the candidacy: "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: Knowledge and traditional practice".**

The Associazione Ecologica Quadri was founded on 12th March 1988 and has 50 members all living in Quadri which is a small mountain town in the province of Chieti located in the middle Sangro Valley. Its position and microclimate, along with the type of vegetation in the area, where oaks and beeches are predominant, make our territory a land suitable for the development of truffles, in particular the most precious one, the Tuber Magnatum Pico.

Truffle hunting and extraction is for us an important practice and tradition which we pass on with all the techniques and knowledge from generation to generation.

To us, the people from Quadri, the truffle is both a pride and a wealth, an element that is part of the DNA of a population. The economy of the village is also based on the truffle and its trade, as well as the operators who deal with it, first and foremost our truffle hunters. Quadri is in fact a member of the National Truffle Cities Association and there are many truffle-related events and manifestations organized by our Association, which make this small village known and appreciated by tourists who come from all over the world to approach our precious product.

The recognition of the importance of the heritage of techniques and knowledge of our truffle hunters means to give to this tradition the importance it deserves, therefore we hereby express our free and informed consent to the candidacy "TRUFFLE SEARCH AND EXTRACTION IN ITALY: traditional knowledge and practices".

*Quadri, 30th January 2020*

The President  
D'Aloisio Filippo

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



## **Associazione IL TARTUFO**

Via di Corticella n. 145 40128 Bologna

Tel. Fax 051-353759

C/c postale n° 20944401

C.F. 92029730378 Partita Iva 02138581208

[www.tartufomania.bo.it](http://www.tartufomania.bo.it) e-mail: [iltartufo@libero.it](mailto:iltartufo@libero.it)

Iscrizione libere forme associative Provincia di Bologna n°. 01207 del 27/10/99

Info: 338-72.37.865 / 347.30.58.667

e-mail: [dino.degliesposti@libero.it](mailto:dino.degliesposti@libero.it)

Spett.le Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sua Sede

c.a. Presidente  
Sig. Michele Boscagli

Oggetto: Candidatura UNESCO "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice". - Consenso informato.

Il sottoscritto Dino Degli Esposti presidente dell'Associazione Il Tartufo di Bologna, con riferimento alla candidatura di cui all'oggetto, consapevole delle positive ricadute sul territorio della Valsamoggia e dell'Appennino Bolognese, si pregia di dichiarare quanto segue.

L'Associazione Il Tartufo di Bologna, nata il 05 Dicembre 1991 con attualmente 250 associati, ha condiviso il progetto e le iniziative intraprese dal Comune di Valsamoggia e dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo per l'ottenimento dell'ambito riconoscimento di patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO e ha contribuito a tutte le fasi del percorso di candidatura.

La parte montana del Comune di Valsamoggia è posta in una conca circondata nella parte alta da una cornice di territori che arrivano fino a 800 metri s.l.m. con terreni seminativi e pascoli, boschi, alberi da frutta, che hanno una buona influenza sul clima togliendo in parte l'umidità dai venti che scendono a valle. Le caratteristiche dei terreni sassosi, cretosi, ricchi di argille impermeabili e calanchivi, se da un lato hanno limitato una agricoltura estensiva e costretto i contadini ad un regime di vita spartano, dall'altra hanno mantenuto un paesaggio rurale quasi incontaminato. Oggi il territorio è in parte ancora ricoperto da un polmone di verde vegetazione con arbusti bassi (ginepri e ginestre), alberi quali querce, faggi e castagni, è in parte coltivato a grano, foraggi ed adibito a pascolo con un allevamento di bestiame foriero di carne, salumi e latte per i prodotti caseari. L'economia è ancora prevalentemente agricola ed i prodotti più commercializzati sono quelli di origine animale, oltre a ciliegie, vino e tutto quello che può arrivare dal bosco, in particolare il tartufo.

Per Savigno e Valsamoggia quando si parla di tartufo si parla in modo prioritario del tartufo "cavato" dai propri tartufai dopo lunghe ricerche nei boschi e nei canaloni in stretto rapporto con il



## **Associazione IL TARTUFO**

Via di Corticella n. 145 40128 Bologna

Tel. Fax 051-353759

C/c postale n° 20944401

C.F. 92029730378 Partita Iva 02138581208

[www.tartufomania.bo.it](http://www.tartufomania.bo.it) e.mail: [iltartufo@libero.it](mailto:iltartufo@libero.it)

Iscrizione libere forme associative Provincia di Bologna n°. 01207 del 27/10/99

Info: 338-72.37.865 / 347.30.58.667

e-mail: [dino.degliesposti@libero.it](mailto:dino.degliesposti@libero.it)

proprio cane addestrato per la ricerca del tartufo. E' imprescindibile ricordare in modo perenne questo legame tra l'uomo e il cane nella ricerca del tartufo, esaltare i momenti "magici" di questa ricerca attraverso lunghi mesi di "addestramento dolce", lunghe passeggiate, momenti di reale simbiosi, in cui il cercatore "sente e vede" attraverso il cane.

Piace vedere in ciò, in armonia con la montagna e modulata nel rispetto dell'ambiente, dei boschi, della natura e nel rapporto uomo animale, la realizzazione di sogni innati e atavici quali la voglia di cercare e la volontà di trovare.

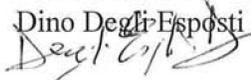
Questi momenti, queste realtà, queste "complicità" uomo animale fanno del tartufo un prodotto ancora magico, che acquista valore proprio per il suo essere "introvabile ma trovato" da volontà forte ed uniche: quelle dei tartufai cercatori e del loro cane.

Da sempre l'associazione collabora con il comune per le iniziative promozionali e divulgative sul tartufo gestendo in convezione una tartufaia coltivata, facendo escursioni dimostrative sulla cerca e cavatura del tartufo e partecipando alle feste sagre del paese.

In conclusione si esprime consenso libero e informato alla candidatura UNESCO "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice".

Bologna, 20.Novembre 2018

Il Presidente

Dino Degli Esposti  


**Associazione IL TARTUFO**  
**Via di Corticella 145**  
**40128 Bologna**

*To: Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sua Sede  
and to the President  
Mr. Michele Boscagli*

**Subject: Candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice". - Informed consent**

The undersigned Dino Degli Espositi, President of the Association Il Tartufo di Bologna, with reference to the candidacy referred to in the object, aware of the positive effects on the territory of Valsamoggia and the Bolognese Apennines, has the honour to declare what follows.

The Associazione Il Tartufo di Bologna, founded on 5th December 1991 with currently 250 members, has shared the project and the initiatives undertaken by the Municipality of Valsamoggia and the National Truffle Cities Association to obtain the coveted recognition of intangible heritage of humanity by UNESCO and has contributed to all stages of the candidacy process.

The mountain part of the municipality of Valsamoggia is located in a basin surrounded in the upper part by a frame of territories that can reach 800 meters above sea level with arable land and pastures, woods, fruit trees, which have a good influence on the climate by partly removing some of the humidity from the winds which down to the valley. The characteristics of the stony, creamy soils, rich in impermeable clay and gullies, if on the one hand have limited extensive farming and forced the farmers to a basic life regime, on the other hand have preserved a rural landscape almost untouched. Today the area is still partly covered by a layer of green vegetation with low shrubs (junipers and brooms), trees such as oaks, beeches and chestnut trees, it is partly cultivated with wheat, forages and used as a pasture with cattle bred meat, cold cuts and milk for dairy products. The economy is still mainly based on agriculture and the most commercialized products are those of animal origin, as well as cherries, wine and everything that can come from the forest, especially truffles

In Savigno and Valsamoggia when we talk about truffles we mainly mean the truffle "extracted" by our own truffle hunters after long searches in the woods and gullies in close relationship with their dog especially trained for truffle hunting. It is crucial to constantly remember the close bond between man and dog hunting truffles, as it emphasizes the "magic" moments of this hunt after long months of "sweet training", long walks, moments of real symbiosis during which the hunter "feels and sees" through his dog.

We like to see in this, in harmony with the mountain and in the respect of the environment, the woods, nature and the relationship between man and animals, the fulfillment of innate and atavistic dreams such as the desire to search and the will to find.

These moments, these realities, this "complicity" between animals and men make the truffle a true magical product, which acquires value precisely because of its being "untraceable but yet found" thanks to the strong and unique will of truffle hunters and their dogs.

The association has always collaborated with the municipality for promotional and educational truffle-related events, it also manages a cultivated truffle-growing area in a joint partnership, and organizes demonstrative excursions on truffle hunting and extraction and by taking part in the village festivals.

In conclusion, we express our free and informed consent to the UNESCO candidacy "Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice".

*Bologna, 20th November 2018*

**The President  
Dino Degli Espositi**

ORIGINAL SIGNED LETTER



## Associazione Tartufai Rocche del Roero

Santo Stefano Roero  
22 gennaio 2020

Le **Rocche del Roero** sono riconosciute come una delle più estese e pregiate tartufaie.

Il **Tartufo bianco d'Alba delle Rocche del Roero** è apprezzato per le caratteristiche uniche che le sabbiose colline del Roero gli conferiscono: tondo e liscio, colore ocra, profumo intenso ed elegante. Un vero e proprio "cru" del Tartufo Bianco d'Alba. Protetto nel suo habitat e garantito dai trifolau dell'**Associazione Tartufai Rocche del Roero**. Coccolato dall'**Ecomuseo Rocche del Roero**.

La nostra associazione nasce con lo scopo di valorizzare e promuovere e proteggere il *Tuber magnatum Pico*, le aree tartufigene e tutte le tradizioni e i saperi connessi.

L'associazione i prefigge quindi il compito di tutelare quel delicato equilibrio Natura-uomo-animale che oggi più che mai deve essere riconosciuto valorizzato e protetto pertanto vorremmo palesare il nostro totale sostegno alla candidatura Cerca e cattura del tartufo in Italia Conoscenze e pratiche tradizionali.

Il Presidente  
Tino Marolo

## **ASSOCIAZIONE TARTUFAI ROCCHE DEL ROERO**

*Santo Stefano Roero, 22nd January 2020*

The Rocche del Roero are recognized as one of the most extensive and valuable truffle-grounds.

The Alba White Truffle of Rocche del Roero is appreciated for the unique characteristics that the sandy hills of the Roero area confer to it: round and smooth, ochre colour, intense and elegant scent.

A real "cru" of Alba White Truffle. Protected in its habitat and guaranteed by the trifolau of the Rocche del Roero Truffle Association. Pampered by the Rocche del Roero Ecomuseum.

Our association was founded with the aim of promoting and protecting the Tuber magnatum Pico, the truffle areas and all related traditions and knowledge.

The association therefore has the task of protecting that delicate balance Nature-man-animal that today, more than ever before, must be recognized, valued and professed: Therefore we would like to express our full support to the candidacy "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices".

*The President*

*Tino Marolo*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



*A. T. M. Associazione Tartufai della Marsica*  
*Via Del Fosso n. 70 - 67051 Paterno di Avezzano (AQ)*  
*Cod. Fiscale n° 90042710666 - Tel n° 389827187*  
*Email: associazione.atm@gmail.com*

Al Presidente Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sua sede

Cerca e cavatura del Tartufo in Italia:pratiche tradizionali-Truffle hunting ad extraction in Italy:Knowledge and traditional practice:

La A.T.M. (Associazione Tartufai della Marsica) è stata costituita all'inizio del 2013 ,subito dopo l'uscita della L.R. 66 del 12/2012. Al di là di qualsiasi aspettativa, ci fu,appena dopo la costituzione dell'associazione una ressa di adesioni, e non solo di cavaatori della nostra regione,ma anche da quelli del confinante Lazio, tanto che alla richiesta di riconoscimento da parte della Regione Abruzzo ne contammo circa 400. Tale numero dà la misura di quanto fosse necessaria una regolamentazione più precisa ed attenta alle esigenze del tartufo e del'ambiente dove esso cresce.

L'Abruzzo interno si presenta come un territorio montagnoso, ricoperto da boschi di querce e faggi , là dove essi arrivano, e da cime brulle e rocciose ricoperte di manti erbosi, dove la pecora insieme al pastore ed i cani contribuiscono a colmare di vita questo paesaggio. Queste montagne aspre sono intersecate da valli e piccoli pianori, dove nei secoli passati, le genti del luogo hanno ricavato quel poco di prodotti agricoli, necessari alla loro sussistenza. L'unico pianoro tuttora coltivabile, in senso moderno, è il Fucino, terra sottratta alle acque, nell'800, con un'opera di prosciugamento realizzata dal principe Torlonia. Tutto il resto è stato abbandonato o riservato ad un'economia silvo-pastorale. Si vedono qua e là,piccoli orti, recintati e coltivati, per lo più , da pensionati, che la nostalgia del luogo natio li fa tornare alla loro terra e li riavvicina, attraverso la coltivazione e manutenzione di questi appezzamenti ai ricordi dell'infanzia. Ebbene, questi terreni non più coltivati sono l'ambiente dove nasce e cresce il tartufo. E' lì , che si è inserito il cavatore di tartufi, ed insieme al pastore ed al pensionato completano il paesaggio e lo riempiono di vita.

Nell' Abruzzo interno non c'è mai stata una tradizione di raccolta del tartufo, né la conoscenza delle sue qualità culinarie. Il pastore/contadino abruzzese aveva la necessità di riempire lo stomaco, quando ci riusciva,dopo le dure fatiche quotidiane, e non poteva permettersi il lusso di assaporarne il profumo;anzi, quando, per caso lo trovava, esso veniva destinato come cibo per il maiale. Proprio al sottoscritto, durante una battuta al tartufo, nei pressi di un borgo abbandonato capitò di incontrarsi con un vecchio pastore, unico abitante di quel luogo;fu lì, che io le offrii, per accattivarmene la sua simpatia, un tartufo- l'uomo si ritrasse con gesto di disappunto- dicendomi-questi noi li davamo ai maiali. Lo convinsi ad accettare il prodotto, magnificando le sue qualità. Lo accettò, ma quando ci congedammo, mi disse: "laggiù, al vostro paese c'è del vino buono, quando torni la prossima volta, perché non me ne porti una bottiglia?" "Cosa che feci, e compresi che l'uomo aveva fatto una cortesia a me, ad accettare il tartufo, che io a darglielo. Ebbene, non mi è più capitato di incontrare altre persone, con questa concezione sul tartufo; anzi, quando incontro qualcuno e gli offro il prodotto,immediatamente mi ringrazia di cuore e congedandomi mi dice:domani due fettuccine, fatte in casa, da mia moglie, le condirò con questo tartufo.

Ebbene,la tradizione della ricerca e della cavatura del tartufo, ci viene da un paese, Campoli Appennino, in provincia di Frosinone, che, istituzionalmente appartiene al Lazio, ma

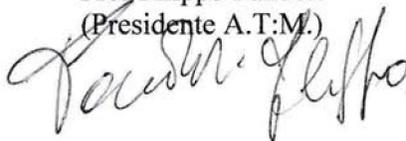
geograficamente con le sue montagne e le sue valli appartiene all' Abruzzo. E' qui, in questo paese, da tempi lontani è nata la figura del cavatore, e per una semplice coincidenza storica: i Papi di ritorno da Avignone avevano assaporato la bontà di questo prodotto, ed una volta tornati a Roma non volevano rinunciarvi. Pertanto, convinsero gli abitanti di questo borgo montano (Campoli Appennino faceva parte dello stato pontificio) ad andare alla ricerca di questo prodotto. Tanto che, nella loro tradizione, c'è una festa/sagra, dove, viene premiato il cavatore che porta il tartufo più bello e più grosso e che viene chiamato "IL TARTUFO DEL RE": Ebbene questi primi cavatori - a bordo dei loro somari o muli, nei periodi tardo-autunnali ed invernali, vagavano nelle montagne abruzzesi, accompagnati dai maiali, in principio, e poi dai cani, dormendo in ricoveri di fortuna - che hanno, per così dire, inconsciamente insegnato, a noi abruzzesi delle aree interne, l'arte di trovare e cavare il tartufo.

L'immediato riconoscimento della bontà del prodotto, in tutte le sue varietà: nero estivo, bianco, nero invernale e bianchetto ha creato una moltitudine di cavatori locali; e chi per passione, chi per professione si sono avventurati in questa ricerca. E' stata una gold-rush, anarchica ed individualista, senza regole- ed alla fine - una legge precisa e tempistica è arrivata a regolamentarne l'attività. La legge ha previsto, oltre alle dovute regole atte alla preservazione, manutenzione e miglioramento delle tartufaie naturali, adibite alla libera ricerca, anche il coordinamento con le altre realtà locali, come l'incremento delle attività connesse al turismo o di altra specie, che serviranno a far conoscere le bellezze naturali e paesaggistiche dell'Abruzzo interno ed a rinvigorire gli aspetti storici ed artistici dei borghi montani, sottraendoli al degrado del tempo ed all'incuria dell'uomo. Essi potranno essere patrimonio, non solo locale ma di tutti, e non solo di coloro che di quest'ambiente sono attori, ma come elemento essenziale della nostra storia e cultura.

Pertanto, con la presente si esprime consenso libero ed informato alla candidatura "CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA: conoscenze e pratiche tradizionali" e dichiaro di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura.

Avezzano, 10 /12/2018.

Prof Filippo Pandoli  
(Presidente A.T.M.)



**A.T.M. Associazione Tartufai**  
della Marsica  
via Del Fosso, 70 - 67051  
Paterno di Avezzano (AQ)  
Tel. 389 8271857 - C.F. 90042710666  
e mail: associazione.atm@gmail.com



## **A.T.M. Associazione Tartufai della Marsica**

*Via Del Fosso n. 70 - 67051 Paterno di Avezzano (AQ)*

*Cod. Fiscale n. 90042710666 - Tel n. 389827187*

*Email: associazione.atm@gmail.com*

To the President of  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sua sede

### **Subject: Truffle hunting and extraction in Italy: traditional Knowledge and practice.**

A.T.M. (Associazione Tartufai della Marsica) was founded at the beginning of 2013, immediately after the issue of L.R. 66 dated 12/2012. Beyond any expectation, there was, just after the birth of the association, a high number of applications, not only from our region's truffle hunters, but also from those of the neighboring Lazio, so that the request for recognition by the Abruzzo Region involved about 400 signatures. This number gives the measure of how necessary a more precise and careful regulation of the truffle needs and the environment where it grows was.

Inland Abruzzo looks like a mountainous territory, covered by oak and beech woods, and by barren and rocky peaks covered with grass, where flocks of sheeps together with shepherds and dogs help to fill this landscape with life. These harsh mountains are crossed by valleys and small plateaus, where in past centuries, the local people have grown the few agricultural products necessary for their own subsistence. The only plateau that can still be cultivated, in a modern sense, is Fucino, a land that was drained of water in the 19th century by Prince Torlonia. Everything else has been abandoned or destined to a forest-pastoral economy. You can see some little vegetable gardens here and there, all fenced and cultivated, mostly by pensioners, whose nostalgia for the place where they were born made them return to their land and brought back their childhood memories through the cultivation and preservation of these fields. Nowadays, these no longer cultivated lands are the environment where truffles are born and grow. It is there that the truffle hunter has entered, and together with the shepherd and the pensioner they complete the landscape and fill it with life.

In inland Abruzzo there has never been a truffle collection tradition or knowledge of its culinary qualities. The shepherd/farmer from Abruzzo needed to fill his stomach, when he could, after his hard daily labors, and he could not afford the luxury of tasting its scent; on the contrary, when by chance he found it, it was destined as food for the pig. It happened to the undersigned, during a truffle hunt near an abandoned village, to meet an old shepherd, the only inhabitant of that place, and when I offered him a truffle - the man refused it with a gesture of disappointment, telling me "we gave these to the pigs". I convinced him to accept the product, magnifying its qualities. He accepted it, but when we took our leave, he said to me: "over there, in your village there is good wine, when you come back next time, why don't you bring me a bottle?" Which I did, and I understood that the man had done me a courtesy to accept the truffle which I gave him. Well, it has never happened to me to meet other people with this conception of truffles; on the contrary, when I meet someone and offer them the product, they immediately thank me heartily and when I leave they tell me: "tomorrow when I eat the fettuccine homemade by my wife I will garnish them with this truffle".

Well, the tradition of truffle hunting and extraction originates from a town, Campoli Appennino, in the province of Frosinone, which institutionally belongs to Lazio, but geographically with its mountains and valleys is part of Abruzzo. And here, in this town, the figure of the truffle hunting was born from distant times, and by a simple historical coincidence: the Popes returning from Avignon had tasted the excellence of this product, and once back in Rome they did not want to give it up. Therefore they persuaded the inhabitants of this mountain village (Campoli Appennino was part of the Papal State) to go and look for this product. To the extent that, in their tradition, there is a festival/fair where the truffle hunter who brings the most beautiful and largest truffle, called "THE KING'S TRUFFLE", is awarded. Well, these first truffle hunters, riding their donkeys or mules, in the late autumn and winter periods, wandered in the mountains of Abruzzo, accompanied by pigs in the beginning and then by dogs, sleeping in makeshift shelters, finally have, so to speak, unconsciously taught us the art of hunting and finding truffles.

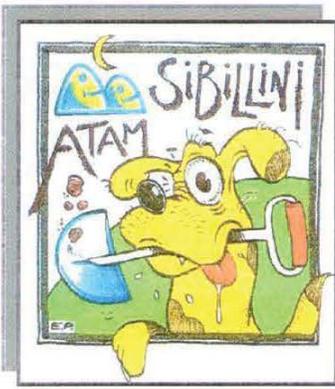
The immediate recognition of the product's excellence, in all its varieties: summer black, white, winter black and whitebait, has generated a multitude of local truffle hunters; and they have ventured into this hunt out of passion or as a profession. It was a gold rush, both anarchic and individualistic, without rules and in the end a precise law and timing has come to regulate its activity. The law has provided, in addition to the necessary rules for the preservation, maintenance and improvement of natural truffle-grounds, used for free hunting, also the coordination with other local entities, such as the increase of activities related to tourism or other species, which will serve to raise awareness of the natural beauty and landscape of inland Abruzzo and reinvigorate the historical and artistic aspects of mountain villages, saving them from the decay of time and human neglect. These could be heritage, not only locally but for everyone, and not only for those who are involved in this environment, but also a key element of our history and culture.

Therefore, I hereby express my free and informed consent to the candidacy "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: traditional knowledge and practices" and I declare that I have participated in all stages of the application process.

Avezzano, 10/12/2018.

**Prof. Filippo Pandoli**  
(A.T.M. President)

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



**ASSOCIAZIONE TARTUFAI MONTI SIBILLINI**  
**A.T.A.M. SIBILLINI – GRUPPO MICOLOGICO –**

Via Marconi, 1 63021 AMANDOLA – AP  
P.IVA.: 01752650448

Egr. PRESIDENTE  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
CITTA' DEL TARTUFO

Oggetto: Dichiarazione di consenso al progetto di candidatura Unesco della “Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia : Conoscenze e pratiche tradizionali”.

Con la presente il sottoscritto Alberto Mandozzi presidente della scrivente Associazione intende sostenere la candidatura in oggetto.

Nel 1999 i tartufai del nostro territorio avvertono l'esigenza di unirsi in libera Associazione; nasce così l'Associazione Tartufai Monti Sibillini che nel 2002 diventa anche Gruppo Micologico assumendo la denominazione di A.T.A.M. SIBILLINI – GRUPPO MICOLOGICO.

In questi anni il gruppo ha svolto un costante lavoro di sensibilizzazione degli Enti e dell'opinione pubblica riguardo le tematiche relative ai tartufi producendo un grande impegno per la promozione del territorio attraverso questa vera eccellenza. L'Associazione è stata protagonista, attraverso i suoi rappresentanti, di numerosi incontri e convegni, alcuni dei quali organizzati direttamente. Dopo esserne stata l'ideatrice organizza, da circa venti anni in Novembre, in collaborazione con il Comune di Amandola, 'Diamanti a Tavola' fiera del Tartufo Bianco dei Monti Sibillini. Da tre anni la manifestazione si ripete anche a Marzo per il Tartufo Nero pregiato ed a Luglio per il Tartufo estivo.

L'Associazione si adopera costantemente, per la tutela delle pratiche di raccolta e per la salvaguardia degli ambienti tartufigeni. Nel 2005 ha portato a termine il progetto 'Un Parco per il Tartufo', finanziato dal Ministero per l'Ambiente, riguardante la tutela delle aree di produzione del Tuber magnatum. Svolge inoltre opera di sensibilizzazione ed informazione in merito alle problematiche inerenti la Tartuficoltura. A questo proposito nel Febbraio 2009 viene istituita la Sezione TARTUFICOLTURA di MONTEFALCONE APPENNINO per venire incontro alle esigenze dei numerosi tartuficoltori dell'area. Ad oggi l'Associazione conta circa 200 iscritti ed è retta da un organo direttivo di 10 membri che si riuniscono il 1° e 3° lunedì del mese garantendo l'apertura della sede a tutti gli altri soci e non.

Tutto ciò premesso, conoscendo direttamente la pratica in oggetto essendone stato informato e coinvolto in più occasioni, con la presente esprimo:

***“Consenso libero ed informato alla candidatura Unesco delle Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia: Conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice”***

AMANDOLA LI 20.02.2020

IL PRESIDENTE  
Alberto MANDOZZI

# ASSOCIAZIONE TARTUFAI MONTI SIBILLINI

A.T.A.M. SIBILLINI- GRUPPO MICOLOGICO  
Via Marconi, 1 63021 AMANDOLA -AP

*To the PRESIDENT of  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DEL TARTUFO*

**Subject: Statement consent to the candidacy project submitted to UNESCO for “*Truffle hunting and extraction in Italy: Traditional knowledge and practices*”.**

Hereby the undersigned Alberto Mandozzi, President of the undersigned Association, wishes to support the candidacy in question.

In 1999 the truffle hunters of our territory felt the need to join in free association; therefore the Association Tartufai Monti Sibillini was born and in 2002 it also became Mycological Group taking the name of A.T.A.M. SIBILLINI - MYCOLOGICAL GROUP.

Over the years the group has carried out a constant work of raising the awareness of the Authorities and the public opinion on the truffle-related issues, thus resulting in a great commitment to the promotion of the territory through this true excellence. The Association has been the protagonist, through its representatives, of numerous meetings and conferences, some of which have been directly organized. Being the original creator of this event the association, in collaboration with the Municipality of Amandola, has been organizing in November over the last 20 years '*Diamanti a Tavola*', the White Truffle Fair of the Sibillini Mountains. For the last three years the event has also been organized in March for the precious Black Truffle and in July for the Summer Truffle.

The Association is constantly working for the protection of the collection practices and the preservation of truffle environments. In 2005 it completed the project "A Truffle Park", financed by the Ministry for the Environment, concerning the protection of the production areas of Tuber magnatum. It also promotes awareness and information on the truffle growing-related issues. In this regard, in February 2009, the TARTUFICOLTURA Section of MONTEFALCONE APPENNINO was established to meet the needs of the many truffle-growers in the area. To date, the Association has about 200 members and is run by a governing body of 10 members who meet on the first and third Monday of each month, assuring the opening of the headquarters to all other members and non-members.

In view of all this, having been directly acquainted with the practice in question and having been informed and involved on several occasions, I hereby express: **Free and informed consent to the UNESCO candidacy for “*Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice*”.**

AMANDOLA, 20th February 2020

The PRESIDENT  
**Alberto MANDOZZI**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

## **Associazione Tartufai Senesi**

San Giovanni d'Asso

Via XX Settembre 15/A

53024 Montalcino (Siena)

Tel. e Fax 0577 803213 | e-mail : tartufaisenesi@libero.it



### **Oggetto: Dichiarazione di consenso al progetto di candidatura Unesco della “Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia : Conoscenze e pratiche tradizionali”.**

Con la presente il sottoscritto Paolo Valdambri in qualità di Presidente della Associazione Tartufai Senesi, intende sostenere la candidatura in oggetto. La A.T.S. sostiene la candidatura della cultura legata alla tradizione della ricerca del tartufo in Italia e ne condivide i principi ispiratori.

La nostra Associazione, fondata oltre 35 anni fa, associa oggi circa 300 cercatori di tartufo o “tartufai” e rappresenta la più importante associazione di cercatori della provincia di Siena.

Infatti i nostri soci provengono da tutti i comuni del territorio provinciale.

La nostra associazione svolge varie attività tra le quali vi è anche la promozione di iniziative culturali legate alla conoscenza del tartufo; ha partecipato con il Comune di San Giovanni d'Asso alla realizzazione del primo Museo italiano del Tartufo, ha collaborato nella stesura di piani di tutela a salvaguardia comunali, provinciali ed anche regionali.

Ci particolarizza il fatto che la nostra associazione è composta da soci di tutte le età che tramandano questa passione di padre in figlio e che, grazie ad accordi con privati ed enti, gestisce direttamente circa 180 ha di aree a vocazione tartufigena consentendo così di tutelare la risorsa tartufo e mantenere l'habitat naturale evitando il degrado che molto spesso caratterizza le aree di campagna.

La nostra associazione promuove prevalentemente il miglioramento delle aree tartufigene esistenti con tecniche colturali e gestionali utili a non disperdere questo frutto spontaneo della terra che così tanto generosamente ha baciato i nostri territori.

Frequenti sono i nostri corsi di formazione e conoscenza del tartufo dove vengono anche raccontati aneddoti e storie che i nostri nonni hanno tramandato nel tempo che riguardano sia la ricerca in quanto tale sia il rapporto che si instaura tra l'uomo, il cane e l'ambiente.

Tutto ciò premesso, conoscendo direttamente la pratica in oggetto essendone stato informato e coinvolto in più occasioni, con la presente esprimo:

**“Consenso libero ed informato alla candidatura Unesco delle Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia: Conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice”**

San Giovanni D'Asso lì 14/06/2018

IL PRESIDENTE

Paolo Valdambri

**Associazione Tartufai Senesi**

San Giovanni d'Asso

Via XX Settembre 15/A 53024 Montalcino (Siena)

Tel. e Fax 0577 803213 | e-mail: tartufaisenesi@libero.it

**Subject: Consent statement in support to the Unesco candidacy project for "Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practices".**

Herewith the undersigned Paolo Valdambri as President of the Siense Truffle Association, wishes to support the candidacy in question. The A.T.S. association fully supports the candidacy of the culture tied to the tradition of truffle hunting in Italy and shares its inspiring principles.

Our Association, founded over 35 years ago, today unites about 300 truffle hunters or "tartufai" and represents the most important association of truffle hunters in the province of Siena. In fact, our members come from all the municipalities of the provincial territory.

Our association carries out various activities which also include the promotion of cultural initiatives related to the truffle knowledge; it has joined the City of San Giovanni d'Asso in the creation of the first Italian Truffle Museum, and has collaborated in the drafting of protection plans to safeguard municipal, provincial and even regional areas.

Our association features members of all ages who hand down this passion from father to son and which, thanks to agreements with private individuals and organizations, directly manages about 180 hectares of truffle areas, thus allowing us to protect the truffle resource and preserve the natural habitat avoiding the decay that very often characterizes the country areas.

Our association mainly promotes the improvement of existing truffle areas with cultivation and management techniques useful to not waste this spontaneous fruit of the land that so generously embraced our territories.

Our training courses on truffle knowledge are frequently held. Here some anecdotes and stories that our grandparents have handed down over time are also told, they are related both to truffle hunting as such and to the bond created between man, his dog and the environment.

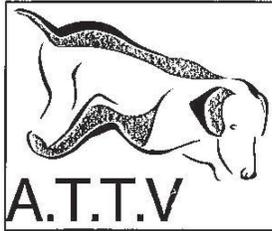
All this being said, as I am directly aware of the practice in question and have been informed and involved on several occasions, I hereby express:

***Free and informed consent to the candidacy submitted to UNESCO for: "Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice"***

*San Giovanni D'Asso, 14/06/2018*

THE PRESIDENT  
**Paolo Vandambri**

ORIGINAL SIGNED LETTER



**A.T.T.V.**  
**Associazione Tartufai e Tartuficoltori Vadesi**  
**“Silvio Bucci”**

---

Sant’Angelo in Vado, 25/09/2019

**Oggetto: Dichiarazione di consenso al progetto di candidatura Unesco della “Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia : Conoscenze e pratiche tradizionali”.**

Con la presente il sottoscritto Maciaroni Michele in qualità di Presidente della Associazione Tartufai e Tartuficoltori Vadesi “Silvio Bucci”, intende sostenere la candidatura in oggetto.

L’A.T.T.V. sostiene la candidatura della cultura legata alla tradizione della ricerca del tartufo in Italia e nelle Marche nonché nei territori dell’Appennino marchigiano in cui risiede, e ne condivide i principi ispiratori.

La nostra Associazione, nata nel 2015, svolge varie attività tra le quali vi è anche la promozione di iniziative culturali legate alla conoscenza del tartufo, che rappresenta parte fondamentale della cultura di Sant’Angelo in Vado e dei comuni limitrofi che rappresenta.

Per le popolazioni dei territori vocati tale candidatura risulta essere la consacrazione e la testimonianza autentica di quanto da secoli permea la cultura locale e le relative attività familiari. Un lascito che rappresenta un aspetto culturale e socio-economico fondamentale per le nostre vallate e degno di tale riconoscimento.

Essendo direttamente a conoscenza della pratica in oggetto, ed informato e coinvolto in più occasioni, con la presente esprimo: “Consenso libero ed informato alla candidatura Unesco delle Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia: Conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice”

Sant’Angelo in Vado, lì 20/02/2020

Il Presidente dell’A.T.T.V.

Michele Maciaroni

*Sant'Angelo in Vado, 20th February 2020*

**Subject: Consent statement to the project of the candidacy submitted to Unesco for: “*Truffle Hunting and Extraction in Italy : Traditional knowledge and practice*”.**

Hereby the undersigned Maciaroni Michele as President of the Associazione Tartufai e Tartuficoltori Vadesi "Silvio Bucci", wishes to support the candidacy in question.

A.T.T.V. supports the candidacy of the culture tied to the tradition of truffle hunting in Italy and in the Marche region as well as in the territories of the Marche Apennines where it is based, and shares its inspiring principles.

Our Association, founded in 2015, carries out various activities including the promotion of cultural initiatives related to the truffle knowledge, which is a crucial part of the culture of Sant'Angelo in Vado and the surrounding municipalities it represents.

For the people of the eligible areas, this candidacy is the pinnacle and authentic evidence of what has permeated the local culture and family activities for centuries. A legacy that represents a cultural and socio-economic aspect that is essential for our valleys and worthy of such recognition.

Being directly aware of the application in question, and as I was informed, updated and involved on several occasions, I hereby express: "Free and informed consent to the candidacy submitted to UNESCO for Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice”.

*The President of A.T.T.V.*  
**Michele Maciaroni**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

**A.T.V. Associazione Tartufai della Vallelonga**  
**Via 4 Novembre 25 – 67059 TRASACCO (AQ)**

Al Presidente Associazione Nazionale

Città del Tartufo

Sua Sede

Oggetto: Espressione del consenso libero e informato alla candidatura **“CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA: conoscenze e pratiche tradizionali” – “TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: Knowledge and traditional practice”**.

La nostra Associazione ha sede in Vallelonga, in piena Marsica, subregione abruzzese tutta compresa nella provincia dell'Aquila e che ha in Avezzano il suo centro maggiore, considerato città-territorio. Posizionata al confine tra Abruzzo e Lazio, si sviluppa intorno alla piana del Fucino, un tempo luogo acquitrinoso e sottratto alle acque nell'800 con una imponente opera di bonifica voluta e realizzata dal Principe di Torlonia. Nel suo territorio giacciono parte del Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, la Piana di Carsoli e la Valle Roveto.

Il territorio marsicano è completamente montagnoso nel quale la fanno da padrone boschi di querce e faggi, sovrastati da cime brulle e rocciose e intercalati da pianori e valli. Un territorio che favorisce perfettamente lo sviluppo di tartufi di ottima qualità.

La consuetudine alla ricerca e all'uso di questo prodotto è testimoniata in diversi documenti storici. Ad iniziare da Pietro Aretino che in una lettera (1537) nomina il tartufo abruzzese come fonte di meraviglia e piacere, per continuare con Massonio (1627), erudito aquilano autore di un curioso libro di cucina che annovera le prime ricette a base di tartufo.

Sappiamo per certo dell'esistenza durante tutto l'ottocento di un intenso traffico di tartufi che da queste zone partivano alla volta di Roma per impreziosire tavole aristocratiche e i banchetti dei "famili" del Pontefice, come testimoniato da una memoria dal responsabile della dogana di Tagliacozzo, Antonio Mosca (1818).

Se da un lato questi documenti ci rimandano l'apprezzamento verso i tartufi marsicani da parte di ambienti altolocati, per lo più romani, dall'altro, in loco e per molto tempo, ha insistito una conoscenza di questo prodotto prossima allo zero, spesso usato come cibo per maiali, gravato da una superstizione medievale che lo considerava "cibo del diavolo" o usato, ad esempio, come presame al posto del caglio animale.

Probabilmente furono i cavatori del comune laziale di Campoli Appennino, che avevano una tradizione di cerca e cavatura risalente al '300, a individuare la vocazione tartufigena della Marsica e a passare anche ai marsicani le consuetudini e il sapere, grazie ai quali oggi questo territorio vanta un cospicuo numero di cavatori che esprimono la volontà di veder riconosciuto il valore del prodotto autoctono e la loro figura, come il loro sapere.

**E' nell'alveo di questa volontà che con la presente la nostra Associazione esprime il consenso libero e informato alla candidatura “CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA: conoscenze e pratiche tradizionali” e dichiara di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura.**

Trasacco li 30.01.2020

IL PRESIDENTE

(Duilio Blasetti)



## **A.T.V. Associazione Tartufai della Vallelonga**

Via 4 Novembre 25 - 67059 TRASACCO (AQ)

To the President of  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sede

### **Subject: Statement of the free and informed consent to the candidacy: "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: Traditional knowledge and practice"**

Our Association is based in Vallelonga, in the middle of Marsica, a sub-region of Abruzzo, in the province of L'Aquila, with its main centre in Avezzano, which is considered a town-territory. Located on the border between Abruzzo and Lazio, it extends around the Fucino plain, once a marshy place and drained from the waters in the 1800s with an impressive reclamation work commissioned and carried out by the Prince of Torlonia. In its area lie part of the National Park of Abruzzo, Lazio and Molise, the Carsoli Plain and the Roveto Valley.

The Marsican territory is totally mountainous and is characterised by oak and beech woods, overlooked by barren and rocky peaks and crossed by plains and valleys. This is a land that perfectly helps the development of truffles of excellent quality.

The habit of truffle hunting and use of this product is recorded in various historical documents. Firstly, Pietro Aretino, who in a letter [1537] mentions the Abruzzo truffle as a source of wonder and pleasure, and then Massonio {1627}, a scholar from L'Aquila, author of a curious cookbook that includes the first recipes based on truffles.

We know for sure of the existence throughout the nineteenth century of an intense traffic of truffles from these areas down to Rome to enrich aristocratic tables and the banquets of the "famili" of the Pope, as it can be seen in a memoir from the head of customs in Tagliacozzo, Antonio Mosca (1818).

If on the one hand these documents remind us of the appreciation of Marsican truffles by high-ranking, mostly Roman circles, on the other hand, in loco and for a long time, it proved a near-zero knowledge of this product which was often used as food for pigs and was subject to a medieval superstition which considered it "devil's food" or for example used as rennet instead of animal rennet.

Probably it was the truffle hunters of the Latium municipality of Campoli Appennino. who had a tradition of hunting and extraction dating back to the 14th century, who identified the truffle vocation of Marsica and passed on to the Marsicans the practices and the knowledge thanks to which today this territory boasts a large number of truffle hunters who wish to see acknowledged the value of the native product and their figure as well as their knowledge.

It is on the basis of this will that our association hereby expresses its free and informed consent to the candidature "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY: Traditional knowledge and practice" and declares to have participated in all stages of the candidacy process.

*Trasacco, 30th January 2020*

**THE PRESIDENT  
Duilio Blasetti**

ORIGINAL SIGNED LETTER

**ASSOCIAZIONE TRIFULAU DEL MONFERRATO**

**via Cavalieri di Vittorio Veneto 21**

**Villafranca d'Asti (AT)**

Associazione Nazionale Città del Tartufo

Michele Boscagli

Presidente

**Oggetto: Domanda di candidatura Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali.**

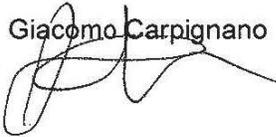
L'Associazione Tartufai del Monferrato nasce dalla volontà di alcuni tartufai del territorio di unirsi per puntare alla valorizzazione del tartufo ed alla sua promozione come prodotto di eccellenza anche del Monferrato, territorio in cui la tradizione della ricerca al tartufo è fortemente radicata e si tramanda di padre in figlio. Elementi principali che accomunano i soci fondatori sono la grande passione per la ricerca del tartufo nel rispetto della natura ed il grande amore e profondo rispetto per gli inseparabili compagni di viaggio: i cani addestrati alla ricerca.

Per questo la nostra associazione esprime consenso informato e pieno sostegno alla domanda di candidatura Cerca e Cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e Pratiche tradizionali.

Cordiali saluti

Il presidente

Giacomo Carpignano



**ASSOCIAZIONE TRIFULAU DEL MONFERRATO**  
**via Cavalieri di Vittorio Veneto 21**  
**Villafranca d'Asti (AT)**

To: Associazione Nazionale Città del Tartufo  
To the President: Michele Boscagli

**Subect: Submission of the candidacy for “Truffle Hunting and Extraction in Italy. Traditional knowledge and practice”**

The Associazione Tartufai del Monferrato was born from the desire of some local truffle hunters to join forces to enhance the value of the truffle and its promotion as a product of excellence in the Monferrato area, where the truffle hunting tradition is strongly rooted and is handed down from father to son. The main elements which are common to the founding members are the great passion for truffle hunting in respect of nature as well as the great love and deep respect for their inseparable companions: the dogs trained to go truffle hunting.

Therefore, considering all the above, our association hereby expresses our informed consent and full support to the candidacy “Truffle Hunting and Extraction in Italy. Traditional knowledge and practice”.

Kind regards.

**The President**  
*Giacomo Carpignano*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Associazione Mantovana Cercatori di Tartufi  
c/o Circolo Ricreativo Bonizzese  
Via A. Barbi, 36 - Bonizzo  
46020 Borgofranco sul Po (MN)  
Mantova

## *“Trifulin Mantuan”*

Borgofranco sul Po (MN)  
07/11/2018

Egr. Sig.  
Presidente Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli

Il sottoscritto Paolo Papazzoni, in qualità di Presidente dell'Associazione Tartufai Mantovani “Trifulin Mantuan”.

dichiara

di esprimere il consenso di detta Associazione alla candidatura all'Unesco per “cerca e cavatura del tartufo in Italia”: conoscenze e pratiche tradizionali- Truffle hunting and extration in Itali: “knowledge and traditional practice”.

Ci sembra una cosa giusta valorizzare la tradizione della ricerca del tartufo per il suo legame con la tutela ambientale e con i benefici economici che questa comporta. Da tempi immemorabili le terre vicine al grande fiume Po producono questo frutto regale, prezioso un tempo per integrare il magro reddito di gente che viveva di caccia e pesca ed ora necessario per arrotondare la non sempre grassa pensione di vecchiaia. Non sempre si cerca il profitto materiale, ma spesso la ricerca del tartufo realizza il bisogno di stare soli, nel silenzio tonificante di una passeggiata fra i boschi, dove il tuo unico interlocutore è il fedele compagno, il cane; un amico che non ti tradirà mai e che ti trasmette la sua gioia nel realizzare le tue aspettative di ricerca guardandoti negli occhi e scodinzolando, ancor prima di scavare il tartufo. Per mantenere viva questa grande tradizione della nostra terra, alla fine degli anni ottanta noi tartufai della Provincia di Mantova ci siamo organizzati nella attuale associazione, con l'obiettivo di salvare il territorio vocato e le tartufaie esistenti dalla modernità dell'uso di pesticidi e lavorazioni distruttive del territorio; sappiamo che dove c'è inquinamento non nasce il tartufo. La nostra è una terra calcarea, dura, con le caratteristiche profonde crepe dei mesi estivi di cui non vedi il fondo, ma che spesso è mantenuta fresca e morbida da un generoso e soffice strato di sabbia che la ricopre, portato dallo straripamento del grande fiume. E' questo connubio che ti dà tartufi lisci, sani e profumati (i così detti verdoni). Noi troviamo in prevalenza il Tuber Magnatum Pico, ma in alcune stazioni c'è il Tuber Macrosporium, il Tuber Aestivum, il Tuber Brumale. La nostra associazione cerca di mantenere sane le tartufaie in produzione, recuperare le antiche tartufaie dismesse, con la ripiantumazione di essenze simbiotiche e con la tartuficoltura; cerca di collaborare con le istituzioni per la tutela della salubrità del territorio, in quanto come già detto, tartufo e salubrità ambientale si identificano. Il ripopolamento ambientale con alberi simbiotici, quali pioppi, tigli, querce, noccioli, ed altre essenze arboree, unito all'affetto incondizionato che abbiamo per i nostri cani grazie a cui troviamo il tartufo, costituisce un esempio di amore per la terra e per i suoi abitanti umani e animali; esempio da seguire e da portare fra i giovani enfatizzando la candidatura all'UNESCO di questa nostra attività di ricerca e cavatura del tartufo, affinché capiscano l'importanza di evadere dal mondo virtuale di uno smartphone con il rapporto rigenerante, fisico e mentale, dato dal passeggiare in un bosco con il proprio amico cane, alla ricerca del tesoro “IL Tartufo”.

Associazione Tartufai Mantovani  
Trifulin Mantuan  
Il Presidente  
Paolo Papazzoni

# “Trifulin Mantuan”

Associazione Mantovana Cercatori di Tartufi

Borgofranco sul Po (MN)

7th November 2018

To the President of:  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Michele Boscagli

The undersigned *Paolo Papazzoni*, as President of the Associazione Tartufai Mantovani Trifulin Mantuaun

declares:

to express the consent of our Association to the candidacy submitted to Unesco for “**Truffle hunting and extrctation in Italy: Traditional knowledge and practice**”.

It seems fair to us to enhance the tradition of truffle hunting for its ties with environmental protection and the economic benefits that this entails. Since ancient times, the lands close to the great river Po have grown this royal fruit, which was once precious to help the poor income of people who lived from hunting and fishing and now needed this as an extra income to their pension. We don't always look for material profit but often the truffle hunting meets the need to be alone, in the inspiring silence of a walk in the woods, where your only contact is the loyal companion, the dog, a friend who will never betray you and who transmits its joy in fulfilling your hunting expectations by looking at you and wagging its tail, before digging the truffle. To preserve this great local tradition, at the end of the 80s we, truffle hunters of the Province of Mantua, founded the current association with the aim of saving the territory and the existing truffle-grounds from the modernity of the use of pesticides and destructive treatments of the land; we know that if there is pollution, truffles cannot grow. Our land is hard and calcareous, with its typical deep cracks in the summer months, and which is often kept fresh and soft by a generous and soft layer of sand which covers it and which carried by the river's floods; it is this combination which gives us healthy and perfumed smooth truffles (the so called "verdoni"). We find in prevalence the Tuber Magnatum Pico but in some areas there is the Tuber Macrosporium, the Tuber Aestivum Tuber Brumale. Our association tries to keep the production of truffle-grounds healthy, to recover the ancient abandoned truffle-grounds with the replanting of symbiotic essences and wit truffle-growing; our association tries to collaborate with the institutions for the protection of the health of the territory because, as already said, truffle and environmental health are closely combined. The environmental recovery with symbiont trees such as poplars, linden trees, oaks, hazel trees, and other tree species, combined with the unconditional affection we have for our dogs, thanks to which we go truffle hunting, is an example of love for the land and for its human and animal inhabitants. It is an example to be followed and brought to young people by emphasizing the candidacy to UNESCO of our truffle hunting and extraction, so that they understand the importance of escaping from the virtual world of a smartphone and instead be regenerated, both physically and mentally, by the bond with nature, walking in the woods with your dog in search of the treasure: “The Truffle”.

*The President*  
**Paolo Papazzoni**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



UNIONE DELLE ASSOCIAZIONI TRIFULAU PIEMONTESE

Alba 20 febbraio 2019

L'Unione delle Associazioni Trifulau Piemontesi è una realtà che riunisce le 9 Associazioni di liberi cercatori presenti in Piemonte.

Associazione tartufai di Alba  
Ass. liberi cercatori di Alessandria  
Ass. Trifulau colline di Langa  
Ass. Trifulau di Moncalvo  
Ass. Trifulau collina di Torino  
Ass. Trifulau Canellese  
Associazione Trifulau Astigiani e Monferrini  
Associazione trifulau della langa Monregalese e Cebana  
Ass. liberi cercatori di Asti

Attualmente siamo uniti nel tentare di tutelare il patrimonio boschivo tartufigeno che si sta riducendo di anno in anno in modo drammatico, al punto da temere una perdita quasi totale in molte aree delle province interessate. E' necessaria un'inversione di tendenza e prendere coscienza che il depauperamento del nostro patrimonio tartufigeno è un danno generale, che nel tempo avrà effetti collaterali anche sugli altri comparti dell'attività economica piemontese. Noi siamo convinti che, con l'impegno necessario da parte di enti e categorie interessate sia possibile mantenere viva questa risorsa, senza per questo intaccare quelle che sono le coltivazioni tradizionali più diffuse sul nostro territorio. Se un buon piatto col tartufo e un buon bicchiere di vino si sposano così bene in tavola, bisogna fare in modo che possano convivere all'origine anche in natura. Le Associazioni dei Tartufai stanno dando vita ad appositi viva di piante tartufigene, per poter fare opere di reimpianto dove si verificheranno le condizioni necessarie, con la collaborazione degli Enti Locali e dei proprietari terrieri. L'Unione delle Associazioni Tartufai ha approvato un documento programmatico, che costituisce la base operativa del nostro impegno.

---

UNIONE DELLE ASSOCIAZIONI TRIFULAU PIEMONTE  
Sede legale: Camera di Commercio di Cuneo Corso Nino Bixio 58 - Alba  
C.F. 90016720048

Sin dal 2012 seguiamo con interesse l'iter legato alla candidatura "Cerca e cavatura del tartufo in Italia conoscenze e pratiche tradizionali" perché siamo i protagonisti di una gestione di un patrimonio italiano e desideriamo fortemente che questo valore legato alle pratiche culturali legate al tartufo sia riconosciuto e che diventi il simbolo dei più virtuosi percorsi di tutela e salvaguardia.

Pertanto con la presente si esprime consenso libero e informato alla candidatura "Cerca e cavatura del tartufo in Italia conoscenze e pratiche tradizionali" e dichiariamo di aver avuto aggiornamenti diretti in tutte le fasi di elaborazione

Il presidente

Agnese Aprile

---

UNIONE DELLE ASSOCIAZIONI TRIFULAU PIEMONTE  
Sede legale: Camera di Commercio di Cuneo Corso Nino Bixio 58 - Alba  
C.F. 90016720048

## UNIONE DELLE ASSOCIAZIONI TRIFULAU PIEMONTESE

*Alba, 20th February 2019*

The Unione delle Associazioni Trifulau Piemontesi (union of the Piedmontese Trifulau Associations) is an entity that brings together the 9 Associations of free truffle hunters operating in Piedmont.

Associazione tartufai di Alba  
Ass. liberi cercatori di Alessandria  
Ass. Trifulau colline di Langa  
Ass. Trifulau di Moncalvo  
Ass. Trifulau collina di Torino  
Ass. Trifulau Canellese  
Associazione Trifulau Astigiani e Monferrini  
Associazione trifulau della langa Monregalese e Cebana  
Ass. liberi cercatori di Asti

We are currently joining forces to try to protect the truffle woodland heritage which is shrinking dramatically year after year, to the extent that we fear an almost total loss in many areas of the provinces concerned. It is necessary to reverse the trend and become aware that the deterioration of our truffle heritage is a general damage, which over time will also have side effects on other sectors of Piedmontese economic activity. We are convinced that, with the necessary commitment on the part of the entities and categories concerned, it is possible to keep this resource alive, without affecting the most widespread traditional cultivations in our area. If a good meal with truffles and a good glass of wine can be combined so well on the table, you have to make sure that they can also co-exist in nature. The Truffle Hunters Associations are currently creating some special nurseries of truffle plants, in order to do replanting works where necessary conditions will occur, with the collaboration of local authorities and landowners. The Union of the Truffle Associations has approved a protocol document, on which we base our commitment.

Since 2012 we have been following with interest the process tied to the candidacy "*Truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practices*" because we are the key protagonists of the management of an Italian heritage and we strongly wish that this value related to the cultural practices concerning truffles is acknowledged and that it becomes the symbol of the most righteous paths of protection and safeguard.

Therefore, we hereby express our free and informed consent to the candidacy " Truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practices" and we hereby state that we have received direct updates at all stages of the procedure.

*The President*

**Agostino Aprile**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# U.R.A.T.T.

UNIONE REGIONALE  
ASSOCIAZIONE TARTUFAI TOSCANI

Viale G. Matteotti, 45  
50052 – CERTALDO (FI)

Protocollo n. 2/2019

Data 19/02/2019

Spett.le

**Associazione Nazionale Città del Tartufo**

c.a. Presidente

**Sig. Michele Boscagli**

Sua Sede

**Oggetto:** Dichiarazione di consenso al progetto di candidatura Unesco della “Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia: Conoscenze e pratiche tradizionali”.

Con la presente il sottoscritto Andrea Acciai nella sua qualità di Presidente pro tempore della Unione Regionale Associazioni Tartufai Toscane (URATT) con sede in Certaldo, Viale G. Matteotti n. 45, esprime la condivisione dell’Associazione rappresentata riguardo alle motivazioni che hanno portato all’espressione della candidatura in oggetto, condividendone altresì il titolo e gli scopi.

URATT, fondata nel 2007 ed iscritta nel registro regionale della Toscana delle persone giuridiche private ai fini del riconoscimento DPR 361/00 e art. 5 del DPGR n. 31/R del 17/01/2001; conta di n. 7 associazioni di tartufai, distribuite in tutta la regione con circa 1200 associati complessivi, tra queste anche nate agli inizi degli anni ’80.

Rappresenta pertanto il soggetto associativo più importante della Toscana relativo alla raccolta del tartufo.

URATT, tramite le associazioni dei tartufai associati, in linea con le finalità del proprio Statuto svolge varie attività tra le quali la promozione di iniziative culturali legate alla conoscenza del tartufo, collaborando con le istituzioni locali e di fatto favorendo lo sviluppo socio economico di territori marginali grazie all’incremento del turismo enogastronomico.

URATT inoltre favorisce, grazie principalmente al supporto dei soci delle associazioni aderenti, il monitoraggio delle aree a vocazione tartufigena in gestione, sia a libera ricerca che a ricerca controllata; favorisce nelle stesse aree la realizzazione di interventi di manutenzione e di implementazione della risorsa, compreso le mappature.

Tra gli obiettivi di fondo perseguiti da URATT comunicare il tartufo della Toscana, storicamente una delle zone tartufigene più importanti non solo d'Italia ma d'Europa e per esteso nel mondo, in tutte le sue accezioni (bianco, marzuolo, scorzone, nero, ecc.) per quanto ha rappresentato e tuttora rappresenta in termini di valore economico, di storia, di cultura, di tradizione, di ambiente, di relazione sociale sia tra tartufai che con i loro cani, supporto indispensabile nella fase di raccolta.

In relazione a quanto sopra espresso si conferma:

***“Consenso libero ed informato alla candidatura Unesco della Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia: Conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice”.***

Si porgono i più cordiali saluti.

Andrea Acciai  
Presidente



Associazioni Tartufai aderenti URATT:

1. Delle Colline Sanminiatesi
2. Dell'Amiata
3. Del Garbo di Asciano
4. Barberinese
5. S. Del Mugello
6. Della Bassa Valdelsa
7. Delle Valli Aretine

**U.R.A.T.T.**  
**Unione Regionale**  
**Associazione Tartufai Toscani**  
Certaldo (FI)

*Dated 19th February 2019*

To: Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
and President Michele Boscagli  
Sua Sede

**Subject:** Consent statement for the UNESCO candidacy project of "***Truffle hunting and extraction in Italy: Traditional Knowledge and Practices***".

Hereby the undersigned Andrea Acciai, in his role as President pro tempore of the Unione Regionale Associazioni Tartufai Toscane (URATT) with headquarters in Certaldo, Viale G. Matteotti n. 45, expresses the support of the Association represented with regard to the motivations which led to the candidacy in question, also sharing the title and aims.

URATT, founded in 2007 and enrolled in the regional register of Tuscany of private legal persons for the purposes of recognition DPR 361/00 and art. 5 of DPGR n. 31/R of 17/01/2001; has 7 associations of truffle hunters, distributed throughout the region with about 1200 total members, some of these were born in the early '80s.

Therefore it is by far the most important association in Tuscany related to truffle collection.

URATT, through the members of the truffle hunter associations, in line with the aims of its Statute carries out various activities including the promotion of cultural initiatives related to the knowledge of truffles, by collaborating with local institutions and in fact favoring the socioeconomic development of minor areas thanks to the increase of food and wine tourism.

URATT also favours, thanks mostly to the support of the associations and its members, the monitoring of the truffle areas under management, both for free and controlled hunting and it favours in the same areas the development of conservation and implementation interventions on the land, including mapping.

One of the key objectives pursued by URATT is to promote the truffle of Tuscany, historically one of the most important truffle areas not only in Italy but also in Europe and worldwide, in all its meanings (white, marzuolo, scorzone, black, etc.) for what it has represented and still represents in terms of economic value, history, culture, tradition, environment, social relationship also between truffle hunters and their dogs, an essential support in the collection phase.

In respect of the above, this statement confirms our free and informed consent to the candidacy submitted to UNESCO for "***Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice***".

Please accept our kindest regards.

*The President*

Andrea Acciai

ORIGINAL SIGNED LETTER

Truffle Associations members URATT:

1. Delle Colline Sanminiatesi
2. Dell'Amiata
3. Del Garbo di Asciano
4. Barberinese
5. S. Del Mugello
6. Della Bassa Valdelsa
7. Delle Valli Aretine



***Oggetto: Consenso alla candidatura “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali – Trufflehunting and extraction in Italy: Knowledge and traditionalpractices”***

L'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo, è un'associazione Italiana di costituita da enti e soggetti pubblici, nata al Alba nell'ottobre 1990. In questi ultimi anni l'associazione ha vissuto un consistente sviluppo arrivando ad associare quasi 60 realtà italiane tra Comuni, Unioni di Comuni, Parchi e Centri Studio delle tante Regioni vocate alla produzione di Tartufo. Essendo presenti esclusivamente Istituzioni pubbliche, l'Associazione è portatrice di interessi generali legati ai territori di produzione, ed è sorta con lo scopo di superare le contrapposizioni campanilistiche e per favorire la promozione dei territori attraverso una comune azione di tutela e valorizzazione. Sono state intraprese iniziative sia nel settore normativo che nel marketing territoriale, al fine di garantire la tracciabilità e la qualità del prodotto, responsabilizzando i vari attori della filiera a tutela del consumatore e del turista in particolare, rispolverando il valore importantissimo delle aree rurali del territorio Italiano.

Attraverso il Tartufo e la tartuficoltura, legato ai vari territori italiani dove rappresenta un'esclusività, l'ANCT promuove le altre risorse ambientali, culturali, storiche, tradizionali ed enogastronomiche che questo prezioso fungo è capace di esaltare e trainare.

Molti sono i Comuni che si caratterizzano per la presenza di tutte le specie di Tartufo presenti in natura, consentendo la disponibilità di prodotto fresco per dieci mesi l'anno e che da decenni o da secoli praticano l'arte della Cerca e cavatura del tartufo.

Nei territori delle Città, in particolare, il periodo autunnale è ricco di manifestazioni ed eventi legati al mondo del tartufo in cui si esalta anche la convivenza armoniosa tra la natura e uomo.

Grande, in questi territori, è l'attenzione per la riscoperta delle tradizioni culturali e storiche, che in questi anni hanno consentito uno sviluppo eco-sostenibile.

Chi conosce il mondo dei tartufai, misterioso, segreto e nascosto, capisce quanto la “Cultura del Tartufo” sia identitaria e radicata nei territori, e come questo sia uno dei più rilevanti collanti della biodiversità e dell'etnodiversità italiana, perché legata a forme pre-agrarie di competenze e di pratiche. I saperi connessi al Tartufo costituiscono, infatti, un complesso patrimonio tramandato oralmente, di gesti e parole, condiviso con le generazioni più anziane che rende oggi necessaria, da parte delle comunità italiane, una salvaguardia attiva che trovi, nei praticanti e detentori delle conoscenze, l'asse portante.

Attraversare l'Italia e conoscere questo mondo significa annodare i fili di una memoria legata al Tartufo riscoprendo antiche consuetudini che, seppure con sfumature diverse nei vari territori, rispecchiano il profondo rapporto tra uomo e natura all'interno del quale si sono sviluppate competenze e modalità per cercare indizi della presenza nascosta di questo fungo sotterraneo inserendo la pratica in un vissuto che scandisce, ancora oggi, il calendario delle comunità coinvolte.



Un mondo che, nella rapidità delle trasformazioni, deve essere salvaguardato.

L'inurbamento e l'abbandono delle campagne hanno inciso e compromesso tutte le attività legate alla terra e, per il Tartufo, hanno ancora maggiormente accentuata la dimensione di isolamento e segretezza del tartufaio, rendendo più difficile la dimostrazione della ipotesi comunitaria e degli elementi di socializzazione comunque connessi al mondo del Tartufo: il pranzo, la festa ed oggi l'associazionismo. Da secoli nei vari territori si effettua la cerca del tartufo, da sempre la tradizione orale del sapere della "cultura della cerca e cavatura del tartufo" viene tramandata di generazione in generazione. Oltre che in ambito familiare i cercatori di tartufo, trasmettono oralmente le conoscenze all'interno delle associazioni dei cavaatori, condividendo le conoscenze ed i segreti dell'addestramento del cane, dei luoghi nascosti, creando un rapporto stretto tra uomo-animale-ambiente, facendosi così parte attiva nella trasmissione formale delle conoscenze e pratiche tradizionali e nella diffusione dell'elemento e dei suoi valori identitari, culturali e sociali acquisiti, attraverso incontri e convegni.

Cultura del tartufo che si traduce quindi in esperienza pratica, conoscenze botaniche, agronomiche e ambientali che consentono anche di salvaguardare il territorio.

Grazie a questi saperi e conoscenze la "Comunità dei detentori a praticanti", supportata anche dalla nostra associazione, ha potuto portare avanti la sua opera di salvaguardia dell'ecosistema e attuare una politica di valorizzazione e tutela del patrimonio ambientale e naturalistico.

Gli studi, le esperienze, le attività sviluppate fino ad oggi, fanno ritenere sempre più importante far conoscere la particolarità della Cerca e Cavatura del tartufo, peculiarità tutta Italiana che avviene anche grazie e soprattutto alle Associazioni di tartufai che rappresentano una forma di condivisione e autocontrollo tra detentori e praticanti e di interlocuzione con i proprietari dei terreni che altrimenti ricadrebbero in abbandono.

L'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo, attraverso momenti ed eventi di valorizzazione svolte sia nei territori che in maniera accentrata, è da sempre attenta alla tutela di questo prodotto spontaneo della terra e della tradizione della cerca e cavatura. Aneddoti, storie, fantasie e ricordi si intrecciano spesso nei racconti tra i nuovi e i vecchi cercatori di tartufo, storie di tartufo ma anche di cani accuditi dai proprietari come re o regine per il loro prezioso lavoro di cerca che spesso trovano spazio in musei e luoghi di cultura utili a tramandare l'elemento.

I Comuni e le Amministrazioni che supportano la salvaguardia e di riferimento per ANCT sono: Acqualagna, Alba, Amandola, Apecchio, Archi, Ascrea, Bagnoli Irpino, Bondeno, Borgocarbonara di Po, Calestano, Campello sul Clitunno, Campoli Appennino, Camugnano, Canterano, Capizzi, Capolona, Carbone, Carpineto Romano, Cascia, Castelbuono, Castel di Casio, Castell'Azzara, Ceppaloni, Città di Castello, Colliano, Fabro, Gubbio, Leonessa, Macchiagodena, Mesola,

Comune di Montalcino. Municipio di San Giovanni d'Asso

Piazza Gramsci,1- 53020 - San Giovanni d'Asso - SI - tel. 0577.803101 fax 0577.803203

[www.cittadeltartufo.com](http://www.cittadeltartufo.com) [associttadeltartufo@gmail.com](mailto:associttadeltartufo@gmail.com) [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

Millesimo, Montaione, Montalcino, Montespertoli, Norcia, Palaia, Pergola, Pietralunga, Quadri, San Miniato, San Pietro Avellana, Sant'Agata Feltria, Sant'Angelo in Vado, Sante Marie, Saracena, Sasso Marconi, Scheggino, Terre del Reno, Vallo di Nera, Valsamoggia, Valtopina, Vezza d'Alba, Viano, Unione Amiata Grossetana, Unione dei Comuni Distretto Ceramico-Valli Dolo-Dragone-Secchia, Centro Studi Tartufo Alba, Parco del Matese, Regione Molise.

Per tutto quanto sopra esposto si esprime, per conto degli associati, il previo libero consenso informato **alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"** per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Le stesse amministrazioni si impegnano a supportare tutte le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

San Giovanni d'Asso, 06/03/2020

Il Presidente  
Michele Boscagli





***Subject: Consent to the candidacy “Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice”***

The National Truffle Cities Association, is an Italian association consisting of entities and public bodies, founded in Alba in October 1990. In recent years the association has experienced a significant development, involving almost 60 Italian entities including Municipalities, Unions of Municipalities, Parks and Study Centres in many regions dedicated to the truffle production. As there are mainly public institutions, the Association acts as representative of general interests tied to the production areas, and it was created with the aim of overcoming parochial contrasts and to encourage the promotion of the areas through a common action of protection and enhancement. Initiatives have been undertaken both in the legislative sector and in local marketing, in order to guarantee the product's traceability and quality, by making the various players in the supply chain responsible for protecting the consumer and the tourist in particular, and by restoring the very important value of the rural areas of the Italian territory.

Through truffle and truffle-growing, which is tied to the various Italian territories where it stands for exclusivity, ANCT promotes the other environmental, cultural, historical, traditional and enogastronomic resources that this precious mushroom is also able to enhance and attract. Many municipalities are characterized by the presence of all species of truffle found in nature, ensuring the availability of fresh product for ten months a year as, for decades or centuries, they have practiced the art of truffle hunting and extraction.

In the territories of the Cities, in particular, the autumn period is full of events and festivals tied to the truffle world in which the harmonious coexistence between nature and man is also emphasized. In these territories, great attention is paid to the rediscovery of cultural and historical traditions, which in recent years have allowed an eco-sustainable development.

Whoever knows the world of truffle hunters, mysterious, secret and hidden, understands how much the "Truffle Culture" is identified and rooted in the territories, and how it is one of the most important bonds of Italian biodiversity and ethnodiversity, because it is tied to pre-agrarian forms of skills and practices. The truffle-related skills and knowledge are, in fact, a complex heritage of gestures and words handed down orally and shared by the older generations and now it requires an active protection by the Italian communities which find, in these experts and guardians of knowledge, the backbone.

To travel through Italy and get to know this world means to connect threads of a memory tied to the Truffle by rediscovering ancient practices which, although with different nuances in the various areas, reflect the deep bond between man and nature within which skills and methods have been developed to find clues of the hidden presence of this underground fungus and include the practice in an experience that still marks, even today, the calendar of the communities involved.



A world which, in the speed of change, must be safeguarded.

The urbanization and the countryside exile have affected and undermined all the activities tied to the land and, as for the Truffle, they have emphasized even more the dimension of isolation and secrecy of the truffle-grower, by making more difficult the evidence of community hypothesis and the elements of socialization yet connected to the truffle world: lunch, celebration and today associationism. For centuries truffle hunting has been carried out in various areas, and the oral tradition of the "culture of truffle hunting and extraction" has been handed down from generation to generation. In addition to the family sphere, truffle hunters pass on the knowledge orally within the truffle hunters' associations, by sharing the knowledge and secrets of dog training, of hidden places, creating a close relationship between man-animal-environment, thus taking an active part in the formal dissemination of traditional knowledge and practices and in the diffusion of the element and its identity, cultural and social values acquired through meetings and conferences.

Truffle culture which therefore is translated into practical experience, botanical, agronomic and environmental knowledge which also allows to safeguard the territory.

Thanks to this knowledge and know-how the "Community of truffle keepers and practitioners", also supported by our association, has been able to carry on its work to safeguard the ecosystem and implement a policy of enhancement and protection of environmental and natural heritage.

Studies, experiences, and activities undertaken until today suggest that it is becoming increasingly important to make known the peculiarity of truffle hunting and extraction, an all-Italian feature made possible also thanks to the Truffle Associations, which represent a form of sharing and self-control between keepers and practitioners and of interacting with the owners of the land that would otherwise fall into neglect.

The National Truffle Cities Association, through activities and events of enhancement carried out both in the areas and in a centralized way, has always been attentive to the protection of this spontaneous product of the land and the tradition of hunting and extraction. Anecdotes, stories, fantasies and memories are often intertwined in the tales between new and old truffle hunters, stories of truffle but also of dogs that are looked after by their owners as kings or queens for their precious hunting work and that often find space in museums and places of culture useful to hand down the element.

The Municipalities and Administrations supporting the safeguard and referred to ANCT are: Acqualagna, Alba, Amandola, Apecchio, Archi, Ascrea, Bagnoli Irpino, Bondeno, Borgocarbonara di Po, Calestano, Campello sul Clitunno, Campoli Appennino, Camugnano, Canterano, Capizzi, Capolona, Carbone, Carpineto Romano, Cascia, Castelbuono, Castel di Casio, Castell'Azzara, Ceppaloni, Città di Castello, Colliano, Fabro, Gubbio, Leonessa, Macchiagodena, Mesola,

Comune di Montalcino. Municipio di San Giovanni d'Asso

Piazza Gramsci,1- 53020 - San Giovanni d'Asso - SI - tel. 0577.803101 fax 0577.803203

[www.cittadeltartufo.com](http://www.cittadeltartufo.com) [associttadeltartufo@gmail.com](mailto:associttadeltartufo@gmail.com) [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

Millesimo, Montaione, Montalcino, Montespertoli, Norcia, Palaia, Pergola, Pietralunga, Quadri, San Miniato, San Pietro Avellana, Sant'Agata Feltria, Sant'Angelo in Vado, Sante Marie, Saracena, Sasso Marconi, Scheggino, Terre del Reno, Vallo di Nera, Valsamoggia, Valtopina, Vezza d'Alba, Viano, Unione Amiata Grossetana, Unione dei Comuni Distretto Ceramico-Valli Dolo-Dragone-Secchia, Centro Studi Tartufo Alba, Parco del Matese, Regione Molise.

In respect of all the above, we express, on behalf of the associates, our free and informed consent to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity. The same administrations are committed to support all the actions of protection and safeguard described in the candidacy file.

San Giovanni d'Asso, 6th March 2020

The President  
Michele Boscagli



**original signed letter**

---

IL SEGRETARIO GENERALE



ASSOCIAZIONE  
NAZIONALE  
COMUNI  
ITALIANI

Prot. n. 12/IESS/SG/mf-20

Roma, 18 febbraio 2020

Egregio Presidente,

ANCI ha da sempre investito nella promozione e nella valorizzazione dei territori con particolare attenzione per la riscoperta delle tradizioni culturali e storiche, che in questi anni sono state precursori delle politiche per uno sviluppo eco-sostenibile dei Comuni italiani.

L'ANCI ha condiviso le finalità di valorizzazione e tutela delle identità territoriali attraverso un prodotto culturale di eccellenza come il tartufo, che nel tempo, la pratica di cerca e cavatura, dei saperi e delle buone pratiche, ha trasformato in un prodotto culturale.

In moltissimi territori e Comuni italiani infatti si effettua la cerca del tartufo e da sempre la tradizione orale del sapere della "cultura della cerca e cavatura del tartufo" viene tramandata di generazione in generazione.

Cultura del tartufo che si traduce in saperi pratici, conoscenze botaniche, agronomiche e ambientali che consentono anche di salvaguardare il territorio.

Gli studi, le conoscenze, le attività sviluppate fino ad oggi, fanno ritenere importante far riconoscere la particolarità della Cerca e Cavatura del tartufo, caratteristica tutta italiana che avviene anche grazie agli enti da noi rappresentati che svolgono un ruolo guida.

Per quanto sopra esposto ANCI sostiene il lavoro fatto dall'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo ed esprime pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Cordiali saluti,

  
Veronica Nicotra

---

Dott. Michele Boscagli  
Presidente dell'Associazione Città del Tartufo

	<b>ASSOCIAZIONE NAZIONALE COMUNI ITALIANI</b>

Rome, 20th February 2020

Dear President,

ANCI has always invested in the promotion and enhancement of the areas with particular attention to the rediscovery of cultural and historical traditions, which in recent years have been precursors of the policies for eco-sustainable development of Italian municipalities..

ANCI has shared the aims of enhancing and protecting territorial identities through a cultural product of excellence such as the truffle, which over time, the practice of truffle hunting and extraction, knowledge and good practices, has transformed into a cultural product.

In many Italian areas and municipalities truffle hunting is carried out and the oral tradition of "truffle hunting and extraction culture" has always been handed down from generation to generation.

Truffle culture that stands for practical knowledge, botanical, agronomic and environmental knowledge that also allows to safeguard the territory.

Studies, knowledge, and activities developed to date, make it important to recognize the peculiarity of truffle hunting and extraction, an all-Italian characteristic that takes place also thanks to the institutions we represent who play a leading role.

In view of the above, ANCI supports the work done by the National Truffle Cities Association and expresses its full support for the candidacy submitted to UNESCO for " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Kind regards,

Veronica Nicotra  
**ORIGINAL SIGNED LETTER**

Dott. Michele Boscagli  
Presidente dell'Associazione Città del Tartufo



ASSOCIAZIONE  
BENI ITALIANI  
PATRIMONIO  
MONDIALE  
UNESCO

San Gimignano, 29 luglio 2015

Spettabile  
Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e  
del Turismo  
Via del Collegio Romano, 27  
Roma

A sostegno dell'iniziativa promossa dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo, richiedente la candidatura del riconoscimento del Tartufo come Bene Immateriale dell'Umanità, l'Associazione, che ho l'onore di presiedere, è lieta di appoggiare "il dossier di candidatura" di straordinaria importanza, non solo per i territori legati al tartufo, ma per tutta l'Italia a livello internazionale.

Un prodotto della natura che rappresenta un simbolo di cultura, tradizione, oltre che di qualità e di eccellenza del nostro Paese.

Auspicio nell'accoglimento, saluto cordialmente.

*Il Presidente*  
*Associazione Beni Italiani*  
*Patrimonio Mondiale Unesco*  
*Giacomo Bassi*

---

**Associazione Beni Italiani Patrimonio Mondiale Unesco**  
Codice Fiscale 95045990249

**Sede Legale**  
Comune di Ferrara  
Piazza del Municipio, 2  
44121 Ferrara (FE)

**Presidenza**  
Piazza Duomo, 2  
53037 San Gimignano (SI)  
Tel. 0577 990306 – Fax 0577 990358  
[sindaco@comune.sangimignano.si.it](mailto:sindaco@comune.sangimignano.si.it)

**Segretariato**  
Piazza del Municipio, 21  
44121 – Ferrara (FE)  
Tel. 0532 419584 - Fax 0532 419583  
[associazione@sitiunesco.it](mailto:associazione@sitiunesco.it)

[www.sitiunesco.it](http://www.sitiunesco.it)

**ASSOCIAZIONE BENI ITALIANI**  
**PATRIMONIO MONDIALE UNESCO**

*San Gimignano, 29th July 2015*

*To: Ministero dei Beni e delle Attività Culturali  
e del Turismo  
Via del Collegio Romano 27  
Roma*

In support of the initiative promoted by the National Truffle Cities Association, which has applied for the acknowledgement of the Truffle as an Intangible Heritage of Humanity, the Association, which I have the honour to supervise, is pleased to support the " candidacy file" of exceptional importance, not only for the truffle-related territories, but for the whole of Italy at an international level.

A product of nature that stands as a symbol of culture, tradition, as well as quality and excellence of our country.

In the hope that the request will be accepted, I kindly send you my best wishes.

*The President*  
*Associazione Beni Italiani*  
*Patrimonio Mondiale Unesco*  
***Giacomo Bassi***

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

***Oggetto: Dichiarazione di sostegno al progetto di candidatura Unesco della “Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia : Conoscenze e pratiche tradizionali”.***

Con la presente il sottoscritto Gianfranco Berni non in proprio, ma in qualità di Presidente della Federazione Italiana tartuficoltori Associati, intende sostenere la candidatura in oggetto. La F.I.T.A. ha sempre sostenuto la cerca del tartufo legata alla tradizione della ricerca del tartufo in Italia.

La nostra Federazione, fondata nel 2010, associa oggi circa 16 Associazioni di conduttori di tartufaie sia naturali che coltivate, sparse nel territorio nazionale.

La nostra associazione svolge varie attività tra le quali vi è la promozione di iniziative legislative regionali e nazionali tendenti ad incentivare e difendere l’attività di tartuficoltura sia su suoli privati e pubblici e promuovere lo studio e la sperimentazione sulle modalità di conduzione delle tartufaie sia coltivate che naturali al fine di tutelare la risorsa e l’ambiente naturale.

La nostra Federazione tutela il settore tartufigeno e tartuficolo promuovendo infatti sia il miglioramento delle aree tartufigene esistenti sia la tartuficoltura intesa come l’insieme delle tecniche colturali e gestionali per la produzione, la salvaguardia e lo sviluppo del mondo del tartufo. Mondo tartuficolo che deriva da una tradizione centenaria e dove in alcune zone italiane si trovano tracce di ricerca del tartufo anche a partire dal 16° secolo.

Tutto ciò premesso con la presente esprimo:

***“Sostegno alla candidatura Unesco delle Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia: Conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice” condividendo le azioni di salvaguardia organizzate e realizzate e quelle future.***

Il Presidente

Gianfranco Berni



**FEDERAZIONE ITALIANA  
TARTUFICOLTORI ASSOCIATI**

***Subject: Support statement for the Unesco candidacy project of 'Truffle Hunting and Extraction in Italy: Traditional knowledge and practices'.***

Hereby the undersigned Gianfranco Berni, not on his own, but as President of the Italian Truffle Farmers' Association, wishes to support the candidacy in question. The F.I.T.A. has always supported the truffle hunting tradition in Italy.

Our Federation, founded in 2010, today includes about 16 associations of natural and cultivated truffle hunters spread all over the national territory. Our association carries out various activities among which there is the promotion of regional and national legislative initiatives aimed at encouraging and defending the activity of truffle-growing both on private and public soils and promoting the study and experimentation on how to conduct both cultivated and natural truffle-grounds in order to protect the resource and the natural environment.

Our Federation protects the truffle sector by promoting both the improvement of the existing truffle areas and truffle-growing as the combination of cultivation and management techniques for the production, preservation and development of the truffle world. A truffle world that derives from a centuries-old tradition and where in some Italian areas it can be dated back to the 16th century as there are truffle hunting records.

Considering all the above, I hereby express:

Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "***Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice***" by agreeing on the safeguard actions already undertaken and any future ones.

*The President*  
Gianfranco BERNI

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



## **Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo**

### **SCHEMA DI PRESENTAZIONE**

L'Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo è stata costituita il 29 febbraio 2000 con l'intento di sviluppare un'attività di valorizzazione, ricerca, tutela e divulgazione a favore del Tartufo nel Sud Piemonte.

Vi partecipano:

Amministrazione Provinciale di Alessandria  
Amministrazione Provinciale di Cuneo  
Camera di Commercio di Asti  
Camera di Commercio di Cuneo  
Città di Acqui Terme  
Città di Alba  
Città di Asti  
Città di Mondovì  
Città di Ceva  
Comune di Grinzane Cavour  
Comune di Murisengo  
Comune di Scagnello  
Comune di Veza d'Alba  
Comune di Montechiaro d'Asti  
Comune di Montiglio Monferrato  
Comune di Roddi  
Comune di Mombercelli  
Comunità Montana Langa delle Valli  
Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero  
Associazione Trifolao dell'Albese  
Associazione Commercianti Albesi  
Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria

Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo Piazza Risorgimento 2 Alba (CN)  
[info@tuber.it](mailto:info@tuber.it) - 0173 228190

Il Centro Studi è attivo dal 1996, quando nacque per volontà dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero. Negli anni il Centro Studi ha collaborato con i più autorevoli centri di ricerca, in particolare con il Centro Studi Micologia del Terreno del CNR di Torino e l'Università di Torino. Con i micologi diretti dalla Professoressa Bonfante sono state condotte ricerche ad ampio spettro, che proseguiranno con studi mirati sulla micorrizzazione.

Il Centro Studi si è distinto fin dai primi anni per una attività del tutto innovativa nel mondo del tartufo: l'analisi sensoriale. L'obiettivo è indagare, con rigore e metodo scientifico, circa le capacità dell'uomo di descrivere sistematicamente i profili sensoriali del tartufo. L'analisi sensoriale permette di studiare le percezioni dell'uomo con rigorosi metodi scientifici, esattamente come succede con una "macchina da laboratorio", ma con possibilità molto più ampie per l'insospettabile sensibilità dello "strumento" a nostra disposizione. Paragonato al naso elettronico, frutto di una tecnologia di assoluta avanguardia, il naso umano ha dimostrato di non avere nulla da invidiare, anzi in alcuni casi si è dimostrato addirittura più efficace. La lunga attività sperimentale ha permesso di ottenere importanti risultati che ora possono essere messi a disposizione dell'Associazione per applicazioni concrete.

Il Centro ha promosso un ampio studio di analisi sensoriale, con la costituzione di gruppi di giudici del Tartufo, ora riuniti sotto l'egida dell'Organizzazione Internazionale Assaggiatori Tartufo, che hanno testato migliaia di campioni. I giudici di analisi sensoriale studiano i Tartufi sfruttando al meglio i loro sensi, ovvero la macchina-uomo, tanto complessa quanto precisa se opportunamente addestrata. Un lungo lavoro di ricerca ha portato alla definizione di una scheda di analisi sensoriale validata da test incrociati. I giudici osservano il tartufo, ne verificano la consistenza e soprattutto lo annusano per andare a scindere il suo aroma ricco ed elegante in profumi semplici e codificabili. Ne è venuto fuori che i campioni migliori sprigionano un profumo intenso e armonico che vira dall'aglio al miele con piacevoli sensazioni di fieno.

Proprio queste sono le caratteristiche richieste per ottenere la certificazione di qualità sensoriale a norma ISO 70006, iniziata a ottobre 2000 e destinata a diventare un polo di riferimento nel settore enogastronomico. Al di là di guide e consigli degli esperti il Centro Nazionale Studi Tartufo ha voluto fare una scelta molto determinata: la Qualità dei prodotti tipici è la priorità e l'assicurazione della medesima può avvenire solo attraverso una tipizzazione definita con metodi scientificamente riscontrabili.

La divulgazione è stata fin dall'inizio uno degli obiettivi forti del Centro Studi: capitalizzare le esperienze di ricerca investendo sulla comunicazione verso il pubblico è fondamentale. In questo senso il Centro Studi si è mosso su più fronti: da un lato è presente presso fiere e mercati del tartufo con gli esperti che incontrano i consumatori e tengono degustazioni guidate; dall'altro ha editato un manuale d'assaggio in tre lingue, strumento molto valido per un approccio ragionato al prodotto Tuber. E' attivo anche un sito internet, navigabile all'indirizzo [www.tuber.it](http://www.tuber.it).

Una ulteriore progettazione del Centro Studi è volta alla tutela dell'ambiente tartufigeno. In seguito ad una caduta verticale nella produzione di tartufi un segnale molto preoccupante da arginare con progetti operativi immediati. La strategia concertata con gli enti locali mira ad individuare le aree tartufigene da tutelare, proteggere le medesime con strumenti legislativi adeguati, strutturare le tartufaie per la fruibilità turistica. La questione potrebbe essere valutata con una revisione integrale della legge quadro sul tartufo, relativa anche alla problematica fiscale, la cui soluzione parrebbe ormai indifferibile.

La fase sperimentale di tutti i progetti di ricerca promossi dal Centro Studi avviene di concerto con università ed Istituti di ricerca specializzati nel settore, tutte le consulenze scientifiche in particolare la proficua collaborazione con CNR Istituto per la protezione delle Piante di Torino diretto dalla Prof. Paola Bonfante e tutti i membri del Consorzio Tuber Genomics sono a conoscenza dell'iter legato al percorso di candidatura.

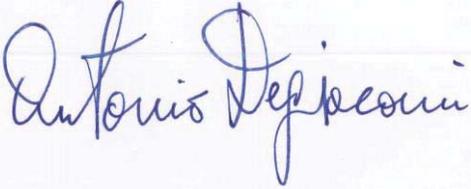
Sin dal 2012 il Centro ha sostenuto le misure di salvaguardia relative alla domanda di candidatura con un proficuo e costante lavoro condotto di concerto con l'Associazione Nazionale Città del Tartufo e dal 2018 è socio di suddetta associazione,

pertanto: **Il Centro Nazionale studi Tartufo in tutte le sue attività svolte sostiene unitamente all'Associazione Nazionale Città del tartufo la candidatura "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali", a patrimonio immateriale dell'Unesco.**

**Alba 10 febbraio 2020**

**Il Presidente**

**Antonio Degiacomi**

A handwritten signature in blue ink that reads "Antonio Degiacomi". The signature is written in a cursive style and is positioned above a horizontal line.



Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo

### **PRESENTATION SHEET**

The “Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo” ( the National Truffle Study Centre association) was founded on 29th February 2000 with the aim of developing an activity of enhancement, research, protection and promotion of the Truffle in Southern Piedmont.

Members include:

Amministrazione Provinciale di Alessandria  
Amministrazione Provinciale di Cuneo  
Camera di Commercio di Asti  
Camera di Commercio di Cuneo  
Città di Acqui Terme  
Città di Alba  
Città di Asti  
Città di Mondovì  
Città di Ceva  
Comune di Grinzane Cavour  
Comune di Murisengo  
Comune di Scagnello  
Comune di Veza d'Alba  
Comune di Montechiaro d'Asti  
Comune di Montiglio Monferrato  
Comune di Roddi  
Comune di Mombercelli  
Comunità Montana Langa delle Valli  
Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero  
Associazione Trifolao dell'Albese  
Associazione Commercianti Albesi  
Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria

Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo Piazza Risorgimento 2 Alba (CN)  
[info@tuber.it](mailto:info@tuber.it) - 0173 228190

The Study Centre has been active since 1996, when it was originally founded by the Alba Bra Langhe and Roero Tourist Board. Over the years the Study Centre has collaborated with the most prestigious research centres, in particular with the Centro Studi Micologia del Terreno of the CNR of Turin and the University of Turin. With the mycologists directed by Professor Bonfante, a wide-ranging research has been carried out, which will continue with targeted studies on mycorrhization.

The Study Centre has distinguished itself since the early years for a completely innovative activity in the truffle world: sensory analysis. The aim is to investigate, with rigour and scientific method, about man's ability to systematically describe the sensory profile of truffles. Sensory analysis allows us to study human perceptions with rigorous scientific methods, just as it happens with a "laboratory machine", but with much wider possibilities due to the unexpected sensitivity of the "instrument" at our disposal. Compared to the electronic nose, which is the result of a cutting-edge technology, the human nose has proved to be second to none, actually in some cases it has proven to be even more effective. The long experimental activity has allowed to achieve important results which are now available to the Association for practical use.

The Centre has promoted an extensive study of sensory analysis, with the creation of groups of truffle judges, now united under the aegis of the International Truffle Tasters Organisation, who have tested thousands of specimens. The judges of sensory analysis study the Truffles by making the most of their senses, i.e. the man-machine, as complex and accurate if properly trained. A long research work has led to the definition of a sensory analysis sheet validated by cross tests. The judges observe the truffle, verify its consistency and above all sniff it to divide its rich and elegant aroma into simple and codifiable scents. It has emerged that the best specimens release an intense and harmonious scent that turns from garlic to honey with pleasant hay sensations.

These are exactly the characteristics required to obtain the certification of sensory quality according to ISO 70006, started in October 2000 and destined to become a reference point in the food and wine sector. Apart from guides and advice from experts, the Centro Nazionale Studi Tartufo wanted to make a very specific choice: the Quality of typical products is the priority and its guarantee can only be achieved through a clearly defined typification with scientifically verifiable methods.

From the beginning, divulgation has been one of the core aims of the Study Centre: to capitalize on research experiences by investing in communication to the public is essential. In this sense the Study Centre has been active on several fronts: on one hand, it can be found at truffle fairs and markets with experts who meet consumers and hold guided tastings; on the other hand, it has published a tasting manual in three languages, a very valid tool for a reasonable approach to the Tuber product. There is also a website, available at [www.tuber.it](http://www.tuber.it).

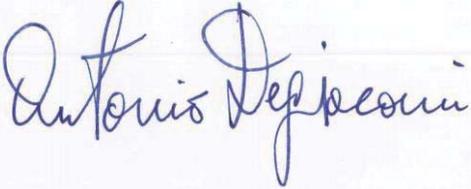
A further project of the Study Centre is aimed at protecting the truffle environment. As a consequence of a decline in the truffle production there is a very alarming signal that needs to be stopped with immediate operational projects. The strategy developed with the local authorities aims to identify the truffle areas to be safeguarded, to protect them with appropriate legislative instruments, to structure the truffle-grounds for tourist use. The issue could be examined with an integral revision of the framework law on truffles, also related to the fiscal problem, whose solution would seem to be now indispensable.

The experimental phase of all the research projects promoted by the Study Centre is carried out in collaboration with universities and research institutes specialized in the field, all the scientific advice, in particular the fruitful collaboration with CNR Istituto per la Protezione delle Piante di Torino directed by Prof. Paola Bonfante and all the members of the Tuber Genomics Consortium are aware of the procedure related to the candidacy process. Since 2012 the Centre has supported the safeguard measures related to the candidacy application with a productive and constant work carried out in conjunction with the National Truffle Cities Association and since 2018 it has been a member of this association, therefore: The National Center for Truffle Studies in all its activities fully supports, together with the National Truffle Cities Association, the candidacy "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices", as a UNESCO intangible heritage.

Alba 10<sup>th</sup> February 2020

*The President*

*Antonio Degiacomi* **ORIGINAL SIGNED LETTER**

A handwritten signature in blue ink that reads "Antonio Degiacomi". The signature is written in a cursive style and is positioned above a horizontal line.



**REGIONE MARCHE**  
**CENTRO SPERIMENTALE DI TARTUFICOLTURA**

61048 Sant'Angelo in Vado (PU) via Macina 1, tel. 0722.88849 telefax 0722.88008, e-mail: centro.tartuficoltura@regione.marche.it

AL PRESIDENTE  
DELL' ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
CITTA DEL TARTUFO  
Sig. MICHELE BOSCAGLI

SEDE

**Oggetto:** sostegno candidatura patrimonio UNESCO: *“Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali-Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice;*

In Italia il tartufo è considerato un prodotto importantissimo e rinomatissimo che da secoli fa parte della tradizione e della cultura italiana, quale patrimonio di conoscenze e pratiche da salvaguardare e tramandare.

Lo sviluppo di questa secolare tradizione in Italia è stata possibile, sia perché le condizioni climatiche e pedologiche, molto favorevoli, ne permettono la produzione spontanea, sia perché la coltivazione ha raggiunto, per alcune specie, un elevato successo.

In Italia il tartufo è considerato non solo una importante risorsa economica per il giro d'affari che consente interessando ampi settori che vanno dalla commercializzazione del prodotto, alla gastronomia, alla ristorazione, compresa la valorizzazione dei territori di appartenenza, (costituendo, quindi, un prezioso volano anche per la promozione di tutta una serie di altri prodotti tipici di un territorio), ma è considerato anche una importante risorsa ecologica, ed in quanto tale va salvaguardata, che contribuisce ad uno sviluppo sostenibile di interi territori.

Di fatti il tartufo, attraverso un utilizzo razionale delle libera raccolta ed attraverso la tartuficoltura (che non è altro che la messa a dimora di piante micorrizzate, sulle cui radici nasceranno i tartufi) non solo rappresenta un forte impulso all'economia delle aree interne, fornendo redditi significativi, ma gioca un importante ruolo ecologico poiché garantisce la tutela e la manutenzione del territorio, il contrasto all'erosione del suolo, la prevenzione del dissesto idrogeologico, il ripristino della fertilità naturale in suoli spossati e l'assorbimento di anidride carbonica. Inoltre essa è attuata senza l'impiego di fertilizzanti chimici o peggio di diserbanti nocivi per l'ambiente.

Per tutti codesti motivi, che costituiscono un patrimonio esistente di conoscenze, di pratiche e di tradizioni da salvaguardare e tramandare, ma anche da implementare ed arricchire alla luce di nuove conoscenze ed esperienze, come un qualcosa non di statico ma di dinamico e di futuribile, a beneficio delle nuove generazioni, riteniamo che la candidatura del TARTUFO quale BENE IMMATERIALE, presentata all'UNESCO, dalla Associazione Nazionale delle Città del Tartufo che raggruppa tantissime realtà territoriali con il loro bagaglio di cultura, di conoscenze e di esperienza, e della cui preziosa ed assidua attività siamo a conoscenza, vada non solo sostenuta da parte dello scrivente Centro Sperimentale di Tartuficoltura, il quale non solo partecipa, in rappresentanza delle città del tartufo della Regione Marche, al tavolo tecnico istituito presso il MiBACT per la gestione del dossier di candidatura, ma anche attraverso forme collaborative, volte a sostenere le iniziative che si riterrà opportuno intraprendere per realizzare concretamente le norme di salvaguardia di codesto patrimonio, per aumentarne e tramandarne il bagaglio di conoscenze e di pratiche tradizionali .

Per tutto quanto detto con la presente si esprime, previo consenso libero ed informato, pieno sostegno alla candidatura proposta dalla Associazione Nazionale Città del Tartufo facendo presente di avere, come Istituto, partecipato con incontri tecnici, di volta in volta concordati con la suddetta Associazione, a tutte le fasi del percorso di candidatura.

Sant'Angelo in Vado (PU) , lì 23 Gennaio 2018

Il Responsabile  
(Dr. For. Gian Luigi Gregori)

## **REGIONE MARCHE**

CENTRO SPERIMENTALE DI TARTUFICOLTURA 61048 Sant'Angelo in Vado (PU) via Macina 1,  
tel. 0722.88849 telefax 0722.88008, e-mail: centro.tartuficoltura@regione.marche.it

*To the President of  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA DEL TARTUFO  
Sig. MICHELE BOSCALLI sede*

### **Subject: support to the candidacy submitted to UNESCO for: "Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice"**

In Italy the truffle is considered a very important and renowned product that has been part of the Italian tradition and culture for centuries, seen as a heritage of knowledge and practices to be safeguarded and handed down. The development of this centuries-old tradition in Italy has been possible, both because the very favorable climatic and soil conditions allow the spontaneous production, and because the cultivation has reached, for some species, a remarkable degree of success.

In Italy, the truffle is considered not only an important economic resource for the country's turnover, as it affects large sectors ranging from the marketing of the product, to gastronomy, catering, including the enhancement of the areas where it grows (therefore, it is also a precious engine for the promotion of a whole series of other typical local products), but it is also considered an important ecological resource, and as such it must be safeguarded, which contributes to a sustainable development of entire areas.

In fact, the truffle, through a rational use of free collection and through truffle-growing (which merely consists in planting mycorrhizate plants from whose roots the truffles will grow) represents a strong boost to the economy of inland areas, providing significant income, and it also plays an important ecological role because it ensures protection and preservation of the territory, the fight against soil erosion, prevention of hydrogeological instability, restoration of natural fertility in displaced soils and the absorption of carbon dioxide. This is achieved without the use of chemical fertilisers or, worse, herbicides harmful to the environment.

For all these reasons, which represent an existing heritage of knowledge, practices and traditions to be safeguarded and handed down, but also to be implemented and enriched in the light of new knowledge and experience, as something not static but dynamic and futuristic, for the benefit of new generations, we support the candidacy for the TRUFFLE as INTANGIBLE GOOD submitted to UNESCO by the National Truffle Cities Association. The same association includes many local realities with their wealth of culture, knowledge and experience, and of whose precious and tireless activity we are aware. Therefore we believe that the candidacy should not only be supported by the undersigned Centro Sperimentale di Tartuficoltura, which also takes part, representing the truffle cities of the Marche Region, in the technical table set up at MiBACT for handling the candidacy dossier, but also through collaborative forms, aimed at supporting the initiatives that it will be deemed appropriate to follow in order to effectively implement the rules for the protection of this heritage, to increase and hand down the wealth of knowledge and traditional practices.

Therefore, we hereby express, with free and informed consent, our full support to the candidacy proposed by the National Truffle Cities Association, underlining that, as an Institute, we have been involved in technical meetings, agreed from time to time with the above mentioned association, in all stages of the candidacy process.

*Sant' Angelo in Vado (PU) , 23rd January 2020*

The Person in charge  
*(Dr. For. Gian Luigi Gregori)*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



REGIONE MOLISE  
Direzione Generale della Giunta  
Area Seconda - Politiche Agricole Forestali e Ittiche

Servizio valorizzazione e tutela  
della montagna, delle foreste biodiversità e sviluppo sostenibile

Ufficio gestione vivai regionali - Centro Sperimentale di Tartuficoltura

## AIPASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DEL TARTUFO

**Oggetto:** sostegno candidatura patrimonio UNESCO: "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali-Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice;

Il Molise, unica Regione interamente associata all'Associazione Città del Tartufo, è uno dei territori italiani più importanti per numero di tartufai e per la produzione di tartufo. Infatti, i boschi molisani sono ricchissimi di questo "prodigio della natura", in particolar modo di tartufi bianchi (*Tuber magnatum* Pico) e di tartufi neri estivi (*Tuber aestivum* Vitt.); i boschi molisani sono custoditi e mantenuti in modo da garantire sia la cerca e cavatura che la produzione spontanea delle specie di tartufi; tuttavia, le tartufaie naturali hanno subito conseguenze negative dovute ai disboscamenti, alla raccolta indiscriminata di prodotto oltre ai fattori climatici avversi sempre meno controllabili.

Pertanto, la Regione Molise, nel vivaio regionale di Campochiaro (CB) in località "Selva del Campo" ha voluto realizzare il Centro Sperimentale Regionale per la ricerca e la produzione delle piante tartufigene.

Attualmente nel centro si lavora con semi di piante autoctone delle specie *Q. pubescens*, *Q. cerris*, *Q. ilex* *Corylus avellana* micorrizzate con spore di *Tuber aestivum* Vitt. provenienti da tartufi raccolti sempre in loco.

Oltre alla produzione di piante micorrizzate con lo "scorzone", ci si propone di svolgere attività di sperimentazione con la messa a dimora di tartufaie sperimentali in diverse zone della regione con piantine micorrizzate con varie specie di tartufi, tra cui: *Tuber melanosporum*, *Tuber magnatum*, *Tuber borchii* e *Tuber mesentericum*.

Il Centro di ricerca è provvisto di laboratorio, sala inoculi e serra automatizzata e rappresenta, ormai, una risorsa importantissima per la sperimentazione nel settore tartuficolo ed un punto di riferimento nel settore non solo della regione Molise ma anche delle regioni limitrofe. Il principale obiettivo del Centro è quello di favorire lo sviluppo della tartuficoltura nell'intera regione anche attraverso il miglioramento della produttività delle tartufaie naturali ed essere un importante punto di riferimento per la tartuficoltura di tutto il Centro-Sud Italia.

L'esperienza maturata e l'adesione alle Città del Tartufo, hanno consentito al nostro Centro Sperimentale la partecipazione e l'apporto scientifico alla stesura del dossier di

candidatura *"Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali"* proposto a bene immateriale dell'Umanità, la collaborazione ha riguardato anche l'individuazione delle misure di salvaguardia inerenti il buon uso dell'ambiente, il mantenimento dell'habitat favorevole alla tradizione della cerca e cavatura, caratterizzato da essenziali biodiversità utili al ripristino boschivo delle aree tartufigene tradizionalmente vocate.

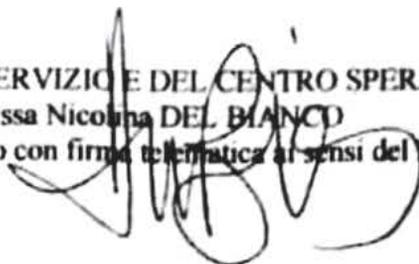
Per tutto quanto sopra si garantisce il sostegno e la collaborazione tecnico-scientifica a tutto il progetto, affinché la cultura italiana della Cerca e cavatura del Tartufo sia riconosciuta dall'UNESCO quale bene immateriale nel patrimonio culturale mondiale.

Campobasso 13 febbraio 2020

DIRETTORE DEL SERVIZIO E DEL CENTRO SPERIMENTALE

Dr.ssa Nicolina DEL BIANCO

Documento sottoscritto con firma telematica ai sensi del D. Lgs. 82/05



**REGIONE MOLISE**  
**Direzione Generale della Giunta**

To: **ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
CITTA' DEL TARTUFO**

*Subject: support to heritage candidacy submitted to UNESCO: "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices"*

Molise, the only Region that is fully associated with the Truffle Cities Association, is one of the most important Italian territories for the number of truffle hunters and the truffle production. In fact, the woods of Molise are extremely rich with this "prodigy of nature", especially white truffles (*Tuber magnatum* Pico) and black summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.); the forests of Molise are kept and preserved in such a way as to guarantee both the truffle hunting and spontaneous production of truffle species; however, natural truffle-grounds have suffered negative consequences due to deforestation, excessive product collection and adverse climatic factors which are increasingly less under control.

Therefore, the Molise Region, has decided to set up the Regional Experimental Centre for the research and production of truffle plants in the regional nursery of Campochiaro (CB) in the "Selva del Campo" hamlet.

At present in the centre we work with seeds of autochthonous plants of the species *Q. pubescens*, *Q. cerris*, *Q. ilex* *Corylus avellana* mycorrhizate with spores of *Tuber aestivum* Vitt. They come from truffles always collected locally.

In addition to the production of mycorrhizate plants with the "scorzone" (the summer truffle), it is our aim to carry out experimental activities with the planting of experimental truffle beds in different areas of the region with mycorrhizate plants with various species of truffles: *Tuber melanosporum*, *Tuber magnatum*, *Tuber studs*, *Tuber mesentericum*.

The Research Centre is equipped with a laboratory, an inoculum room and an automated greenhouse and now stands as a very important resource for experimentation in the truffle sector and a point of reference in the sector not only in the Molise region but also in neighbouring regions. The primary aim of the Centre is to promote the development of truffle-growing in the inland region also through the improvement of the productivity of natural truffle-grounds and to be an important reference point for truffle-growing in the whole Central-Southern Italy.

The experience gained over the years as well as the membership in the Truffle Cities have allowed our Experimental Centre to take part and the scientific contribution to the preparation of the candidacy file. "*Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices*", proposed as an intangible heritage of Humanity. The collaboration also involved the identification of measures to safeguard the good use of the environment, the preservation of the habitat favorable to the tradition of hunting and extraction, characterized by essential biodiversity useful for the forest restoration of traditionally suitable truffle areas.

For all the above we ensure our full support and technical-scientific collaboration to the whole project, so that the Italian culture of Truffle Hunting and extraction can be recognized by UNESCO as an intangible asset in the World Cultural Heritage.

*Campobasso, 13th February 2020*

DEPARTMENT AND EXPERIMENTAL CENTRE DIRECTOR  
***Dr.ssa Nicolina DEL BIANCO***

Originally signed letter

Document signed with telematic signature pursuant to Legislative Decree 82/05



Roddi 20 gennaio 2020

#### **UNIVERSITA' DEI CANI DA TARTUFO**

L'università dei Cani da Tartufo, fondata nel 1880, venne ufficializzata nel 1935, durante la V Fiera del Tartufo bianco d'Alba, dal Conte Gastone di Mirafiori, figlio della "Bela Rosin", che rivestiva le funzioni di presidente della Fiera del Tartufo.

L'albero genealogico della Famiglia Monchiero:

#### **1° RETTORE - BAROT I**

**ANTONIO MONCHIERO**

Fondatore dell'Università dei Cani da Tartufo nel 1880

#### **2° RETTORE - BAROT II**

**GIOVANNI MONCHIERO**

Anni 30

#### **3° RETTORE - BAROT III**

**PIETRO MONCHIERO**

**PASQUALE MONCHIERO**

Anni 60.-90

#### **4° RETTORE - BAROT IV**

**GIOVANNI MONCHIERO**

Fondata a Roddi nel 1880 è un ateneo per cani situato ai piedi del castello medievale.

Il rettore Giovanni Monchiero è un esperto cercatore, quarta generazione di discendenza di addestratori di cani. E' chiamato da tutti Barot come in dialetto piemontese viene definito il bastone del tartufo.

Il fondatore dell'università Antonio Monchiero a fine ottocento da il via a questa scuola, che con alterne vicende si è tramandata sino ai giorni nostri.

Con la presente si fornisce consenso informato e sostegno alla candidatura Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali

Con i migliori saluti

Giovanni Monchiero

## **TRUFFLE-DOG UNIVERSITY**

The Truffle-Dog University, founded in 1880, was made official in 1935, during the 5<sup>th</sup> White Truffle Fair of Alba, by Count Gastone di Mirafiori, son of "Bela Rosin", who held the office of President of the Truffle Fair in the 30s-40s.

Family Monchiero's genealogical tree:

### **1st RECTOR - BAROT I**

ANTONIO MONCHIERO

Founder of the truffle-dog University in 1880

### **2nd RECTOR - BAROT II**

GIOVANNI MONCHIERO

1930s

### **3rd RECTOR - BAROT III**

PIETRO MONCHIERO PASQUALE MONCHIERO

1960s and 1990s

### **4th RECTOR - BAROT IV**

GIOVANNI MONCHIERO

Founded in 1880 in Roddi, it is a university for dogs located at the foot of the medieval castle.

The rector Giovanni Monchiero is an expert truffle-hunter, fourth-generation dog trainer. He's called "Barot" by everyone because in Piedmontese dialect the truffle-hunter stick is called that way.

The university's founder Antonio Monchiero in the late nineteenth century marked the start of this school that with ups and downs has been passed on to the present day.



Il sottoscritto Ciafani Stefano in qualità di Presidente Legambiente Nazionale,

PREMESSO che Legambiente condivide l'obiettivo di tutela e di valorizzazione della Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia portato avanti dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo, utile alla salvaguardia delle tradizioni legate alla ricerca tradizionale e dell'habitat tartufigeno;

CHE in Italia molti cittadini esercitano l'attività di cavatore di tartufo e la raccolta apporta grande valore al mantenimento dell'habitat in cui il tartufo cresce e all'esaltazione del paesaggio in cui il tartufo si riproduce nonché al mantenimento di un bagaglio culturale tramandato di generazione in generazione, fatto di tecniche, conoscenze di cavatura che vengono tramandate di padre in figlio;

CHE la pratica di cavatura fa parte del bagaglio culturale e paesaggistico che da anni caratterizzano gran parte del territorio nazionale e che riteniamo importante salvaguardare;

Tutto ciò premesso con la presente nota si esprime "Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia: Conoscenze e pratiche tradizionali" evidenziando che conosciamo e sosteniamo le fasi del percorso di candidatura intraprese sin dagli anni passati impegnandoci a collaborare e supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura che i proponenti porteranno avanti.

Roma, 12 febbraio 2020

Stefano Ciafani

Presidente

Legambiente Nazionale

## LEGAMBIENTE

The undersigned Ciafani Stefano as President Legambiente Nazionale,

WHEREAS Legambiente shares the objective of protection and enhancement of Truffle Hunting and Extraction in Italy endorsed by the National Truffle Cities Association, which useful for the preservation of traditions tied to traditional hunting and the truffle habitat;

THAT in Italy many citizens work as truffle hunters and the collection brings great value to the preservation of the habitat in which the truffle grows and to the enhancement of the landscape in which the truffle reproduces as well as to the protection of a cultural background handed down from generation to generation, including techniques, knowledge of quarrying that are handed down from father to son;

THAT the practice of extraction is part of the cultural and landscape heritage that has characterized much of the national territory for years and that we believe it is important to safeguard;

Given all this, this statement expresses **Full support for the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle Hunting and Extraction in Italy: Traditional Knowledge and Practices"** by pointing out that we are aware of all the phases of the candidacy process undertaken since the past years and we commit ourselves to collaborate and support the actions of protection and safeguard described in the candidacy file that the applicants will pursue.

Roma, 12th February 2020

Stefano Ciafani  
President  
Legambiente Nazionale

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Spett.le Presidente  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele BOSCAGLI  
Comune di San Giovanni d'Asso Piazza Gramsci, 1  
53020 San Giovanni d'Asso (Siena)

**Oggetto Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

La Riserva della Biosfera UNESCO "Collemeluccio-Montedimezzo Alto Molise", rappresentata dal presidente in carica pro tempore Sig. Francesco LOMBARDI:

- ha patrocinato la XXX Fiera del tartufo nero di San Pietro Avellana ad Agosto 2019 e la XXV Mostra mercato del tartufo bianco a novembre 2019;
- impegnata in prima linea per la candidatura Unesco: **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**
- è impegnata quotidianamente sul territorio con le associazioni di tartufai per cercare di sostenere il mantenimento delle buone pratiche di ricerca, tutela e salvaguardia del tartufo e del territorio che lo ospita attraverso il proprio programma di azione di sviluppo sostenibile;

#### DICHIARA

Di supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura della **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

San Pietro Avellana 1 Febbraio 2020



**Il Presidente della Riserva della Biosfera  
"Collemeluccio-Montedimezzo Alto Molise"**

**Francesco Lombardi**

**RISERVA MAB  
ALTO MOLISE**

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele BOSCAGLI  
Comune di San Giovanni d'Asso  
Piazza Gramsci, 1  
53020 San Giovanni d'Asso (Siena)

**Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "*Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice*" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The UNESCO Biosphere Reserve "*Collemeluccio-Montedimezzo Alto Molise*", represented by the President in office pro tempore Mr. Francesco LOMBARDI:

- sponsored the XXX Black Truffle Fair of San Pietro Avellana in August 2019 and the XXV White Truffle Exhibition in November 2019;
- is at the forefront of the UNESCO candidacy: "*Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices*" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity
- is engaged on a daily basis in the territory with truffle hunters' associations to try to support the preservation of good practices of truffle hunting, protection and safeguard of the truffle and the territory that hosts it through its action program of sustainable development;

**DECLARES**

To support all the protection and safeguard actions described in the candidacy file of the "*Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices*" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

*San Pietro Avellana, 1st February 2020*

The President  
Francesco Lombardi  
**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Ill.mo

Signor Michele Boscagli

Presidente

Associazione Città del Tartufo

c/o Sede Operativa Comune di san  
Giovanni d'Asso

Piazza Gramsci 1

53020 San Giovanni d'Asso (SI)

Oggetto: Progetto “Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali”

La dimensione culturale dell'attività di cerca e cavatura, sia per la diffusione nella penisola italiana, sia per la lunga storia che ha caratterizzato e caratterizza i saperi e le pratiche di molte comunità nei loro rapporti con la natura, possiede le premesse per il riconoscimento, da parte dell'Unesco, della cultura del tartufo come patrimonio immateriale dell'Umanità.

L'Unesco, istituzione internazionale d'eccellenza, impegnata nel riconoscimento e nella salvaguardia dei patrimoni dell'umanità, ha redatto, nel 2001, la prima lista mondiale dei patrimoni culturali immateriali. Essi sono “le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how – come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi” (Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, art. 2) e rappresentano elementi distintivi della cultura e dell'identità di una comunità e di un territorio.

La cultura della cerca e cavatura del tartufo rappresenta uno dei più rilevanti collanti della biodiversità e dell'etnodiversità italiana, perché legata a forme pre-agrarie di competenze e di pratiche. La caccia e la raccolta di prodotti naturali avviene all'interno di un quadro simbolico e di pratiche rituali che mostrano come il rapporto Uomo-Natura sia dominante. Per quanto riguarda in particolare l'acquisizione di risorse

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
**Piazza Vittorio Emanuele 9**  
**12042 Bra (CN)**  
**Cf 91023900045**

naturali e, nello specifico, quella del tartufo, la ricerca condotta mostra come i saperi connessi al tartufo costituiscano un complesso patrimonio tramandato oralmente, di gesti e parole, condiviso dalle generazioni più anziane. Queste conoscenze sono a rischio di estinzione per i cambiamenti che il mondo dei tartufi sta subendo. Per questo motivo è necessaria, da parte delle comunità italiane, una salvaguardia attiva che trovi, nei portatori (dai tartufai ai ristoratori) e nelle generazioni più giovani, l'asse portante.

In passato il tartufaio, grazie alle sue competenze e alla sua conoscenza della natura, raccoglieva i tartufi con i cani o con i maiali o con le mosche o con il semplice bastone. Questo fungo veniva poi utilizzato in "diverse" cucine. Ad esempio nella ricca tavola dei proprietari terrieri, erede della grande cucina che, nell'arco di duemila anni, aveva espresso sui tartufi una gastronomia di eccellenze, come documentano tutti i principali testi classici della gastronomia, da Apicio a Bartolomeo Scappi, da Jean-Anthelme Brillat-Savarin a Pellegrino Artusi. Oppure, veniva utilizzato nella cucina tradizionale delle famiglie di tartufai, come tipica espressione della logica dell'autoproduzione/autoconsumo, soprattutto nel caso dei tartufi più piccoli o di quelli intaccati dagli animali, in definitiva, gli scarti.

L'Università di scienze Gastronomiche ha sin dall'inizio collaborato attivamente alla domanda di candidatura costituendo l'Archivio del Tartufo all'interno dei Granai della Memoria .

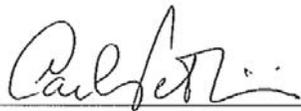
L'archivio racconta il tartufo bianco, conosciuto per i suoi sapori e aspetti mondani, ma pressoché ignoto nella sua veste culturale e identitaria che ha plasmato generazioni di raccoglitori. La ricerca realizza un substrato di conoscenze documentato attraverso decine di interviste: elementi storici, antropologici, rituali e miti riguardanti questo prezioso fungo, considerato ancora oggi, per molti versi, un mistero notturno. Il progetto è stato promosso dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, l'Associazione Nazionale "Città del Tartufo" e il Centro Nazionale Studi Tartufo .

Pertanto con la presente si esprime sostegno alla candidatura "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali".

Distinti saluti

Carlo Petrini

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



---

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
**Piazza Vittorio Emanuele 9**  
**12042 Bra (CN)**  
**Cf 91023900045**



Illustrious

Mr. Michele Boscagli

President of

Associazione Città del Tartufo

c/o Sede Operativa Comune di San  
Giovanni d'Asso

Piazza Gramsci 1

53020 San Giovanni d'Asso (SI)

**Subject: Project "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice"**

The cultural dimension of truffle hunting and extraction activities, both for their extension in the Italian peninsula and for the long history that has characterized and characterizes the knowledge and practices of many communities in their relationship with nature, fulfils the prerequisites for the recognition by UNESCO of the truffle culture as an intangible heritage of Humanity.

UNESCO, an international institution of excellence committed to the recognition and protection of the world heritage of humanity, has drawn up, in 2001, the first world list of intangible cultural heritage. These are "the practices, representations, expressions, knowledge, know-how - as well as the tools, objects,

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
Piazza Vittorio Emanuele 9  
12042 Bra (CN)  
Cf 91023900045**

artefacts as well as cultural spaces related to them" (Convention for the Protection of the Intangible Cultural Heritage, art. 2) which represent distinctive elements of the culture and identity of a community and a territory.

The culture of truffle hunting and extraction embodies one of the most important bonds of Italian biodiversity and ethnodiversity since it is tied to pre-agricultural forms of skills and practices. The hunting and collection of natural products happens within a symbolic framework and ritual practices which show how Man-Nature relationship is predominant. As far as the acquisition of natural resources and, more specifically, that of truffles is concerned, the research carried out shows how the truffle knowledge is a complex heritage of gestures and words, which are handed down orally and shared by older generations. This knowledge is at risk of extinction due to the changes that the truffle world is undergoing. Therefore, it is essential that the Italian local communities work on an action-oriented protection able to find its backbone in the stakeholders (from truffle hunters to restaurateurs) and in the younger generations.

In the past the truffle hunter, thanks to his skills and knowledge of nature, used to collect truffles with dogs or pigs or with flies or even with a single stick. This mushroom was then used in "different" cuisines. For example it could be found on the rich table of the landowners, heir to the great cuisine which, over a period of two thousand years, had made truffle dishes a gastronomy of excellence, as it is well documented in all the main classic texts of gastronomy, from Apicius to Bartolomeo Scappi, from Jean-Anthelme Brillat-Savarin to Pellegrino Artusi. Alternatively, it was used in the traditional cuisine of truffle-grower families, as a typical expression of the self-production/self-consumption logic, especially with smaller truffles or the ones damaged by animals, ultimately, food waste.

The University of Gastronomic Sciences has actively collaborated from the very beginning of the candidacy process by setting up the Truffle Archive within the Granaries of Memory.

The archive describes the white truffle, known for its flavors and worldly aspects, but almost unknown for its peculiar cultural and identity role that has shaped generations of collectors. The research provides a documented substrate of knowledge through dozens of interviews: historical, anthropological, ritual and myths about this precious fungus, still considered in many ways a nocturnal mystery. The project has been promoted by the University of Gastronomic Sciences, the National Truffle Cities Association and the National Truffle Study Centre.

Therefore, we hereby express our full support to the candidacy " Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices".

Kind regards

Carlo Petrini

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



---



**Comune di Acqualagna**

Provincia di Pesaro e Urbino

Acqualagna, li 31/01/2020

Al Presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo  
C/O Comune di Montalcino-Municipio di San Giovanni d'Asso  
P.zza Gramsci,1  
53020 San Giovanni d'Asso (SI)

**OGGETTO: Dichiarazione di sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali".**

Il sottoscritto Lisi Luca, nato a Pesaro il 24/10/1963, codice fiscale LSILCU63R24G479B, in qualità di Sindaco pro-tempore del Comune di Acqualagna, con la presente dichiara che:

- 1) Acqualagna è caratterizzata da una tradizione plurisecolare di ricerca, produzione e commercializzazione del tartufo;
- 2) Sono presenti sul territorio circa 600 ettari di aree tartufigene e circa 500 cavaatori abilitati;
- 3) Il nostro Comune è stato tra i fondatori dell'Associazione Città del Tartufo nel 1990.
- 4) "Tartufo tutto l'anno" non è solo lo slogan di Acqualagna ma una realtà, in corrispondenza con i periodi di cavatura si svolgono tre importanti manifestazioni fieristiche:

- Fiera Nazionale del Tartufo bianco pregiato (ottobre e novembre) giunta alla 55<sup>a</sup> edizione;
- Fiera Regionale del Tartufo nero (febbraio) giunta alla 37<sup>a</sup> edizione
- Fiera Regionale del tartufo nero estivo (agosto) giunta alla 36<sup>a</sup> edizione

5) Di aver inaugurato ad ottobre 2018 il "Museo del Tartufo di Acqualagna". Il museo nasce per tutelare, trasmettere e valorizzare il denso sistema di relazioni antropologiche, sociali e culturali di un prodotto della terra d'eccellenza, così misterioso, così antico e così prezioso. Un percorso di scoperta dell'universo tartufo articolato in tre sezioni, ciascuna associata ad una chiave di lettura esperienziale: SCOPERTA, INIZIAZIONE, RARITA';

5) Di avere presentato sabato 4 novembre 2017, in occasione della 52<sup>a</sup> Fiera Nazionale del Tartufo, il progetto candidatura alle scolaresche del territorio, al fine di sensibilizzare i ragazzi sulle tematiche ambientali legate alla cerca e cavatura del tartufo;

Per quanto sopra esprime:

- pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali- Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice- per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.
- di impegnarsi a supportare le azioni di tutela e salvaguardia decritte nel dossier di candidatura in quanto partecipanti a tutte le fasi del percorso della candidatura sin dal 2012;



IL SINDACO  
Prof. Luca Lisi

**Comune di Acqualagna**  
**Provincia di Pesaro e Urbino**

Acqualagna, 31st January 2020

**To the President of the National Truffle Cities Association**  
**C/O Comune di Montalcino-Municipio di San Giovanni d'Asso**  
**P.zza Gramsci,1**  
**53020 San Giovanni d'Asso (SI)**

**SUBJECT: Statement to support the candidacy for “Truffe hunting and extraction in Italy Traditional knowledge and practice” submitted to UNESCO.**

The undersigned Lisi Luca, born in Pesaro on 24/10/1963, fiscal code LSILCU63R2-1G47913, as pro-tempore Mayor of the Municipality of Acqualagna, hereby declares that:

- 1) Acqualagna is characterized by a centuries-old tradition of truffle hunting, production and marketing of the same truffles.
- 2) there are about 600 hectares of truffle areas and about 500 qualified truffle hunters in the territory.
- 3) our Municipality was among the founders of the Truffle Cities Association in 1990.
- 4) "Tartufo tutto l'anno" (Truffle all year round) is not only Acqualagna's catchphrase but it is indeed a reality, in combination with the periods of truffle extraction there are three important exhibitions:
  - the National White Truffle Fair, now in its 55th edition,
  - the Regional Black Truffle Fair (February) now in its 37th edition
  - the Regional Summer Black Truffle Fair (August) now in its 36th edition.
- 5) To have inaugurated in October 2018 the "Truffle Museum of Acqualagna". The museum was created to protect, pass on and enhance the dense system of anthropological, social and cultural relations of a product of the land of excellence, so mysterious, ancient and precious. A path of discovery of the truffle universe divided into three sections, each associated with an experiential interpretation: DISCOVERY, INITIATION, RARITY;
- 6) To have presented on Saturday, November 4, 2017, during the 52nd National Truffle Fair, the project candidacy to school groups in the area, in order to raise awareness of environmental issues related to truffle hunting and extraction;

Therefore, considering what mentioned above, we express :

- **full support to the candidacy submitted to UNESCO for “Truffe hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice” for inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**
- **to be committed to provide support for the protection and safeguarding actions set out in the candidacy file, as we took part in all stages of the candidacy process since 2012.**

*THE MAYOR*

**Prof. Luca Lisi**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

---



CITTÀ DI ALBA  
(PROVINCIA DI CUNEO)

*Medaglia d'Oro al V. M.*

Prot. n. 4340  
del 11 febbraio 2020  
Segreteria Generale  
PEC [comune.alba@cert.legalmail.it](mailto:comune.alba@cert.legalmail.it)

**Ill.mo**  
**Signor Michele Boscagli**  
**Presidente Associazione Città**  
**del Tartufo**  
**c/o Sede Operativa Comune**  
**di San Giovanni d'Asso**  
**Piazza Gramsci 1**  
**53020 San Giovanni d'Asso**  
**(SI)**

[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Oggetto: Progetto "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali"**

La Città di Alba e le colline di Langhe e Roero sono famose in tutto il mondo grazie al più prezioso dei funghi ipogei: Il Tartufo.

La sua preziosità non risiede solo nel suo valore intrinseco, ma anche in ciò che rappresenta in termini di immagine per il suo territorio di produzione.

Attorno al tartufo ruota un sistema economico e turistico di grande rilievo, cresciuto negli ultimi decenni in modo esponenziale: difficile pensare in particolare al sistema turistico senza l'apporto determinante del tartufo bianco d'Alba. Tutto ciò è inserito nella grande tradizione enogastronomica langarola proseguita da professionisti ad alto livello di preparazione.

Al territorio piemontese si devono inoltre molti dei progressi raggiunti dal punto di vista scientifico nella ricerca sul tartufo quali, ad esempio, la dimostrazione della relazione nota come simbiosi che molti funghi assumono con alcune piante a cura di G. Gibelli dell'Istituto Botanico dell'Università di Torino.

Nel 1967 grazie alle ricerche del centro di studio di micologia del terreno dell'Università di Torino fu dimostrato sperimentalmente il rapporto micorrizico pianta - tartufo. Nel 1990 proprio ad Alba si costituisce formalmente l'Associazione Nazionale Città del Tartufo e sin dal 2012 la Città ha partecipato attivamente, anche attraverso il Centro nazionale studi tartufo, a tutte le fasi del percorso di candidatura.

La fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba nella sua attività di valorizzazione del tartufo nel corso degli anni ha, in particolare, interpretato l'enogastronomia dal punto di vista culturale, attraverso iniziative di qualificazione della cucina tradizionale, sviluppo dell'innovazione ed eventi formativi su materie prime e preparazioni.

Inoltre, rivestono notevole importanza le numerose e diverse iniziative culturali collegate al prodotto che sono orientate alla massima divulgazione per essere accessibili e fruibili a tutte le categorie di pubblico nazionale ed internazionale.

In coerenza con quanto sopra specificato e per il ruolo che il Comune intende mantenere nelle politiche di promozione del tartufo bianco d'Alba, con la presente si esprime sostegno alla candidatura "*Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali*" promossa e coordinata dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo.

Distinti saluti.

IL SINDACO  
Dott. Carlo Bo



---

# CITTÀ DI ALBA

## (PROVINCIA DI CUNEO)

Protocol n. 7340  
dated 11th February 2020  
General Secretariat  
PEC [comune.alba@cert.legalmail.it](mailto:comune.alba@cert.legalmail.it)

Distinguished  
Mr. Michele Boscagli  
Presidente Associazione  
Città del Tartufo c/o Sede  
Operativa Comune di San  
Giovanni d'Asso Piazza  
Gramsci 1  
53020 San Giovanni d'Asso  
(SI)  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Subject: Project "Truffle hunting and extraxtion in Italy: traditional knowledge and practice"**

The city of Alba and the hills of Langhe and Roero are famous all over the world thanks to the most precious of hypogeal mushrooms: the Truffle.

Its uniqueness lies not only in its intrinsic value, but also in what it represents in terms of image for its production territory.

An outstanding economic and tourist system revolves all around the truffle and has grown exponentially in recent decades: it is difficult to think of the tourist system in particular without considering the decisive contribution of the Alba white truffle. This is part of the great food and wine tradition of the Langhe carried on by professionals with a high level of knowledge and expertise.

The Piedmontese area is also to be credited with many of the improvements achieved from the scientific viewpoint in truffle research such as, for example, the evidence of the relationship known as symbiosis that many fungi develop with some plants carried out by G. Gibelli of the Botanical Institute of the University of Turin.

In 1967, thanks to researches carried out by the Centre for the study of soil mycology at the University of Turin, the mycorrhizal truffle plant relationship was experimentally demonstrated. In 1990 the National Truffle Cities Association was formally founded in Alba and, since 2012, the City has actively participated, also through the National Truffle Study Centre, in all phases of the candidacy process.

Over the years the International Alba White Truffle Fair, in its promotional activity to enhance the Alba White Truffle, has specifically interpreted food and wine from a cultural point of view through initiatives focused on traditional cuisine qualification, development of innovation and training events on raw materials and their preparations.

Furthermore, the many different cultural initiatives which are related to the product play a very important role. Their aim is the maximum divulgation to be accessible and usable to all categories of national and international audiences.

In line with the above-mentioned and in consideration of the role that the Municipality wishes to maintain in the policies for the promotion of the Alba white truffle, we hereby express our support to the candidacy "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice" promoted and coordinated by the National Truffle Cities Association.

Kind regards.

**THE MAYOR**  
Dott. Carlo Bo  
**ORIGINAL SIGNED LETTER**

# Città di Amandola

## Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini  
pec : [comune.amandola@emarche.it](mailto:comune.amandola@emarche.it)

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini  
mail: [protocollo@comune.amandola.fm.it](mailto:protocollo@comune.amandola.fm.it)

Al Presidente Nazionale Città del Tartufo

Sig. Michele Boscagli

SEDE

Mail: [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)  
[associttadeltartufo@gmail.com](mailto:associttadeltartufo@gmail.com)

### MEZZO MAIL

**Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali".**

Il sottoscritto Marinangeli Adolfo, nato ad Amandola il 12/04/1955, Sindaco pro-tempore e legale rappresentante del Comune di mandola (FM)

#### PREMESSO:

- che il Comune di Amandola ha posto tra gli obiettivi primari quello della promozione dei prodotti tipici locali ivi compreso il tartufo, presente sul territorio comunale facendone apposita delega all'interno della giunta comunale;
- che l'attività di ricerca a cavatura da parte dei tartufai del territorio costituisce un'azione importante e preziosa per la manutenzione del territorio e la protezione dell'ambiente e allo stesso modo consente il tramandare del sapere e delle tradizioni alle giovani generazioni;
- che tale attività di ricerca e cavatura veniva normata nella nostra Provincia già da Giuseppe De' Marchesi Zacchia (Delegato Apostolico della Provincia di Ascoli) all'interno dell'Editto a sua firma del 24 agosto 1819;
- che il Comune di Amandola ha sempre sostenuto le finalità dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo;

# Città di Amandola

## Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini | Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini  
pec : [comune.amandola@emarche.it](mailto:comune.amandola@emarche.it) | mail: [protocollo@comune.amandola.fm.it](mailto:protocollo@comune.amandola.fm.it)

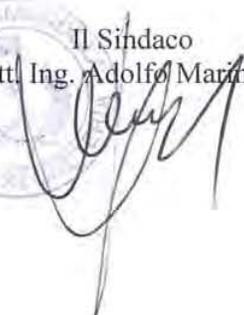
- che nel territorio del Comune di Amandola è presente un vivaio forestale specializzato anche alla produzione di piante micorizzate gestito dall'ASSAM regionale E sono numerosissimi i terreni destinati alla tartuficoltura;
- che la Città di Amandola in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno promuove nell'ambito del Progetto "Il Tartufo dei Sibillini", nell'arco dell'intera annualità, il prezioso tubero mediante i tre principali Festival del: Tartufo Bianco Pregiato – Nero Pregiato e Nero estivo con mercati di prodotti tipici, convegni mirati alla promozione delle tradizioni locali e Show Coking realizzati da chef stellati di rilevanza nazionale ed internazionale come lo Chef Massimo Bottura;

### DICHIARA

- di esprimere pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali"** per l'iscrizione quale **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**;
- di contenere l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Amandola, 07/03/2020

Il Sindaco  
Dott. Ing. Adolfo Marchangeli



## **Città di Amandola**

Provincia di **Fermo**

To the President of Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Mr. Michele Boscagli

*Sent by email*

**Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction: traditional knowledge and practice".**

The undersigned Marinangeli Adolfo, born in Amandola on 12/04/1955, pro-tempore Mayor and legal representative of the Municipality of Mandola (FM)

### **CONSIDERING THAT:**

- the Municipality of Amandola has placed among its main goals the promotion of typical local products including truffles, available in the municipal territory making it a special department within the municipal council;
- the activity of truffle hunting and extraction carried out by local truffle hunters is an important and precious action for the preservation of the territory and the protection of the environment and in the same way it enables to pass on knowledge and traditions to the younger generations;
- this activity of truffle hunting and extraction was already set and regulated in our Province by Giuseppe De' Marchesi Zacchia (Apostolic Delegate of the Province of Ascoli) in the Edict signed by him on 24th August 1819;
- the Municipality of Amandola has always supported the aims of the National Truffle Cities Association;
- in the territory of the Municipality of Amandola there is a forest nursery specialized also in the production of mycorrhized plants managed by the regional ASSAM And there are many lands dedicated to truffle growing;

- the City of Amandola in collaboration with the Foundation Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno promotes as part of the project "The Truffle of the Sibillini", throughout the year, the precious tuber through the three main festivals of the: Precious White Truffle - Precious Black Truffle and Summer Black Truffle with typical products markets and festivals, conferences aimed at the promotion of local traditions and cooking shows organized by starred chefs of national and international level such as Chef Massimo Bottura;

**DECLARES**

- to express his full support for the candidacy submitted to UNESCO for " Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;
- to ensure the commitment to support the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.

*The Mayor*

**Adolfo Marinangeli**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

*Amandola,*

*7th*

*March*

*2020*



# Comune di Apecchio

Provincia di Pesaro e Urbino

via XX Settembre, 8 - 61042 Apecchio (PU)  
C.F. 82000010411 P.I. 00357650415 Telefono 0722/989004/5 Fax 0722/989006

e-mail: [comune.apecchio@provincia.ps.it](mailto:comune.apecchio@provincia.ps.it)  
[www.comune.apecchio.ps.it](http://www.comune.apecchio.ps.it) - [www.apecchiocittadellabirra.com](http://www.apecchiocittadellabirra.com)



Prot. n. 894

Apecchio li 17.02.2019

Egr. Presidente  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Dr. Michele Boscagli  
sua sede

Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della **"CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA. CONOSCENZE E PRATICHE TRADIZIONALI"** per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Il sottoscritto CARDELLINI MASSIMO consigliere con delega al Turismo del Comune di Apecchio (PU),

## PREMESSO

- che il Comune di Apecchio tra i fini istituzionali dell'Ente ha come prioritaria la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Comunale fra i quali il Tartufo e la Birra;
- che il Comune di Apecchio è socio dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo dal 1995;
- che nel Comune di Apecchio sono presenti numerosi ettari di bosco formati da piante quali: querce, carpino, pioppo, faggio, cerro e roverelle, dove si trovano il tartufo bianco pregiato, il tartufo nero invernale ed estivo ed il bianchetto;
- che l'attività di CERCA E CAVATURA viene svolta da numerosi tartufai;
- che il TARTUFO ha un importante valore economico per il nostro paese in quanto molti cittadini esercitano l'attività di CAVATORE del tartufo e la raccolta è fonte di integrazione del reddito familiare;
- che l'attività di CERCA E CAVATURA dei numerosi tartufai del territorio, è anche fonte di trasmissione dei complessi saperi alle giovani generazioni delle forme e delle pratiche relative a questo fungo sotterraneo;
- che il Comune di Apecchio, debitamente autorizzato dalla Regione Marche organizza tutti gli anni il primo week end di ottobre la "Mostra Mercato del Tartufo" giunta nell'anno 2019 alla 37<sup>a</sup> edizione;

## TUTTO CIO' PREMESSO

Con la presente si esprime PIENO SOSTEGNO ALLA CANDIDATURA DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE "CITTA' DEL TARTUFO" PRESENTATA ALL'UNESCO DELLA **"CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA. CONOSCENZE E PRATICHE TRADIZIONALI"** per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, specificando che il Comune di Apecchio ha partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dall'anno 2012.



Consigliere Comunale  
Massimo Cardellini

**COMUNE DI APECCHIO**  
**Provincia di Pesaro e Urbino**

Apecchio, 17th February 2020

*To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Dr. Michele Boscagli  
sede*

**Subejct: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY. TRADITIONAL KNOWLEDGE AND PRACTICES"for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The undersigned CARDELLINI MASSIMO Councillor in charge of Tourism of the Municipality of Apecchio (PU),

**WHEREAS**

- that the Municipality of Apecchio has as in its institutional aims the promotion and enhancement of the typical products of the Municipal territory, among which Truffle and Beer.
- that the Municipality of Apecchio is memeber of the National Truffle Cities Association since 1995;
- that in the municipality of Apecchio there are many hectares of woodland consisting of plants such as: oaks, hornbeam, poplar, beech, Turkey oak and downy oak, where you can find the precious white truffle, the winter and summer black truffle and the whitebait;
- that the activity of TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION is carried out by several truffle hunters;
- that the TRUFFLE has an important economic value for our country as many citizens work as truffle hunters and the collection is a source of additional family income;

- that the activity of TRUFFLE HUNTING and EXTRACION carried out by many local truffle hunters is also a source of passing on the complex knowledge to the younger generations of the forms and practices related to this underground mushroom;

- that the Municipality of Apecchio, duly authorized by the Marche Region, organizes every year on the first weekend of October the "Truffle Market Exhibition" which in 2019 has reached its 37th edition;

ALL THAT BEING SAID

hereby expresses FULL SUPPORT TO THE CANDIDACY SUBMITTED TO UNESCO BY THE NATIONAL TRUFFLE CITIES ASSOCIATION FOR "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY. TRADITIONAL KNOWLEDGE AND PRACTICES" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity, also adding that the Municipality of Apecchio has been involved in all phases of the candidacy process since 2012.

The City Councilor  
*Massimo Cardellini*  
**ORIGINAL SIGNED LETTER**



## COMUNE DI ARCHI

(Provincia di Chieti)

Via Castello, 2 – 66044 – Archi (CH) Tel. 0872/898112 Fax 0872/898688

Codice Fiscale 81002460699 – Partita IVA 00293710695

Comune di Archi (CH)  
Partenza

Prot. N. **0000640** del **26-01-2018**

Nome ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ  
DEL TARTUFO

Categoria I Classe 15 Fascicolo



**Spett.le Presidente dell'Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli**

**Oggetto: Consenso alla candidatura “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice”**

Il sottoscritto **TROILO Mario Marco**, nato il 28.02.1964 ad Atesa, in qualità di Sindaco e legale Rappresentante del **COMUNE DI ARCHI (CH)** con sede in Via Castello, 2

### DICHIARA

Il territorio del Comune di Archi si estende per 28,54 km quadrati e comprende zone vallive, molte zone collinare ed una piccola parte montana. La presenza del tartufo è praticamente ubiquitaria con incidenza maggiore per quanto riguarda il tartufo nero “*Tuber melanosporum Vitt.*” (100% del territorio) e minore per il tartufo bianco “*Tuber magnatum Pico*” (1/3 del territorio nella sua parte montana). Per quanto riguarda il bianchetto “*Tuber borchii Vitt.*” esso in maniera meno frequente viene riscontrato sugli stessi territori di pertinenza del bianco. Il tartufo moscato “*Tuber brumale varietà moscatum De Ferry*” è presente in maniera sporadica su tutto il territorio.

Il Comune di Archi ha aderito all'Associazione Nazionale Città del Tartufo in data 30.04.2013 con Delibera di Consiglio Comunale n.11 e annovera fra i suoi residenti circa 50 cavaatori abilitati.

Sul nostro territorio comunale si svolgono annualmente manifestazioni di interesse nazionale riguardanti l'attività di cavatura del tartufo, l'ultima in ordine di tempo è stata la prova su terreno naturale (Tipo “B”) per l'abilitazione al Campionato italiano E.N.C.I. lavoro organizzato dal C.I.L. (Club Italiano Lagotto) in collaborazione col gruppo cinofilo Chieti svoltosi in data 11.11.2017e patrocinata dal Comune di Archi.

Il Comune sin dalla sua adesione all'Associazione Nazionale Città del Tartufo ha partecipato ha tutte le fasi prodromiche relative alla **Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice.**

Relativamente a quanto esposto **con la presente si esprime parere favorevole previo consenso libero e informato** alla candidatura dichiarando **di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura** dalla data di ingresso in Associazione.

Archi, 26.01.2018



Il Sindaco  
Dott. Troilo Mario Marco

# COMUNE DI ARCHI

## (Provincia di Chieti)

To the President of: Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli

Subject: **Consent to the candidacy "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice"**

The undersigned **TROILO Mario Marco**, born on 28.02.1962 in Atessa, as Mayor and Legal Representative of the **MUNICIPALITY OF ARCHI (CH)** with headquarters in Via Castello 2,

### DECLARES

The territory of the municipality of Archi extends for 28,54 square kilometres and includes valley areas, many hilly areas and a small mountain part. The presence of truffles is practically ubiquitous with a greater incidence of black truffle "*Tuber melanosporum Vitt*" (100% of the territory) and less for the white truffle "*Tuber magnatum Pico*" (1/3 of the territory in its mountain part). The '*Tuber borchii Vitt.*' whitebait is found less frequently on the same territory where the white truffle grows. The Muscat truffle '*Tuber brumale varietà moscatum De Ferry*' is found sporadically across the whole territory.

The Municipality of Archi has joined the National Truffle Cities Association on 30.04.2013 with City Council Resolution n. 11 and boasts among its residents about 50 certified truffle hunters.

Annual events of national interest related to the truffle extraction activity are scheduled in our municipal territory, the last in order of time was the test on natural terrain (Type "B") for the qualification to the Italian Championship E.N.C.I., a work organized by the C.I.L (Club Italiano Lagotto) in collaboration with the dog group Chieti, which was held on 11.11.2017, and was sponsored by the Municipality of Archi.

Since joining the National Truffle Cities Association, the Municipality has participated in all the related phases for the candidacy "**Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice**".

With regard to what has been stated above, a favourable opinion is hereby expressed with free and informed consent to the candidacy, and we hereby declare to have participated in all stages of the candidacy process since the entry into the Association.

*Archi, 26th January 2018*

The Mayor  
**Dott. Troilo Mario Marco**

ORIGINAL SIGNED LETTER



# Comune di ASCREA

Provincia di RIETI

⇒ Presidente  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Sig. Michele BOSCAGLI

**SEDE**

Mail: [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)  
[asscittadeltartufo@gmail.com](mailto:asscittadeltartufo@gmail.com)  
[ambra19@libero.it](mailto:ambra19@libero.it)

**OGGETTO:** Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Il sottoscritto **Dante D'Angeli**, nato ad Ascrea il 30.10.1947, Sindaco pro-tempore e legale rappresentante del Comune di ASCREA (Rieti),

PREMESSO:

- a. Che l'attività di cerca e cavatura dei tartufai del territorio **costituisce un'azione importante e preziosa per la manutenzione del territorio e la protezione dell'ambiente e nello stesso tempo consente di trasmettere e tramandare i saperi alle giovani generazioni** piuttosto che al tartufo come prodotto commerciale e gastronomico;
- b. Che il Comune di Ascrea, tra gli obiettivi previsti dallo Statuto, è ricompreso quello della promozione dei prodotti locali ivi compreso il tartufo, presente sul territorio comunale, **con particolare attenzione alla conservazione dell'ambiente e dell'habitat dello stesso**;
- c. Che la cerca e la cavatura del tartufo rappresentano, oltre ad avere una notevole rilevanza economica come reddito integrativo per la popolazione locale, **un elemento importante per la salvaguardia dell'habitat delle tartufaie**;
- d. Che il Comune di Ascrea è socio dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo;
- e. Che nel territorio comunale sono stati realizzati alcuni ettari di tartufaie coltivate dalla Comunità Montana del Turano in collaborazione con l'Associazione Tartuficoltori Francesi e la Provincia di Rieti;



- f. Che nella frazione di Stipes la sagra del Tartufo, giunta alla XXXV edizione, unitamente alla Giornata del Tartufo del Centro Italia e alla Mostra Mercato Regionale con il patrocinio della Regione Lazio,

### DICHIARA

- Di esprimere Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "**Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali**" per l'iscrizione quale **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**.
- Di contenere l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Ascrea, li 10.02.2020



Il Sindaco  
(prof. Dante D'Angeli)

**Comune di ASCREA**

**Provincia di RIETI**

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo Mr.  
Michele BOSCAGLI

**SEDE**

Mail:[infoacittadeltartufo.comasscittadeltartufo@gmail.com](mailto:infoacittadeltartufo.comasscittadeltartufo@gmail.com)  
[mambra19@libero.it](mailto:mambra19@libero.it)

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice" for inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity**

the undersigned **Dante D'Angeli**, born in Ascrea on 30.10.1947, pro-tempore and legal representative of the Municipality of ASCREA (Rieti),

WHEREAS:

- a. That the activity of truffle hunting and extraction by local truffle hunters is ***an important and valuable action for the maintenance of the territory and the protection of the environment and at the same time allows to hand down and pass on the knowledge to the younger generations*** rather than merely conceiving the truffle as a commercial and gastronomic product;
- b. That the Municipality of Ascrea, among the aims of its Statute, includes the promotion of local products including truffles, which are present in the municipal territory, ***with particular attention to the conservation of the environment and the habitat of the same;***
- c. That truffle hunting and extraction represent, apart from having a considerable economic importance as a supplementary income for the local population, **a key element for the preservation of the truffle habitat;**
- d. That the Municipality of Ascrea is a member of the National Truffle Cities Association;
- e. That in the municipal territory some hectares of truffle-growing areas have been created by the Comunità Montana del Turano in collaboration with the French Truffle-growers' Association and the Province of Rieti.
- f. That in the hamlet of Stipes the Truffle Festival, now into its 35th edition, is held along with the Truffle Day of Central Italy and the Regional Market Fair, all of them under the patronage of the Lazio Region.

DECLARES:

- To express its full support to the candidacy submitted to UNESCO for “Truffe hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice” for inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

- To be committed to provide support for the protection and safeguarding actions as described in the candidacy file.

Ascrea, 10th February 2020

*The Mayor*

*Prof. Dante D'Angeli*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

---



---



# COMUNE DI BAGNOLI IRPINO

C.A.P. 83043 - PROVINCIA DI AVELLINO

Via Roma, 19

[www.comune.bagnoliirpino.av.it](http://www.comune.bagnoliirpino.av.it)

[sindaco@bagnoli-laceno.it](mailto:sindaco@bagnoli-laceno.it)

**Bagnoli Irpino, 10.02.2020**

**Al Presidente dell'Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Michele Boscagli**

[Info@cittadeltartufo.com](mailto:Info@cittadeltartufo.com)

**OGGETTO: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

- Egregio Presidente,
- con la presente la sottoscritta Teresa Anna Di Capua, Sindaco pro tempore del Comune di Bagnoli Irpino, membro dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, esprime pieno *sostegno alla candidatura per il riconoscimento da parte dell'UNESCO della Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali*-Truffle hunting and attraction in Italy: Knowledge and traditional practice quale bene immateriale patrimonio dell'umanità. La sottoscritta dichiara inoltre che il proprio comune ha partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dal 2012.
- A supporto di tale richiesta fa presente quanto segue:
- Bagnoli Irpino ha un tradizione plurisecolare di cerca del tartufo;
- Nel nostro paese vi è una continuità storica nel passaggio e nella trasmissione dell'attività di cerca e cavatura del tartufo fra le generazioni;
- I giovani cavaatori riconoscono in questa attività un elemento di identità ed appartenenza al territorio ma anche un'occasione di crescita ed affermazione sociale ancora più importante in un contesto dove lo spopolamento sta aggredendo il tessuto della comunità;
- Il rapporto stretto con il territorio ha una valenza culturale nell'accezione più vasta del termine, perché attraverso la cerca e la cavatura del tartufo si tramanda la conoscenza e il rispetto delle nostre montagne e al contempo la loro difesa e conservazione come "casa comune";
- L'associazione tartufai attiva sul nostro territorio è impegnata a diffondere e a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura, nonché a diffondere la cultura del tartufo tra gli alunni delle scuole, per sensibilizzare i più giovani sul tema dell'identità territoriale e della tutela della montagna, patrimonio comune da tramandare nella sua integrità alle generazioni future.
- La comunità di Bagnoli Irpino, che mi onoro di rappresentare, riconosce nel tartufo non solo un prodotto della terra, ma un bene immateriale in cui si intrecciano in modo inscindibile natura, uomo e tradizione. Non può esservi una ricerca del tartufo slegata dal retaggio culturale che la caratterizza da secoli o dalla natura che custodisce questo prezioso fungo e che a sua volta deve essere custodita e preservata attraverso le buone pratiche apprese e tramandate dai cavaatori.
- Il comune di Bagnoli Irpino conferma e sostiene l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura

- Un ulteriore impulso al rafforzamento della cultura del tartufo viene dato ogni anno con la “Mostra Mercato del Tartufo Nero di Bagnoli Irpino”, giunta ormai alla 41esima edizione, che si svolge negli ultimi due weekend di ottobre.

Distinti Saluti



Il Sindaco  
Teresa Anna Di Capua

A handwritten signature in black ink, which appears to be "Teresa Anna Di Capua", written over the typed name. The signature is fluid and cursive.

**COMUNE DI BAGNOLI IRPINO**

**Provincia di Avellino**

**Via Roma, 19**

[www.comune.bagnoliirpino.av.it](http://www.comune.bagnoliirpino.av.it)

[sindaco@bagnoliirpino.av.it](mailto:sindaco@bagnoliirpino.av.it)

Bagnoli Irpino, 10.02.2020

**To the President of Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Michele Boscagli**

[Info@cittadeltartufo.com](mailto:Info@cittadeltartufo.com)

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

Dear President,

the undersigned Teresa Anna Di Capua, Mayor pro tempore of the Municipality of Bagnoli Irpino, member of the National Truffle Cities Association, **herewith expresses full support for UNESCO's candidacy for the recognition of "truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice" as an intangible heritage of humanity.** The undersigned also declares that her municipality has participated in all stages of the candidacy process since 2012.

In support of this request, she points out the following:

Bagnoli Irpino has a centuries-old truffle hunting tradition;

In our village there is a historical continuity in the passage and handing-over of the truffle hunting and extraction activity from one generation to another;

**The young truffle hunters see in this activity an element of identity and belonging to the territory but also an opportunity for growth and social affirmation even more important in a context where depopulation is affecting the community fabric;**

**The close bond with the territory has a cultural value in the widest sense of the term, because through truffle hunting and extraction, the knowledge and respect of our mountains and at the same time their defence and preservation as "common home" is handed down;**

**The truffle hunters' association active in our territory is committed to spreading and supporting the actions of protection and safeguard described in the candidacy file, as well as to spreading the culture of truffles among schoolchildren, in order to raise awareness among young people about territorial identity and mountain protection, a common heritage to be handed down in its integrity to future generations.**

**The community of Bagnoli Irpino, which I am honoured to represent, recognizes in the truffle not only a product of the land, but an immaterial good in which nature, man and tradition are inseparably intertwined. There can be no truffle hunting separated from its own cultural heritage that has characterized it for centuries or from the nature that has treasured this precious mushroom and which, in turn, must be preserved and safeguarded through the good practices learned and handed down by the truffle hunters.**

**The municipality of Bagnoli Irpino confirms and is committed to providing full support for the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.**

A further boost to the enhancement of the truffle culture is provided every year thanks to the "Mostra del Tartufo Nero di Bagnoli Irpino", now in its 41st edition, which is scheduled during the last two weekends of October.

Kind regards

*The Mayor*  
*Teresa Anna Di Capua*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# CITTÀ DI BONDENO

Provincia di Ferrara

Ufficio del Sindaco

*Sanità - Ricostruzione post sisma – Tutela degli animali*

Prot. n° 4892

Bondeno, li 11/02/2020

All'Associazione Nazionale Città del Tartufo  
c.a Presidente Michele Boscagli  
Piazza Gransci, 1  
53020 San Giovanni d'Asso (Siena)  
(e.mail: asscittadel tartufo@gmail.com)

Oggetto: *Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.*

*Il sottoscritto Fabio Bergamini, Sindaco e legale rappresentante della Città di Bondeno (FE), iscritta all'Associazione Nazionale Città del tartufo dal 23/06/2012, con la presente,*

## DICHIARA

- *di esprimere il proprio pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;*
- *di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dalla data di ingresso in Associazione;*
- *di testimoniare la vocazione tartuficola del territorio di Bondeno mediante: l'organizzazione annuale della "Sagra del tartufo" in regime di co-progettazione con l'Associazione di Promozione Sociale "Al Ramiòl" (<http://www.alramiol.it/>), costituita da numerosi associati tartufai del territorio, manutentori dell'ambiente e trasmettitori dei loro saperi alle giovani generazioni.*
- *di testimoniare la volontà della Città di Bondeno di informare, educare e promuovere la valorizzazione del prodotto tartufo, quale prodotto tipico del territorio, scrigno di tradizioni e saperi da tutelare e far conoscere alla cittadinanza. Sulla scorta di tale volontà è stato approvato nell'anno 2018 il disciplinare De.C.O. (**Denominazione Comunale di Origine**) per la promozione del "Tartufo delle Terre di Bondeno" fresco, coltivato o spontaneo, raccolto esclusivamente nei terreni vocati del territorio comunale di Bondeno.*

*In particolare: la Sagra del Tartufo, ormai di rilevanza interregionale, ha come principale obiettivo la diffusione della cultura del tartufo e delle relative tipicità gastronomiche attraverso la preparazione di piatti tipici della tradizione popolare locale, opportunamente rivisitati dal punto di vista gastronomico ed è attuata esclusivamente da volontari locali.*

Cordiali saluti.



Il Sindaco  
(Dott. Fabio Bergamini)

# CITTÀ DI BONDENO

Mayor's Office

Health - Post-earthquake reconstruction – Animal Protection

Prot. n° 4892

Bondeno, 11/02/2020

To the Truffle Cities Association  
c. a Presidente Michele Boscagli  
Piazza Gransci, 1  
53020 San Giovanni d'Asso (Siena)  
(e. mail: asscittadeltartufo@gmaitcom)

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The undersigned Fabio Bergamini, Mayor and legal representative of the City of Bondeno (FE), a member of the National Truffle Cities Association since 23/06/2012, hereby,

## DECLARES

- to express his full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;
- to have participated in all stages of the candidacy process since the date of admission to the association;
- to enhance the truffle vocation of the territory of Bondeno through: the annual organization of the "Truffle Festival" in joint collaboration with the Association of Social Promotion "Al Ramiól" (<http://www.alramiol.it>), which consists of several local truffle-growers, environmental guardians and conveyors of their knowledge to the younger generations.
- to confirm the will of the City of Bondeno to inform, educate and promote the valorisation of the truffle product, as a typical product of the territory, a treasure chest of traditions and knowledge to protect and make known to the citizens. On the basis of this wish, in 2018 the specification De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) was approved for the promotion of fresh, cultivated or wild 'Tartufo delle Terre di Bondeno', collected exclusively on designated land in the Bondeno area.

In particular: the Truffle Festival, now of trans-regional importance, has as its main aim the promotion of the truffle culture and its gastronomic peculiarities through the preparation of typical dishes of the local popular tradition, suitably revisited from the gastronomic viewpoint and is carried out exclusively by local volunteers.

Kind regards

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

 The Mayor  
Fabio Bergamini

# COMUNE DI BORGOCARBONARA PROVINCIA DI MANTOVA

**UFFICIO DEL SINDACO**

Prot. n.

Borgocarbonara, 07 FEB 2020

Risposta la foglio n.

Del

All. n.

**OGGETTO:** Consenso alla presentazione della candidatura Unesco per “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice”.

Egr. Sig.  
Presidente Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
Sua Sede

Tramite mail: [anbra19@libero.it](mailto:anbra19@libero.it)

La sottoscritta Lisetta Superbi, in qualità di Sindaco e legale rappresentante del Comune di Borgocarbonara (Provincia di Mantova);

dichiara

- Di esprimere pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della “Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenza e pratiche tradizionali” per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;
- Che il territorio del proprio Comune è da sempre a vocazione tartufigola e produce sia l'estivo nero che il pregiato Tuber Magnatum Pico in autunno-inverno;
- Che l'attività di ricerca e cavatura del tartufo è stata da sempre storicamente svolta dagli abitanti, i quali sono anche manutentori dall'ambiente in cui vivono e raccolgono il tartufo, trasmettendo tutto il loro “sapere” alle giovani generazioni;
- Che a testimonianza di ciò Questa Amministrazione Comunale organizza incontri dove i cercatori locali di tartufo insegnano con i loro cani addestrati alle scolaresche come si cerca e si raccoglie il pregiato fungo;
- Che, in stretta collaborazione con la Provincia di Mantova, l'Associazione “Strada del Tartufo Mantovano” e con l'aiuto del volontariato, nel progetto gastronomico avviato ormai dal 1995 e denominato “Tartufando Mantovano”, la presenza di questo pregiato fungo ipogeo ci ha stimolato, ad intraprendere un percorso di valorizzazione del “Tartufo” e del territorio dove è prodotto così da renderlo conoscibile a un numero di persone

sempre crescente. Sono, pertanto stati profusi sforzi sia nella cartellonistica, che in vario materiale (depliant) illustrativo delle caratteristiche turistiche, ambientali e culturali della zona, sono altresì stati individuati specifici itinerari da realizzarsi in bicicletta, un'ampia area di accoglienza adeguatamente attrezzata per i camper. Nel nostro comune, e precisamente in località Bonizzo è stato realizzato il Tru.Mu, Museo del Tartufo, inaugurato ed attivo dall'anno 2007, che con il suo percorso scientifico vuole contribuire ed ha in questi anni, di fatto contribuito alla valorizzazione del territorio di tutto il Destra Secchia coinvolgendo oltre alle associazioni esistenti sul territorio, le attività di ristorazione, le scuole interessate a cogliere l'importanza del percorso scientifico che si può trovare visitando il Museo stesso. La struttura, primo museo del tartufo della Regione Lombardia è sede, dal 2008, dell'Associazione "Strada del Tartufo Mantovano" che promuove il nostro territorio in ambito Nazionale e che è nata nel 2003 dalla collaborazione tra Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Mantova e numerosi Comuni, Associazioni e Ristoranti e commercianti della zona. Detta Ass.ne ha contribuito alla definizione del percorso scientifico museale del Tru.Mu, e vede attualmente come associati la Provincia di Mantova, 12 Comuni del Destra Secchia, Ristoranti ed associazioni tra cui il Consorzio Oltrepo' Mantovano, la Camera di Commercio di Mantova, pro loco e circoli ricreativi vari. Inoltre L'Associazione "Strada del Tartufo Mantovano" con Decreto della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia n°2996 ha ottenuto il riconoscimento regionale del percorso enogastronomico ai sensi della D.G.R. VII/2575/2000. Ogni anno viene organizzata presso la nostra area fieristica la fiera Provinciale del tartufo, inserita nel calendario della Regione Lombardia, che svolge, ormai, un compito primario di valorizzazione e coinvolgimento di tutti i Comuni limitrofi con le relative strutture alberghiere e associazioni varie. **Tale Fiera dal 2015 ha raggiunto la denominazione di Fiera Nazionale del Tartufo.**

- Nell'ambito della stessa Fiera si svolge:
  - un importante convegno sul Tartufo, che da sempre ha ottenuto il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Regione Lombardia, e della Provincia di Mantova e raccoglie a confronto ogni anno esperienze scientifiche e studi su questo prodotto di nicchia;
  - un concorso letterario che coinvolge oltre a scrittori della zona e comuni cittadini anche gli istituti comprensivi;
- Il Comune di Borgofranco sul Po è membro dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo già dall'anno 1999, vedi deliberazione del Consiglio Comunale n. 27 del 30.04.1999 "Adesione all'Associazione Nazionale Città del Tartufo. Approvazione Statuto";



Il Sindaco  
Superbi Lisetta

# COMUNE DI BORGOCARBONARA

## PROVINCIA DI MANTOVA

**MAYOR'S OFFICE**

Prot. n.

Borgocarbonara, 7th February 2020

**SUBJECT:** Approval for the submission of the candidacy to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice".

**To the  
President of Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
Sua Sede**

**by email:** [anbra19@libero.it](mailto:anbra19@libero.it)

The undersigned Lisetta Superbi, as Mayor and legal representative of the Municipality of Borgocarbonara (Province of Mantua);

### **declares**

- **to express full support to the candidacy to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice", for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;**
- That the territory of its own municipality has always had a truffle vocation and produces both the summer black truffle and the prized Tuber Magnatum Pico in autumn - winter;
- That the activity of truffle hunting and quarrying has always been historically carried out by the inhabitants, who are also maintainers of the environment in which they live and collect truffles, while passing on all their "knowledge" to the younger generations;
- That as sign of this will, the Municipal Administration organizes meetings where local truffle hunters teach schoolchildren how to hunt and collect the prized mushroom with their trained dogs;
- That, in close collaboration with the Province of Mantua, the Association "Strada del Tartufo Mantovano" and with the help of volunteers, in the gastronomic project started since 1995 and called "Tartufando Mantovano", the presence of this precious underground mushroom has led us to undertake a path of enhancement of the "Truffle" and the area where it is produced so as to make it known to an ever-increasing number of people. Therefore, efforts have been made both in terms of posters, billboards and various brochures illustrating the environmental and cultural tourist features of the area; Specific routes have also been set out for cycling, along with a big and well-equipped reception area for motorhomes. In our municipality, precisely in the Bonizzo hamlet, the Tru.Mu, the Truffle Museum has been created. It was inaugurated in 2007 and is open since then and, thanks to its scientific approach, wants to contribute, and in recent years it has in fact contributed to the development of the territory of the whole Destra Secchia, by involving not only the local associations but also catering activities and schools interested in catching the importance of the scientific path that can be explored by visiting the Museum itself. The building, the first Truffle Museum of the Lombardy Region, has been since 2008 the seat of the Association "Strada del Tartufo Mantovano" (Mantua Truffle Road) which promotes our territory at national level, and which was born in 2003 from the collaboration between the Province of Mantua, the Chamber of Commerce of Mantua and several municipalities, associations,

restaurants and traders in the area. This association has also contributed to the definition of the Tru.Mu. scientific museum path, and is currently associated with the Province of Mantua, 12 municipalities of Destra Secchia, restaurants and associations including the Consorzio Oltrepò Mantovano, the Mantua Chamber of Commerce, pro-loco and various recreational clubs. Moreover, the "Strada del Tartufo Mantovano" association, by decree of the General Direction of Agriculture of the Lombardy Region n. 2996, has gained the regional recognition of the enogastronomic route pursuant to decree D.G.R. VII/2575/2000. Every year the provincial truffle fair is organized at our exhibition area, it is included in the calendar of the Lombardy Region which now plays a primary role in the development and involvement of all neighboring municipalities with their hotels and various associations. Since 2015 **this Fair has been named the National Truffle Fair.**

- Within the Fair the following events are scheduled:
  - an important Truffle conference that has consistently been supported by the Ministry of Agriculture, the Lombardy Region and the Province of Mantua, and which hosts every year a series of scientific experiences and studies on this niche product;
  - a literary competition involving, in addition to writers from the area and ordinary citizens, also the local schools and institutes.
- The municipality of Borgofranco sul Po has been a member of the National Truffle Cities Association since 1999, see resolution of the City Council n. 27 dated 30.04.1999 "Membership of the National Truffle Cities Association. Statute Approval";

***The Mayor  
Lisetta Superbi***

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



**COMUNE di CALESTANO**  
**Provincia di Parma**

Prot. 875

Calestano, 10.02.2020

Spett. Associazione Città del Tartufo.

**OGGETTO: Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali.**

Il Comune di Calestano si riconosce pienamente nelle linee guida, nelle finalità e modalità espresse nel percorso di candidatura. In particolare, si impegna a offrire **pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Le motivazioni che ci inducono ad essere pienamente solidali con i valori espressi dalla candidatura sono di diversa natura e riguardano una pluralità di aspetti, perfettamente riconducibili anche ai "Goals" UNESCO riferiti allo sviluppo sostenibile e caratterizzanti le riserve MaB (Man and the Biosphere), riserve di cui il comune di Calestano fa già parte (Riserva MAB UNESCO Appennino Tosco-Emiliano).

Volentieri specificiamo nelle successive pagine, curate dai nostri referenti di settore<sup>1</sup>, l'importanza di questa candidatura, nell'auspicio che l'opera di promozione condotta dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo abbia presso l'UNESCO il meritato successo.

Le argomentazioni addotte a sostegno sono sintetizzabili in tre peculiari ambiti:

- 1- **Storia e tradizione.**
- 2- **Cavatori e Tartufi, Beni Comuni**
- 3- **Biodiversità e Valorizzazione della Cerca**

**Per le motivazioni addotte ci impegniamo quindi a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.**

Ringraziando nuovamente l'Associazione per l'opera intrapresa, porgo i miei più distinti saluti.



Il Sindaco  
*Francesco Feschiera*

**COMUNE di CALESTANO**  
**Provincia di Parma**

Prot. 875

*Calestano, 10.01.2020*

To: Associazione Città del Tartufo

**SUBJECT: Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice.**

The Municipality of Calestano fully acknowledges the guidelines, aims and methods expressed in the candidacy process. In particular, it is committed to providing **full support to the candidacy submitted to UNESCO for " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The motivations that lead us to be in full agreement with the values expressed by the candidacy are of a various nature and involve a plurality of aspects, perfectly referable also to the UNESCO "Goals" related to sustainable development and characterizing the MaB (Man and the Biosphere) reserves in which the municipality of Calestano is already actively involved (UNESCO MAB Reserve Tuscan-Emilian Apennines).

We are pleased to explain in the following pages, curated by our sector representatives, the importance of this candidacy, in the hope that the promotion work carried out by the National Truffle Cities Association will have a well-deserved successful outcome at UNESCO.

The supporting arguments can be summarised in three specific areas:

- 1- **History and tradition.**
- 2- **Truffle Hunters and Truffles, Common goods**
- 3- **Biodiversity and Enhancement of Truffle hunting**

**Based on the reasons provided, we are therefore committed to supporting the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.**

Thanking the Association once again for the work they have undertaken, I take this opportunity to express my kindest regards.

*The Mayor*  
*Francesco Peschiera*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

---

Via Mazzini n. 16 — 43030 Calestano (PR)  
tel. 052552121 — fax 0525528105  
Codice Fiscale e P. IVA 00424320369  
e-mail: [calestano@comune.calestano.pr.it](mailto:calestano@comune.calestano.pr.it) — pec: [protocollo@postacert.comune.calestano.pr.it](mailto:protocollo@postacert.comune.calestano.pr.it)

---



# COMUNE di CAMPELLO sul CLITUNNO

Provincia di Perugia

Città UNESCO

Spett.le

Campello sul Clitunno 07/02/2020

Associazione Nazionale  
"Città del Tartufo"  
Dott.ssa Antonella Brancadoro  
SEDE

Oggetto:

**"Cerca e cava del Tartufo in Italia, conoscenze e pratiche tradizionali"**

Il sottoscritto Maurizio Calisti, sindaco pro tempore del comune di Campello sul Clitunno dichiara:

- Di dare pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"** per l'iscrizione quale patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.
- Che nel nostro territorio comunale sono operativi oltre 50 cavaatori autorizzati alla raccolta del tartufo
- Che il ns. comune ha una lunga e consolidata tradizione tartuficola
- Che nella frazione La Spina del ns. comune da 38 anni si tiene la Sagra del Tartufo e che lo scorso anno abbiamo avuto la prima edizione di "Giallo e Nero", manifestazione che intende valorizzare il tartufo e la sua cultura, con dimostrazioni pratiche e gare di cavatura.

In fede



IL SINDACO

IL SINDACO

del Comune di Campello  
Maurizio Calisti

**To:**

Campello sul Clitunno, 07/02/2020

**Associazione Nazionale  
"Città del Tartufo"  
Dott.ssa Antonella Brancadoro  
SEDE**

**Subject:**

**"Truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practice"**

The undersigned Maurizio Calisti, mayor pro tempore of the municipality of Campello sul Clitunno declares:

- To give full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.
- That in our municipality there are more than 50 truffle hunters authorized to collect truffles
- That our municipality has a long and consolidated truffle tradition
- That the Truffle Festival has been held in the hamlet of La Spina, in our municipality, for 38 years and last year we had the first edition of "Giallo e Nero" (Yellow and Black), an event that aims to enhance the truffle and its culture, with practical demonstrations and extraction contest.

Kind regards.

**The Mayor – Maurizio Calisti**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

0(3042 - Campato sul alunno - PG- Piazza Ranieri Campello 1 - tel. +390743.271920 - fax +390743.271952

[www.comune.campello.pg.it](http://www.comune.campello.pg.it)

[e-mail: protocollo@comune.campello.pg.it](mailto:protocollo@comune.campello.pg.it)

---

---



# COMUNE DI CAMPOLI APPENNINO

03030

PROVINCIA DI FROSINONE

Tel. 0776/874000 – Fax 0776/885003 – Piazza Umberto I n.16

Partita IVA 00253600605

*Protr. n. 657*

12 FEB. 2020

Spett.le

Associazione Nazionale Città del Tartufo

Sua Sede.

Oggetto: Dichiarazione di sostegno candidatura UNESCO

Il Comune di Campoli Appennino, rappresentato dal Sindaco, Dott.ssa Pancrazia Di Benedetto ha partecipato negli anni a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dal 2012. Esistono numerosissime testimonianze che provano il forte legame di questo famoso tubero con gli abitanti del piccolo borgo medioevale della Ciociaria che, da epoche molto antiche, si dedicavano alla sua ricerca e raccolta. Infatti, i termini "Tartufo" e "Tartufalo" ricorrono frequentemente, fin dalla metà del XVIII Secolo, nei conti Comunali. Già dal 1759 si parlava di spese per il pernotto di un Caporale e un Sergente che si erano recati a Campoli per ricercare e raccogliere i tartufi. Ancora, sempre nello stesso anno, si parlava di sei libbre e mezzo di Tartufi per un Capitano di Cavalleria. Oggi esistono sul territorio comunale diverse aziende di trasformazione, ed una Associazione Tartufai denominata " Di Campoli Appennino e del basso Lazio" che conta circa 60 iscritti, dei quali più della metà ricercatori di professione. Annualmente si svolge a Novembre la fiera Nazionale del Tartufo Bianco e Nero pregiato .

Tutto ciò detto ;

## DICHIARA CON LA PRESENTE

**"Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità."**

Certi del buon esito della candidatura.

Campoli Appennino li 12/02/2020



Il Sindaco

*Dott.ssa Pancrazia Di Benedetto*

**COMUNE DI CAMPOLI APPENNINO**

**03030**

**PROVINCIA DI FROSINONE**

Tel. 0776/874000 — Fax 0776/885003 — Piazza Umberto I n.16

Partita IVA 00253600605

12th February 2020

To:

Associazione Nazionale Città del Tartufo

Sua Sede.

**Subject: Support statement for the candidacy to UNESCO**

The Municipality of Campoli Appennino, represented by its Mayor, Dr. Pancrazia Di Benedetto has participated over the years in all the stages of the candidacy process since 2012. There are countless records that prove the strong bond of the famous tuber with the inhabitants of the small medieval village of Ciociaria who, from very ancient times, dedicated themselves to its hunting and collection. In fact, the terms "Tartufo" and "Tartufalo" have recurred frequently, since the mid-eighteenth century, in the city account and bills. Already in 1759 there was evidence of expenses for the overnight stay of a Corporal and a Sergeant who had gone to Campoli to hunt for and collect truffles. Furthermore, in the same year, there was evidence of six and a half pounds of Truffles for a Cavalry Captain. Nowadays there are several processing companies in the local area, and a Truffle Association called "Di Campoli Appennino e del basso Lazio" which has about 60 members, half of them are professional truffle hunters. Every year, in November, the National Fair of Black and White Truffle is scheduled.

All that being said ;

**WE HEREBY DECLARE**

**"Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

We are confident of the candidacy positive outcome.

Campoli Appennino, 12/02/2020

*The Mayor*  
*Dott.ssa Pancrazia Di Benedetto*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI CAMUGNANO

(Città Metropolitana di Bologna)

## IL SINDACO

Piazza Kennedy, 1 cap. 40032  
Tel. 0534/ 417202 Telefax 0534/46827  
e-mail: [segreteria@comune.camugnano.bo.it](mailto:segreteria@comune.camugnano.bo.it)  
p.e.c. : [comune.camugnano@cert.provincia.bo.it](mailto:comune.camugnano@cert.provincia.bo.it)  
sito web: [www.comune.camugnano.bo.it](http://www.comune.camugnano.bo.it)

P.I.V.A.: 00703421206  
C.FISC: 80077890376

Prot. n. 1224

Camugnano, lì 20/02/2020

*Al presidente dell'Associazione  
Nazionale  
Città del Tartufo  
Sig Michele Boscagli  
Sua sede*

### **Oggetto: Sostegno alla candidatura Unesco.**

Il sottoscritto Marco Masinara in qualità di Sindaco Pro Tempore del Comune di Camugnano,

Richiamata la Delibera del Consiglio Comunale n. 14 del 14/03/2003 di adesione all'Associazione Nazionale Città del Tartufo;

Preso atto che:

- il comune è caratterizzato da un territorio esteso per 96.61 Km<sup>2</sup> compreso fra il monte Vigese a nord, il crinale Tosco Emiliano a sud, il Brasimone a est, il Limentra di Treppio a ovest;
- numerosi borghi antichi sono caratterizzati da case a torre e databili tra il XIV e XV secolo sono esempi di pregevole architettura locale frutto della scuola dei maestri Comacini;
- il paesaggio è caratterizzato da territori agricoli, laghi artificiali costruiti all'inizio del XX secolo, pinete e faggete ricche di cervi, daini, caprioli e lupi dove vengono raccolti funghi more e lamponi;
- il territorio è caratterizzato dalla presenza di un tartufo bianco pregiato e nero che viene raccolto dalla primavera al tardo autunno;
- il comune è socio fondatore dell'associazione Città del Tartufo;
- le amministrazioni comunali succedutosi hanno valorizzato questa ricchezza presente sul territorio tutelando l'ambiente e le attività economiche ad esso collegate;
- all'interno della annuale Tartufesta i cercatori organizzano una gara dove vengono premiati i migliori cani per la cerca e cavatura del tartufo;

- sul territorio, che ha una estensione di aree tartufigene di circa 100 ha, gravitano un numero di circa 20 cavaatori abilitati;

- nel 2017 abbiamo ospitato, a Bargi nella cornice di Palazzo Comelli, l'assemblea nazionale dell'associazione Città del Tartufo;

Ci si impegna inoltre a sostenere e a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

**Con la presente si esprime, previo consenso libero e informato, pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali", per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

 Il Sindaco  
Marco Masinara  


# COMUNE DI CAMUGNANO

(Città Metropolitana di Bologna)

## IL SINDACO

Piazza Kennedy, I cap. 40032 P.I.V.A.: 00703421206 Tel. 05341417202 Telefax 0534146827 C.FISC:  
80077890376 e-mail: [segreteria@comune.camugnano.bo.it](mailto:segreteria@comune.camugnano.bo.it)  
p.e.C. : [comune.camugnano@cert.provincia.bo.it](mailto:comune.camugnano@cert.provincia.bo.it)

Prot. n. 1224

Camugnano, 20th February 2020

*To the President of Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Sig Michele Boscagli  
Sua sede*

### **Subject: Support to the candidacy submitted to UNESCO**

The undersigned Marco Masinara as Mayor Pro Tempore of the Municipality of Camugnano,

Reference is made to the Resolution of the Municipal Council n. 14 of 14/03/2003 to join the National Truffle Cities Association;

Considering that:

- the municipality is characterized by an extensive territory covering 96.61 square kilometres between Mount Vigese to the north, the Tuscan-Emilian ridge to the south, Brasimone to the east and Limentra di Treppio to the west.
- Many ancient villages are characterized by tower houses dating back to the fourteenth and fifteenth centuries. They are examples of valuable local architecture, the result of the school of the Comacini masters;
- The landscape is mainly characterized by agricultural land, artificial lakes built at the beginning of the 20th century, pinewoods and beech woods rich in deer, roe deer and wolves, and where blackberry mushrooms and raspberries can be found;
- the territory is characterized by the presence of a precious white and black truffle that is picked from spring to late autumn.
- the municipality is a founding member of the Truffle Cities Association;
- the subsequent city administrations have enhanced this wealth available in the territory by protecting the environment and economic activities related to it;
- within the annual Tartufesta the truffle hunters organize a contest where the best dogs are awarded a prize for truffle hunting and extraction;
- on the territory, which has an extension of truffle areas of about 100 ha, there are about 20 qualified hunters;
  - in 2017 we hosted, in Bargi in the frame of Palazzo Comelli, the national assembly of the Truffle Cities Association;

We are also committed to supporting and assisting the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.

We hereby express, subject to free and informed consent, our full support for the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices", for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

*The Mayor*

Marco Masinara

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



**COMUNE DI CANTERANO**  
Città Metropolitana di Roma Capitale



Via del Castello n. 7  
C.A.P. 00020  
Cod. Fisc. 86001000586  
Partita Iva 02145771008

Tel. 0774 - 803023  
Fax. 0774 - 803237  
canterano.comune@tiscali.it  
www.comune.canterano.rm.it

Prot. 406/2020

=>. Presidente  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Sig. Michele BOSCAGLI  
**S E D E**

Mail: [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)  
[asscittadeltartufo@gmail.com](mailto:asscittadeltartufo@gmail.com)  
[ambra19@libero.it](mailto:ambra19@libero.it)

**OGGETTO:** Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Il sottoscritto **Mariano TEODORI**, nato a Canterano il 05.12.1957, Sindaco pro - tempore e legale rappresentante del Comune di Canterano (RM),

PREMESSO:

- a) Che l'attività di cerca e cavatura dei tartufai del territorio costituisce un'azione importante e preziosa per la manutenzione del territorio e la protezione dell'ambiente e nello stesso tempo consente di trasmettere e tramandare i saperi alle giovani generazioni piuttosto che al tartufo come prodotto commerciale e gastronomico;
- b) Che il Comune di Canterano, tra gli obiettivi previsti dallo Statuto, è ricompreso quello della promozione dei prodotti locali ivi compreso il tartufo, presente sul territorio comunale, con particolare attenzione alla conservazione dell'ambiente e dell'habitat dello stesso;
- c) Che la cerca e la cavatura del tartufo, oltre ad avere una notevole rilevanza economica come reddito integrativo per la popolazione locale, rappresentano un elemento importante per la salvaguardia dell'habitat delle tartufaie;
- d) Che il Comune di Canterano è socio dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo;
- e) Che nel Comune di Canterano la Sagra del Tartufo è giunta all'ottava edizione.

**D I C H I A R A**

- Di esprimere Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per riscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;
- Di contenere l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Canterano, 07.03.2020



IL SINDACO  
Mariano TEODORI

# COMUNE DI CANTERANO

Città Metropolitana di Roma Capitale

To the President of:  
*Associazione Nazionale  
Città del Tartufo*  
*Mr. Michele BOSCAGLI*

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The undersigned Mariano TEODORI, born in Canterano on 05.12.1957, Mayor pro - tempore and legal representative of the Municipality of Canterano (RM),

CONSIDERING THAT:

- a) The activity of truffle hunting and extraction carried out by truffle hunters in the area is an important and valuable action for the preservation of the territory and the protection of the environment and, at the same time, it allows to transmit and hand down knowledge to the younger generations rather than just seeing the truffle as a commercial and gastronomic product;
- b) The Municipality of Canterano, among the aims provided for by its Statute, includes the promotion of local products including truffles, available in the municipal area, with particular attention to the conservation of the environment and the local habitat;
- c) The truffle hunting and extraction activity, apart from having a considerable economic importance as a supplementary income for the local population, also represents an important element for the preservation of the truffle habitat;
- d) The Municipality of Canterano is a member of the National Truffle Cities Association;
- e) In the municipality of Canterano the Truffle Festival has reached its eighth edition.

DECLARES:

- to express his full support for the candidacy submitted to UNESCO for " Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;
- to ensure the commitment to support the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.

Canterano, 7th March 2020

*The Mayor*  
Mariano TEODORI

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# PARCO DEI NEBRODI

Ente di Diritto Pubblico

Caronia

==== \* =====

## DELIBERAZIONE DEL COMITATO ESECUTIVO n. 130 del 17 dicembre 2015

**OGGETTO:** Città del Tartufo- sostegno all'iniziativa- determinazioni.

L'anno duemilaquindici, il giorno diciassette del mese di dicembre, alle ore 19,15 e seguenti, a seguito di regolare avviso di convocazione, diramato ai sensi dell'art. 3, c. 3, lett. b del Regolamento di Organizzazione, con urgenza, giusta nota prot. n. 8371 del 15.12.2015, si è riunito il Comitato Esecutivo, presso gli Uffici di Palazzo Gentile, piazza Duomo - S. Agata Militello,

**sono presenti i Signori:**

- |                          |            |
|--------------------------|------------|
| 1. Dott. Giuseppe Antoci | Presidente |
| 2. Avv. Cirino Gallo     | Componente |
| 3. Rag. Cali' Salvatore  | Componente |
| 4. Dott. Bruno Natale    | Componente |

**Assenti**

1. Dott. Carmelo Di Vincenzo - Dirigente I.R.F. Messina
2. Dott. Alessandro Lazzara sindaco di Longi

Assume la presidenza il Dott. Giuseppe Antoci, Presidente dell'Ente Parco dei Nebrodi, giusta Decreto del Presidente della Regione n. 318 del 17 ottobre 2013.

Partecipa alla seduta il Direttore del Parco ing. Massimo Geraci, senza voto deliberativo.

Svolge le funzioni di Segretario F.F. della seduta, il Direttore Ing. Massimo Geraci.

Il Presidente, riconosciuta legale l'adunanza per la presenza della maggioranza dei componenti, dichiara aperta la seduta ed invita il Comitato a deliberare sull'argomento indicato in oggetto.

### IL COMITATO ESECUTIVO

**Viste** le leggi regionali 6 maggio 1981, n.98, - 9 agosto 1988, n.14 e 3 ottobre 1995, n.71;

**Visto** il Decreto dell'Assessore Regionale del Territorio e dell'Ambiente n. 560/II del 4.8.93;

**Visto** il vigente Statuto- Regolamento e il vigente Regolamento di Organizzazione dell'Ente;

**Vista** la deliberazione del Consiglio del Parco n. 12 del 26/06/2015, con la quale l'Ente nel prendere atto di quanto recepito con la L.r. n. 3/2015, ha disposto l'applicazione delle disposizione di cui al D.leg. n. 118/2011 in materia di armonizzazione dei bilanci ed in particolare del principio contabile concernente la competenza finanziaria "potenziata";

**Vista** la deliberazione del Consiglio del Parco n. 16 del 25/08/2015 avente per oggetto: Approvazione schema di bilancio di previsione anno 2015 e relativi allegati, esecutiva, giusta provvedimento A.R.T.A prot. n. 43198 del 22/09/2015.

**VISTA** la proposta di deliberazione datata 14.12.2015, a firma del Responsabile del procedimento dott.ssa La Rosa Maria Rosaria, che si allega alla presente per costituirne parte integrante e sostanziale;

**PRESO ATTO** dei presupposti di fatto e di diritto posti a base della superiore proposta;

**CONDIVISI** i motivi che determinano l'emanazione dell'atto ed i fini che si intendono perseguire;

**CONSIDERATA** la proposta meritevole di approvazione;

**RICHIAMATE** le norme che regolano la materia;

Premesso quanto sopra, all'unanimità,

#### **Delibera**

Approvare la proposta, che allegata alla presente ne forma parte integrante e sostanziale, avente per oggetto: Città del Tartufo- sostegno all'iniziativa- determinazioni.

Sostenere l'iniziativa connessa all'Associazione Nazionale Città del Tartufo, per l'inserimento della "Cultura del Tartufo" nella lista rappresentativa dei Beni Immateriali UNESCO.

**Oggetto: Città del Tartufo – sostegno all’iniziativa -determinazioni.**

Che l’Ente Parco dei Nebrodi è da tempo impegnato in significative politiche di sviluppo locale intese ad assicurare la crescita economica e sociale delle popolazioni dei Nebrodi anche attraverso la valorizzazione degli aspetti artigianali, agricoli e gastronomici;

Considerato che occorre valorizzare le peculiarità del territorio dei Nebrodi, sostenendo le Amministrazioni impegnate nella valorizzazione delle tipicità locali;

Dato atto che il Comune di Capizzi ha manifestato l’intenzione di valorizzare il tartufo, cui peraltro è dedicata una specifica sagra nel periodo autunnale, nella considerazione che il prodotto meriti a pieno titolo il riconoscimento all’interno del ricco paniere dei prodotti dei Nebrodi, per le peculiarità, le caratteristiche organolettiche nonché di promozione dello sviluppo locale;

Viste le attività relative all’Associazione Nazionale Città del Tartufo, istituita nel 1990 per congiungere idealmente i territori accomunati dall’eccellenza gastronomica e fornire supporto operativo in termini di commercializzazione e promozione turistica in chiave sostenibile;

Preso atto che il Comune di Capizzi ha formalmente richiesto di sostenere l’iniziativa connessa all’Associazione Nazionale Città del Tartufo, per l’inserimento della “Cultura del Tartufo” nella lista rappresentativa dei Beni Immateriali UNESCO;

Considerato che le consequenziali attività potranno comportare delle positive ricadute nel comprensorio;

Ritenuto di dover provvedere in merito, secondo le direttive fornite per le vie brevi;

**PROPONE**

1. Per quanto sopra esposto, propone di determinarsi in merito.

S. Agata Militello, 14.12.2015

Il funzionario direttivo  
dott. Maria Rosaria Da Rosa

VISTO 

# PARCO DEI NEBRODI

Ente di Diritto Pubblico  
Caronia

## RESOLUTION OF THE EXECUTIVE COMMITTEE

*Nr. 130 dated 17 December 2015*

### **SUBJECT: Truffle Cities - support to the initiative - deliberations.**

In the year two thousand and fifteen, on the seventeenth day of December, at 7.15 p.m. et seq., following the regular notice of call, issued pursuant to Article 3, paragraph 3, letter b of the Organization Regulations, the Executive Committee met urgently, duly noted in Protocol nr. 8371 dated 15.12.2015, at the offices of Palazzo Gentile, Piazza Duomo - S. Agata Militello,

the following people are attending:

- |                          |           |
|--------------------------|-----------|
| 1. Dott. Giuseppe Antoci | President |
| 2. Avv. Cirino Gallo     | Member    |
| 3. Rag. Cali' Salvatore  | Member    |
| 4. Dott. Bruno Natale    | Member    |

Absent people:

1. Dott. Carmelo Di Vincenzo – Director I.R.F. Messina
2. Dott. Alessandro Lazzara mayor of Longi

The Chairman is Dr. Giuseppe Antoci, President of the Nebrodi Park Authority, by decree of the President of the Region n. 318 dated 17 October 2013.

The Director of the Park, Mr. Massimo Geraci, participates in the session, without deliberative vote.

The Director Massimo Geraci is the F.F. Secretary of the session.

The Chairman, having declared the session legal due to the presence of the majority of the members, declares the session open and invites the Committee to deliberate on the subject mentioned above.

### **THE EXECUTIVE COMMITTEE**

Given the regional laws dated 6 May 1981, n.98, - 9 August 1988, n.14 and 3 October 1995, n.71;

Given the Decree of the Regional Councillor for Territory and Environment n. 560/11 dated 4.8.93;

Given the current Statute- Regulations and the current Organization Regulations of the Park Authority; Given the resolution of the Park Council no. 12 of 26/06/2015, with which the Park Authority, in acknowledging the provisions of L.r. no. 3/2015, has set the application of the provisions of Legislative Decree no. 118/2011 on the issue of harmonization of accounting rules and standards, and in particular the accounting principle concerning the "enhanced" financial competency;

Given the resolution of the Park Council n. 16 dated 25/08/2015 having as its object: Approval of the budget for the year 2015 and related annexes, implementation, due provision A.R.T.A. prot. n. 43198 dated 22/09/2015.

GIVEN the proposal for a resolution dated 14.12.2015, signed by the person in charge of the proceedings Dr. La Rosa Maria Rosaria, which is attached hereto to constitute an integral and substantial part of it;

HAVING NOTED the factual and legal requirements underlying the above proposal;

SHARED the reasons that determine the issue of the act and the purposes to be pursued;

CONSIDERING the proposal worthy of approval;

RECALLING the rules governing the matter; Whereas the above, unanimously,

### **Approves**

To endorse the proposal, which forms an integral and substantive part of this document, concerning: Truffle Cities - support to the initiative – deliberations.

To support the initiative connected to the National Truffle Cities Association, for the inscription of the "Truffle Culture" in the representative list of UNESCO as Intangible Heritage.

**Subject: Truffle cities— support to the initiative - deliberations**

That the Nebrodi Park Authority has been engaged for a long time in significant local development policies aimed at ensuring the economic and social growth of the people of Nebrodi also through the enhancement of craft, agricultural and gastronomic aspects;

Considering that it is necessary to enhance the peculiarities of the territory of Nebrodi, supporting the Administrations engaged in the enhancement of local typicality;

Given that the Municipality of Capizzi has expressed its intention to enhance the truffle, to which a specific festival is dedicated in the autumn, in consideration that the product deserves full credit within the rich basket of products of Nebrodi, for its peculiarities, organoleptic characteristics and promotion of local development;

Considering the activities related to the National Truffle Cities Association, established in 1990 to ideally merge the territories united by gastronomic excellence and provide operational support in terms of marketing and tourism promotion in a sustainable way;

The Municipality of Capizzi has formally requested to support the initiative connected to the National Association of Truffle Cities, for the inclusion of the "Truffle Culture" in the representative list of UNESCO Intangible Heritage;

Considering that the resulting activities may have positive effects in the area;

I consider it necessary to take action in this regard, in accordance with the short route directives;

HEREBY PROPOSES

I. In view of the above, it resolves to approve this.

S. Agata Militello, 14th December 2015

*The executive officer*  
dott. Maria Rosaria La Rosa

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



COMUNE DI CAPOLONA  
Il Sindaco

Prot. n. 1787 / 7.6

Capolona, 06 marzo 2020

Al Presidente  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Piazza Gramsci, n. 1  
53020 San Giovanni d'Asso (SI)

Con la presente, si esprime previo consenso libero ed informato alla candidatura del tartufo per la lista del Patrimonio Immateriale Unesco **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice"**.

Il Comune di Capolona ha aderito all'Associazione "Città del Tartufo" a fine 2015 e sin da subito ha partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura fornendo il proprio supporto per questa importante iniziativa.

Il territorio di Capolona, grazie al suo caratteristico ambiente fatto di foreste ed alberete, rappresenta uno dei riferimenti provinciali più importanti e vasti per il tartufo Marzuolo (o bianchetto), per lo scorzone e seppur in minima parte, anche per il tartufo bianco. In materia d'urbanistica e di sviluppo del territorio, si evidenzia che le norme tecniche contenute nel nuovo Piano Operativo Comunale, in corso di approvazione, si pongono come obiettivo quello di tutelare e proteggere efficacemente i delicati habitat tartufigeni. La qualità del tartufo prodotto va quindi di pari passo con l'ambiente naturale: questo significa che la preservazione degli ambienti nei quali il tartufo è presente, passa attraverso una parallela conservazione e protezione degli ecosistemi naturali del nostro Comune: la sensibilità ecologica sposa in questo caso la convenienza economica. Accanto alla presenza delle tartufaie naturali, si sottolinea anche le tartufaie impiantate dall'Associazione tartufai delle Valli Aretine e da alcuni privati.

Fra i vari eventi organizzati nel territorio, si segnala la "Filiera del Tartufo Marzuolo" che si tiene nel terzo fine settimana di marzo, e viene organizzata in collaborazione con l'Associazione Città del Tartufo, all'A.T.V.A., alla locale Pro Loco e al Gruppo dei Tartufai cavori presenti nel nostro territorio. Nella manifestazione sono rappresentate tutte le attività che stanno intorno al tartufo (dalla coltivazione alla raccolta, all'addestramento dei cani da cerca e le iniziative enogastronomiche supportate dai ristoratori e agriturismi del territorio) e ogni anno sta riscuotendo sempre un maggior successo non solo fra gli addetti al settore, ma anche di pubblico presente nei vari eventi organizzati all'interno della manifestazione.

Distinti saluti



Mario Francesconi

*Capolona, 6th March 2020*

To the President of:  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Piazza Gramsci, n. 1  
53020 San Giovanni d'Asso (SI)

We hereby give our free and informed consent to the candidacy of the truffle submitted to UNESCO's Intangible Heritage list for "Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice".

The Municipality of Capolona joined the Association "Truffle City" at the end of 2015 and immediately took part in all phases of the application process providing its support to this important initiative.

The territory of Capolona, thanks to its characteristic environment made of forests and trees, represents one of the most important and extensive provincial references for the Marzuolo truffle (or whitebait), for the scorzone and, even if in a small part, also for the white truffle. In terms of urban planning and development of the territory, it should be noted that the technical standards included in the new Municipal Operational Plan, which is in the process of being approved, are aimed at effectively protecting and safeguarding the delicate truffle habitats. Therefore, the quality of the truffle produced goes hand in hand with its natural environment: this means that the preservation of the environments in which truffles grow, goes through a parallel conservation and protection of the natural ecosystems of our municipality: ecological sensitivity is combined in this case with economic viability. In addition to the presence of natural truffle-grounds, we also point out there are truffle-grounds which are planted by the Associazione tartufai delle Valli Aretine and by some private individuals.

Among the various events organized in the area, we would like to mention the "Filiera del Tartufo Marzuolo" (Marzuolo Truffle Chain) which takes place on the third weekend of March and is organized in collaboration with the Truffle Cities Association, the A.T.V.A., the local Pro LOCO' and the Gruppo dei Tartufai cavatori (Truffle hunters' group) operating in our area. All the activities related to truffles are represented in the event (from the cultivation to the collection, to the training of the hunting dogs and the enogastronomic initiatives supported by the local restaurants and agritourisms) and it is becoming more and more successful every year, not only amongst the professionals of the sector, but also among the public attending the various events organized within the fair.

Kind regards,

The Mayor  
*Mario Francesconi*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI CARBONE

(Provincia di Potenza)

C.A.P. 85030  
Tel. 0973/578023 Fax 0973/573907

VIA VITT. VENETO 92/A

Cod.Fisc. 82000590768

E-mail: [segreteria@comune.carbone.pz.it](mailto:segreteria@comune.carbone.pz.it)

Internet: [www.comune.carbone.pz.it](http://www.comune.carbone.pz.it)

PEC.: [protocollo@pec.comune.carbone.pz.it](mailto:protocollo@pec.comune.carbone.pz.it)

Prot. .. 6

li 10/02/2020

OGGETTO: Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenza e pratiche tradizionali –  
truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice.  
Lettera di consenso informato.

Associazione Nazionale Città del tartufo  
Presidente Michele Boscagli

Il sottoscritto Mario Chiorazzo, Sindaco pro tempore del Comune di Carbone, in provincia di Potenza, relaziona quanto segue:

- Il Comune di Carbone, piccolo antico borgo di 650 abitanti, è collocato nella Regione Basilicata, nella parte meridionale interna, al confine con la Calabria. Il suo territorio ricade in due Parchi Nazionali; in gran parte nel Parco Nazionale del Pollino e, ancora, per una superficie inferiore, in quello del Parco Nazionale della Val D'Agri Lagonegrese.
- Il territorio del Comune di Carbone racchiude un immenso patrimonio ambientale e naturalistico. Di rilevante valore è il Bosco Vaccarizzo, sito SIC (Sito di Importanza Comunitaria), sito ZPS (Zona a Protezione Speciale) e zona 1 (massima protezione) del Parco Nazionale del Pollino.

- In questo contesto, tra tanti prodotti tradizionali di eccellenza, abbiamo il tartufo bianco che va sotto la denominazione di "Tartufo bianco del Serrapòtamo di Carbone", inserito anche tra i prodotti PAT del Ministero dell'Agricoltura, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 143 del 21/06/2016.
- Qui sono in corso numerose iniziative per la valorizzazione del tartufo bianco. Ogni anno il 31 ottobre e 1 novembre si tiene il più importante appuntamento in cui si svolge la mostra mercato, arrivata alla XIII° edizione che vede la partecipazione di numerosi turisti provenienti anche dalle regioni vicine. Partecipano come ospiti cuochi e personaggi famosi del mondo dello spettacolo.

L'attività di cerca e cavatura dei tartufai del territorio svolge anche importanti funzioni. La prima è che i cavatori stessi svolgono la funzione di controllo e di manutenzione del territorio e poi, ancora più importante, trasmettono i loro saperi, alle giovani generazioni.

Con la presente si esprime **Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**, con l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Carbone 10/02/2020



IL SINDACO  
(Dott. Mario CHIORAZZO)

**COMUNE DI CARBONE**  
**(Provincia di Potenza)**

C.A.P. 85030  
Tel. 0973/578023 Fax 0973/573907

VIA VITT. VENETO 92/A

Cod.Fisc. 82000590768

*E-mail: [segreteria@comune.carbone.pz.it](mailto:segreteria@comune.carbone.pz.it) website:*  
*[www.comune.carbone.pz.it](http://www.comune.carbone.pz.it)*

*PEC: [protocollo@pec.comune.carbone.pz.it](mailto:protocollo@pec.comune.carbone.pz.it)*

Prot. 126

dated: 10th February 2020

**SUBJECT: Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice. Informed consent letter.**

**To: Associazione Nazionale Città del tartufo  
President Michele Boscagli**

The undersigned Mario Chiorazzo, Mayor pro tempore of the Municipality of Carbone, in the province of Potenza, hereby states what follows:

- The Municipality of Carbone, a small ancient village of 650 inhabitants, is located in the Basilicata Region, in the southern inland part, along the border with Calabria. Its territory includes two National Parks; mostly in the Pollino National Park and, for a smaller area, in the Val D'Agri Lagonegrese National Park.
- The territory of the Municipality of Carbone encloses a huge environmental and naturalistic heritage. The Vaccarizzo Woods are of great value and stand out as SIC site (Site of Community Importance), ZPS site (Special Protection Area) and zone 1 (maximum protection) of the Pollino National Park.
- Within this context, among many traditional products of excellence, we can find the white truffle that has been named "Tartufo bianco del Serrapòtamo di Carbone", also included among the PAT products of the Ministry of Agriculture, published in the Official Gazette 143 of 21/06/2016.
- Several initiatives are underway here to promote the white truffle. Every year on 31st October and 1st November a most important event is scheduled and the truffle market exhibition is held. It is now in its thirteenth edition and sees the participation of many tourists from nearby regions. Cooks and famous personalities from the world of entertainment also attend the event as guests.

The activity of truffle hunting and extraction within the territory also involves important functions.

First of all, the truffle hunters themselves are responsible for the control and maintenance of the territory and then, even more crucial, they pass on their knowledge to the younger generations.

We hereby **express our full support** for the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity, and our commitment to support the actions of protection and safeguard described in the candidacy file.

Carbone, 10th February 2020

*The Mayor*

Dott. Mario CHIORAZZO

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Comune Di Carpineto Romano  
N. 0008453 04/12/2015  
U  
Cat:8.7  
Ufficio: SEGRETE.

All'Associazione Nazionale Città del Tartufo  
c.a. Gent.ma Dott.ssa **Antonella Brancadoro**  
Comunicazione inoltrata tramite posta elettronica

[anbra19@libero.it](mailto:anbra19@libero.it)

**Oggetto: Richiesta di iscrizione della Cultura del Tartufo nel patrimonio immateriale dell'umanità sostegno candidatura.**

Le caratteristiche litologiche e geologiche del territorio e la presenza diffusa del leccio e della quercia fanno di Carpineto Romano, cittadina ubicata nel cuore dei Monti Lepini, una zona eletta per la crescita di eccellenti tartufi.

I più diffusi sono il nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt*) e lo scorzone (*Tuber aestivum Vitt*); in quest'area, il primo matura dalla metà di novembre a marzo il secondo dalla metà di maggio fino a settembre.

Probabilmente poco valorizzata in passato, questa eccezionale risorsa sta conoscendo un'autentica stagione di protagonismo commerciale e gastronomico, tant'è che i tartufai hanno scelto la strada dell'associazionismo per la sua ulteriore valorizzazione tramite l'Associazione Tartufai dei Monti Lepini.

Il Nero di Carpineto, a giudizio degli esperti, risulta difatti uno dei tartufi più rinomati e profumati d'Europa.

Allo scopo di valorizzare e diffondere la produzione del tartufo, l'Amministrazione Comunale, gli Assessorati competenti alle Politiche Culturali e alle Attività Produttive unitamente alla XVIII Comunità Montana, presentano ogni anno un programma articolato sul tema " **JO TARTUFO IN FIERA** " che si svolge dal venerdì 23 alla domenica 25 febbraio.

Dalla esposizione del tartufo a cura dell'Associazione Tartufai dei Monti Lepini, con degustazione dei prodotti, ed artigianato locale curato dall'Associazione Lepinart, ad una interessante mostra d'auto d'epoca e concerti ed esibizioni artistiche e performance della Compagnia Popolaria, degli Sbandieratori e Musicisti dei 7 Rioni Storici fino ai mistici canti gregoriani delle Monache di clausura del Carmelo S. Anna in San Giovanni per poi proseguire con visite interessanti ed anche guidate al centro storico o alle fonti della memoria e della storia del territorio dei Lepini centrali.

Il cuore della manifestazione è costituito sicuramente dalla riscoperta delle origini del prezioso tubero, ormai consacrato volano della nuova economia montana lepina nel convegno "Sul tartufo



nero pregiato di Carpineto, produzione agricola e valorizzazione del territorio” con relazioni sulle prospettive di sviluppo e riqualificazione della tartuficoltura dei Monti Lepini.

L’obiettivo di tutti i progetti è quello di rilanciare in grande stile questo tipico prodotto invernale dei nostri monti, che già domina la cucina e la ristorazione locale, in quanto dotato di singolarità produttiva, capace di trainare l’economia dell’intero territorio, il turismo enogastronomico ed ambientale.

Tra le radure e i rigogliosi boschi formati da lecci, cerri, querce, uliveti, corbezzoli, eriche, allignano i pregiati tartufi. Riappropriandosi di una lunga tradizione gastronomica, i cittadini di Carpineto Romano, negli ultimi decenni, hanno valorizzato il rinomato e prezioso tartufo nero.

Per le ragioni sopraesposte, l’Amministrazione comunale di Carpineto Romano condivide pienamente, ed intende sostenere, la proposta dell’Associazione Nazionale delle Città del Tartufo, avanzata dall’Unesco, di annoverare il Tartufo nei beni immateriali che sanciscono il patrimonio della comunità.

Carpineto Romano, 3 dicembre 2015



IL SINDACO

Matteo Battisti

**RE: Inscription of the Truffle Culture on the representative list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity – Endorsing of candidacy**

The lithological and geological characteristics of our territory, and the widespread presence of holm oak and oak trees, make Carpineto Romano, a town located in the heart of the Lepini Mountains, a superior area for the growth of excellent truffles.

The most common ones are the Black Truffles (*Tuber melanosporum Vitt*) and the Scorzone (*Tuber aestivum Vitt*); in this area, the first one would ripen from mid-November to March, the second one from mid-May to September.

Probably undervalued in the past, this exceptional resource is experiencing a great period of commercial and gastronomic committed involvement; in fact, truffle-hunters have chosen the way of associative activity for its further enhancement through Associazione Tartufai dei Monti Lepini.

According to experts, Carpineto's Black Truffle is in fact one of the most renowned and fragrant truffles of Europe.

In order to enhance and promote the production of truffles, the Town Council, the relevant Departments of Cultural Affairs and Productive Activities, together with the Eighteenth Mountain Community, presented a series of events called "JO TARTUFO IN FIERA", held from 23 to 25 February every year.

The event would include an exhibition of truffles by Associazione Tartufai dei Monti Lepini, with local products tasting; local craft by Associazione Lepinart; an exhibition of vintage cars; concerts and artistic performances of Compagnia Popolaria; a performance of the Flag Wavers and Musicians of the 7 Rioni Storici; Gregorian chants performed by the Cloistered Nuns of St. Ann in San Giovanni; interesting guided tours through the old town or across the territory of Monti Lepini.

The centerpiece of the event is definitely constituted by the rediscovery of the precious tuber origins, now an established driving force for the new mountain economy in the conference "Il Tartufo Nero Pregiato di Carpineto, produzione Agricola e valorizzazione del territorio", with reports on the development and upgrading prospects of Monti Lepini's truffle-growing.

The main objective of all the projects is to revive in style this typical winter product of our mountains, which already dominates the local cuisine and catering, as based on a productive singularity and able to drive the entire local economy, as well as the food-and-wine and green tourism.

Among the glades and lush forests full of holm oaks, cedars, oaks, olive trees, strawberry trees and heather the precious truffles grow. By recovering a long gastronomic tradition, the citizens of Carpineto Romano, in recent decades, have enhanced the renowned and valuable black truffle.

For the above reasons, the Municipality of Carpineto Romano fully agrees and intends to support the proposed candidacy submitted to UNESCO by Associazione Nazionale Città del Tartufo, for the recognition of the Truffle as an intangible cultural heritage of Humanity.

Carpineto Romano, 03.12.2015

The Mayor  
Matteo Battisti



**COMUNE DI CASCIA**  
**Provincia di Perugia**

Cascia, 12.02.2020

Preg.mo Presidente della  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Sua Sede

**Prot. n. 1905**

**OGGETTO:** Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice." per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Il sottoscritto Mario De Carolis, Sindaco del Comune di Cascia, dichiara che il Comune di Cascia ha aderito all'Associazione Nazionale Città del Tartufo in data 28.11.2013, di aver partecipato a tutte le fasi del percorso della candidatura e ribadisce con la presente il pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice." per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Ossequi.

IL SINDACO

Mario De Carolis

**COMUNE DI CASCIA**  
**Provincia di Perugia**

Cascia, 12th February 2020

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Sua Sede

Prot. n. 1905

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice", for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The undersigned Mario De Carolis, Mayor of the City of Cascia, declares hereby that the City of Cascia has joined the National Truffle Cities Association on 28.11.2013, and that it has been involved in all stages of the path of the candidacy, therefore the municipality confirms its full support for the candidacy submitted to UNESCO of the " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Kind regards.

*The Mayor*

MARIO DE CAROLIS

**ORIGINAL SIGNED  
LETTER**



# COMUNE DI CASTEL DI CASIO

(Città Metropolitana di Bologna)

**Il Sindaco**

Via Marconi n. 9 - 40030 - Castel di Casio - Tel. 0534 44133 - Fax 0534 44286 E-mail :  
[marco.aldrovandi@comune.casteldicasio.bo.it](mailto:marco.aldrovandi@comune.casteldicasio.bo.it)

Prot. n. 601

Lì 05.02.2020 Castel di Casio

All' Associazione Nazionale  
Città del Tartufo

*Il sottoscritto Marco Aldrovandi Sindaco Pro-tempore del Comune di Castel di Casio, premesso che:*

- *Il nostro Comune è stato fra i soci fondatori dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo;*
- *L'attività di cerca e cavatura del tartufo è sempre stata tramandata da generazione in generazione evolvendosi nel tempo come una attività tesa alla tutela del territorio ed in particolare delle zone tartufigene, mediante la preservazione delle aree boscate più vocate alla produzione, in particolare del tuber magnatum pico;*
- *Nonostante l'elevamento dell'età media degli abitanti, molti giovani si sono avvicinati a questa attività supportati dalle conoscenze dei veterani di questa passione;*
- *I giovani tartufai, in particolare, hanno contribuito ad ampliare la conoscenza della cavatura del tartufo nel rispetto e nel miglioramento dell'ambiente che lo produce;*
- *Tradizionalmente tutta la popolazione anche non residente, vive il periodo di cavatura del tartufo con manifestazioni culturali e gastronomiche che richiamano una grande partecipazione popolare;*

*Tutto ciò premesso esprimo il Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.*

*Cordiali saluti.*

Il Sindaco

Marco Aldrovandi



**COMUNE DI CASTEL DI CASIO**  
**(Città Metropolitana di Bologna)**

**The Mayor**

Via Marconi n. 9 - 40030 - Castel di Casio - Tel. 0534 44133 - Fax 0534 44286 *E-mail* :  
[marco.aldrovandi@comune.casteldicasio.bo.it](mailto:marco.aldrovandi@comune.casteldicasio.bo.it) *Prot. n. 601*

Dated 05<sup>th</sup> February 2020, Castel di Casio

*To the Associazione Nazionale  
Città del Tartufo*

*The undersigned Marco Aldrovandi Pro-tempore Mayor of the Municipality of Castel di Casio, given that:*

- *Our municipality has been among the founding members of the National Truffle Cities Association;*
- *The activity of truffle hunting and extraction has always been handed down from generation to generation, evolving over time as an activity aimed at protecting the territory and in particular the truffle areas, through the preservation of the wooded areas most suitable for the production, in particular the tuber magnatum pico;*
- *Despite the increase in the average age of the inhabitants, many young people have approached this activity supported by the knowledge of the old experts into this passion;*
- *The young truffle hunters, in particular, have contributed to widen the knowledge of the truffle extraction in respect and improvement of the environment that produces it;*
- *Traditionally, all the population, even non-residents, live the period of truffle extraction with cultural and gastronomic events which attract a huge public participation;*

*Taking all this into account, I hereby express my **Full support** to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage for Humanity.*

*Kind regards.*

*The Mayor*

*Marco Aldovrandi*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



COMUNE DI CASTELBUONO  
CITTÀ METROPOLITANA DI PALERMO

Prot. N° 3211

del 10-02-2020

Al Presidente dell'Associazione Nazionale  
Città del tartufo

SEDE

**OGGETTO: Sostegno alla candidatura per il riconoscimento da parte dell'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Egr. Presidente,

con la presente il sottoscritto Mario Cicero, Sindaco pro-tempore del Comune di Castelbuono, Ente che ha aderito all'Associazione Nazionale Città del Tartufo con deliberazione di Consiglio Comunale N°. 43 del 29.11.2018,

esprime

pieno sostegno alla candidatura per il riconoscimento da parte dell'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Esprime

l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Distinti saluti.

IL SINDACO  
Sig. Mario Cicero

w\Documenti\Città del tartufo sostegno alla candidatura per il riconoscimento unesco.

Ufficio Affari Generali • Via Sant'Anna, 25 - 90013 Castelbuono (PA) • Tel. 0921 671013 - Fax 0921 671032 • C.F. 00310810825  
www.comune.castelbuono.pa.it - affarigenerali@comune.castelbuono.pa.it - comune.castelbuono@pec.it



**COMUNE DI CASTELBUONO**  
**CITTÀ METROPOLITANA DI PALERMO**

Prot. N° 3211

Dated 10th February 2020

alle

To the President of Associazione Nazionale  
Città del tartufo  
SEDE

**SUBJECT: Support to the candidacy for the recognition by UNESCO of the " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

Dear President,

herewith the undersigned Mario Cicero, pro-tempore Mayor of the Municipality of Castelbuono, an entity that has joined the National Truffle Cities Association based on the resolution of the City Council No. 43 of 29.11.2018.,

*Confirms*

full support to the candidacy for the recognition by UNESCO of the "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

*Expresses*

full commitment to support the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.

Kind regards.

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

*The Mayor*

*Mario Cicero*

Ufficio Affari Generali • Via Sant'Anna, 25 - 90013 Castelbuono (PA) • Tel. 0921 671013 - Fax 0921 671032 • C.F. 00310810825

[www.comune.castelbuono.pa.it](http://www.comune.castelbuono.pa.it) - [affarigeneraii@comune.castelbuono.pait](mailto:affarigeneraii@comune.castelbuono.pait) - [comune.castelbuono@pec.it](mailto:comune.castelbuono@pec.it)

---



## COMUNE DI CASTELL'AZZARA

Via Marconi n.2, 58034 Castell'Azzara (GR)

C.F. - P.IVA 00124100538

Tel. 0564/951038 - fax. 0564/951463

<http://www.comune.castellazzara.gr.it> e.mail: [protocollo@comune.castellazzara.gr.it](mailto:protocollo@comune.castellazzara.gr.it)

PEC: [comune.castellazzara@postacert.toscana.it](mailto:comune.castellazzara@postacert.toscana.it)

*Ufficio del Sindaco*

Castell'Azzara li 06/03/20

Spett.le  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
c.a. Presidente e Direttore

Oggetto: Sostegno candidatura Unesco per la "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"

Il sottoscritto Maurizio Coppi, Sindaco del Comune di Castell'Azzara, con la presente conferma il sostegno alla candidatura presentata all' Unesco "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"- Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale dell'Umanità.

Distinti Saluti



IL SINDACO

Coppi Maurizio

*Coppi Maurizio 20*

**COMUNE DI CASTELL'AZZARA**

Via Marconi 2, 58034 Castell'Azzara (GR)

*Ufficio del Sindaco*

*Castell'Azzara, 6th March 2020*

**To the President and Director of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo**

Subject: Support statement to the candidacy submitted to UNESCO for **“Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice”**.

The undersigned Maurizio Coppi, Mayor of the Municipality of Castell'Azzara, hereby confirms with this letter his full support to the candidacy submitted to UNESCO for “Truffle hunting and extraction in Italy: traditional practice and knowledge”, for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Kind regards

*THE MAYOR*  
Coppi Maurizio

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

# COMUNE DI CEPPALONI

## PROVINCIA DI BENEVENTO

C.A.P. 82014  
Cod. Fisc. 80004080620

Tel. (0824) 66511  
Telefax (0824) 66504

Comune di CEPPALONI (BN)

Prot. N. 0001360 Partenza  
del 10-02-2020 ore 12:46:20

Categoria 1 Classe 1



addi 10.2.2020

Associazione Nazionale  
Città del Tartufo

OGGETTO: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Raccontare la cerca e la cavatura del tartufo a Ceppaloni significa raccontare un'arte nata per caso. Tutto ha inizio con il lavoro nei campi e l'allevamento dei maiali allo stato brado. Nel duro lavoro dei campi i contadini zappando ritrovarono le "patate puzzolenti", evidentemente Tuber Magnatum di notevoli dimensioni. Un'esperienza diversa avveniva con i maiali che ruzzolavano nei boschi, guidati dal loro sensibilissimo olfatto si cibavano delle "patate puzzolenti": i più scaltri capirono! Accompagnati dai cani pattugliavano i boschi e diventarono i cacciatori senza fucile agli occhi di ignari spettatori. Da ignari diventarono curiosi ed in tanti si avvicinarono a quell'ignoto mondo. Oggi, tanti giovani riuniti in associazione sono custodi di territorio, delle gestualità, delle tradizioni, delle credenze e di tutto il patrimonio che circonda il tartufo, con dimostrazione della cerca e cavatura rivolte alle scolaresche e manifestazioni a tema.

Con la presente si conferma il pieno sostegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier candidatura.

Cordialmente

IL SINDACO

Dott. Ettore Carmelo Leopoldo De Blasio

**COMUNE DI CEPPALONI**

PROVINCIA DI BENEVENTO

C.A.P. 82014  
Cod. Fisc. 80004080620

Tel. (0824) 66511  
Telefax (0824) 66504

**Comune di CEPPALONI (BN)**  
Prot. N. 0001360 Partenza  
del 10-02-2020 ore 12:46:20

dated 10th February 2020

To the: Associazione Nazionale Città  
del Tartufo

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

To tell the story about truffle hunting and extraction in Ceppaloni means to narrate an art born by chance. It all began with the work in the fields and breeding of pigs in the wild. During the hard work in the fields the farmers, while hoeing, found some "stinking potatoes", clearly Tuber Magnatum of considerable size. A different experience happened with the pigs which were rolling in the woods, led by their very sensitive sense of smell, and eating "stinky potatoes": the most clever ones understood! Together with their dogs they searched the woods and so they became truffle hunters without a rifle, in plain sight, in front of unaware spectators. From unaware spectators people became curious and many approached that unknown world. Today, many young people are gathered in association to safeguard the territory, its customs, traditions, beliefs and all the heritage surrounding the truffle, also hosting demonstrations about truffle hunting and extraction aimed at school groups and other themed events.

We hereby confirm our full support for the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.

Kind regards.

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

**The Mayor – *Dott. Ettore Carmelo Leopoldo De Blasio***



Città di Castello, 11 febbraio 2020

Associazione Nazionale Città del Tartufo  
c.a. presidente Michele Boscagli  
Municipio di San Giovanni d'Asso Piazza Gramsci 1  
53020 San Giovanni d'Asso (SI)  
Email: info@cittadeltartufo.com

Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia, Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale dell'Umanità.

Il sottoscritto Luciano Bacchetta, nato a Città di Castello il 26/03/1958, codice fiscale BCCLCN58C26C74L, in qualità di Sindaco del Comune di Città di Castello con la presente dichiara che:

- Città di Castello è uno dei territori a più alta vocazione tartufigena, presenta varietà di produzione in ciascuna delle quattro stagioni e tra queste si distingue il pregiato Tuber Magnatum Pico, la *Trifola o tartufo bianco* in autunno e inverno, il Tuber borchii, conosciuto come *Bianchetto*, il Tuber brumale, tartufo nero invernale e quello estivo, il Tuber aestivum, detto anche *Scorzone*. La ricerca e la raccolta del tartufo è una pratica che a Città di Castello affonda le sue origini nei secoli, pienamente inserita in una economia agricola che sapeva cogliere e valorizzare ogni frutto della natura in un contesto di scarse risorse e tra queste il tartufo rappresentava un'eccellenza nelle diete povere degli anni pre-industriali e quindi un vettore di promozione ambientale e culturale dal Novecento in poi, quando il tartufo diventa un ingrediente universale della cucina e un cardine della gastronomia globalizzata. Politiche di rispetto e salvaguardia dell'ecosistema e della biodiversità hanno consentito di mantenere sia l'ambiente proprio di questa pregiata produzione sia la cultura materiale cresciuta intorno alla sua ricerca e alla sua raccolta. Città di Castello è il comune con maggiore concentrazione di tartufai, circa 5000, uno ogni otto abitanti, e di cani da tartufo, grazie anche al lavoro dell'Associazione Tartufai di Città di Castello nella trasmissione di saperi e pratiche. Il tartufo per Città di Castello è un pilastro di storia sociale ma anche una realtà operante nel concreto con tanti giovani tartufai e tartufai donne che si stanno appassionando per lo speciale contatto con la natura e per il fascino di una tradizione che sta formando nuove generazioni di cavaatori, consapevoli del passato e rispettosi dell'ambiente;

- a testimonianza del ruolo che il tartufo come prodotto e come summa della cultura materiale del territorio ha svolto e sta svolgendo, con cadenza annuale Città di Castello organizza un evento espositivo, la Mostra nazionale del Tartufo bianco, giunta alla 40° edizione nel 2019, nella quale confluisce sia l'aspetto promozionale che quello culturale e di immagine esterna del territorio;

- il Comune di Città di Castello ha da sempre partecipato come membro della Comunità Montana

P  
COMUNE DI CITTÀ DI CASTELLO  
AOO: Comune di Città di Castello  
"Riproduzione Cartacea Documento Elettronico"  
Protocollo N. 0006941/2020 del 12/02/2020  
'Class': 1.6 «ARCHIVIO GENERALE»  
Documento Principale

Il Sindaco	Città di Castello Piazza Gabriotti, 1 Tel. 075 8529453 Tel. 075 8529200 Fax 075 852 9216	Email: sindaco@cittadicastello.gov.it
------------	--	---------------------------------------



COMUNE DI CITTÀ DI CASTELLO

Piazza Venanzio Gabriotti 1  
06012 Città di Castello (Perugia)  
C. F. 00372420547

Tel. 07585291, Fax 0758529216  
Internet: [www.cdcnet.net](http://www.cdcnet.net)  
Pec: [comune.cittadicastello@postacert.umbria.it](mailto:comune.cittadicastello@postacert.umbria.it)

dell'Alto Tevere Umbro e dell'Alta Umbria ad iniziative di riconoscimento e diffusione del valore culturale della pratica connessa alla ricerca e alla cavatura del tartufo ed ha sostenuto fin dall'inizio e in tutte le sue fasi fino ad ora il processo di candidatura presentata all'Unesco della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali";

- il Comune di Città di Castello con deliberazione del Consiglio comunale n. 84 del 08/10/2018 ha aderito all'Associazione Nazionale Città del Tartufo, divenendo membro effettivo della stessa e a seguito di ciò si è impegnato e si impegna direttamente a supportare le azioni di tutela e di salvaguardia descritte nel dossier della candidatura;

Premesso quanto sopra, il comune di Città di Castello ribadisce il pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Distinti saluti

Il Sindaco

**Luciano Bacchetta**



Il Sindaco

Città di Castello  
Piazza Gabriotti, 1  
Tel. 075 8529453  
Tel. 075 8529200  
Fax 075 852 9216

Email: [sindaco@cittadicastello.gov.it](mailto:sindaco@cittadicastello.gov.it)

## COMUNE DI CITTA' DI CASTELLO

*Città di Castello, 11th February 2020*

to: Associazione Nazionale Città del Tartufo  
c.a. presidente Michele Boscagli  
Municipio di San Giovanni d'Asso  
Piazza Gramsci 1  
53020 San Giovanni d'Asso (SI)  
Email: [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The undersigned Luciano Bacchetta, born in Città di Castello on 26/03/1958, fiscal code BBCCLCN58C26C74L, as Mayor of the City of Città di Castello hereby declares that:

- Città di Castello is one of the areas with the highest vocation for truffle production in each of the four seasons and among these stands out the precious Tuber Magnatum Pico, the *Trifola* or white truffle in autumn and winter, the Tuber borchii, known as *Bianchetto*, the Tuber brumale, black winter and summer truffle, the Tuber aestivum, also known as *Scorzone*. Truffle hunting and collection is a practice that has its origins in Città di Castello dating back to ancient times and it became fully integrated into an agricultural economy that knew how to pick and enhance every fruit of nature in a context of limited resources. Therefore, the truffle represented an excellence in the poor diets of the pre-industrial years and therefore a vehicle of environmental and cultural promotion from the twentieth century onwards, when the truffle became a universal ingredient in cooking and a cornerstone of globalized gastronomy. Respect and protection policies for the ecosystem and biodiversity have made it possible to preserve both the environment of this precious production and the material culture that has developed around its hunting and collection. Città di Castello is the town with the highest concentration of truffle hunters, about 5000, one for every eight inhabitants, and of truffle dogs, thanks also to the work of the Truffle Hunters Association of Città di Castello in the passing on of knowledge and practices. The truffle for Città di Castello is a social history milestone, but also a practical reality operating with many young truffle hunters and truffle women who are increasingly becoming passionate about the special contact with nature and the charm of a tradition meant to forge new generations of truffle hunters, aware of the past and respectful of the environment;
- As evidence of the role that the truffle as a product and pinnacle of the local material culture has played and is playing, every year Città di Castello organizes an exhibition event, the National White Truffle Exhibition, now in its 40th edition in 2019, which brings together both the promotional aspect and the cultural and external image of the territory;
- the City of Città di Castello has always participated as a member of the Mountain Community of the Upper Tiber and Upper Umbria in activities of recognition and dissemination of the cultural value of the practice related to truffle hunting and extraction and has supported from the start and in all the phases the process of the candidacy submitted to Unesco for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice";
- the City of Città di Castello, by resolution of the City Council n. 84 dated 08/10/2018, has joined the National Truffle Cities Association, thus becoming an effective member and, as a result, it has committed

itself and commits itself directly to support the actions of protection and safeguard described in the candidacy file;

In view of the above, the municipality of Città di Castello reaffirms its full support to the candidacy submitted to UNESCO of the " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Kind regards

*The Mayor*  
**Luciano Bacchetta**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# Comune di Colliano

Provincia di Salerno

Prot. n. 780 del

Al Presidente dell'Associazione Nazionale  
"Città del Tartufo"

**SEDE**

**Oggetto: pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia". Conoscenze e pratiche tradizionali per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Il sottoscritto Ing. Adriano Goffredo, in qualità di Sindaco e rappresentante legale del Comune di Colliano (SA),

## DICHIARA

- di confermare l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia riportate nel dossier di candidatura;
- che il territorio di Colliano è da sempre a vocazione tartufigola e produce sia il tuber aestivum e sia il tuber mesentericum, per cui a testimonianza di ciò dal lontano 1997 nella seconda decade di ottobre viene organizzata una mostra mercato nazionale dedicata, che registra migliaia di visitatori provenienti da ogni parte d'Italia;
- che l'attività di ricerca e cavatura del tartufo è stata sempre storicamente svolta dai tartufai del territorio, grandi manutentori dell'ambiente e trasmettitori dei loro saperi alle giovani generazioni, superando ogni aspetto commerciale e gastronomico del prodotto tartufo, volano della micro-economia locale, che in parte costituisce motivo di non abbandono delle nostre aree interne, destinate allo spopolamento.

Distinti saluti

Colliano, 31 gennaio 2020

Il Sindaco  
Ing. Adriano Goffredo

# Comune di Colliano

## Provincia di Salerno

Prot. N. 790

To the President of Associazione Nazionale  
" Città del Tartufo"  
SEDE

**Subject: full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The undersigned Ing. Adriano Goffredo, acting as Mayor and legal representative of the Municipality of Colliano (SA),

### DECLARES

- to confirm its full commitment to support the protection and safeguarding actions set out in the candidacy application file;
- that the territory of Colliano has always had a truffle vocation and produces both the tuber aestivum and the tuber mesentericum, therefore a dedicated national market fair has been organized in the second decade of October since 1997, attracting thousands of visitors from all over Italy;
- that the truffle hunting and extraction activity has always historically been carried out by the local truffle hunters, great experts and environmental guardians as well as conveyors of their knowledge to the younger generations which transcends any commercial and gastronomic aspect of the truffle product. It is a driving force of the local micro-economy which in part constitutes a motivation not to abandon our internal areas which are destined to depopulation.

Kind regards

Colliano, 31st January 2020

**The Mayor – Adriano Goffredo**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI FABRO

(Prov. di Terni)

Protocollo N. 00000682 PARTENZA

Data 24-01-2018 - Ora 15:35:34



Fabro, lì 24 gennaio 2018

Al Presidente dell'Associazione  
Nazionale Città del Tartufo Michele  
Boscagli  
Sua Sede

**Oggetto: Consenso alla presentazione della candidatura Unesco per “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice”**

Il sottoscritto Maurizio Terzino, in qualità di sindaco e legale rappresentante del Comune di Fabro (Prov. di Terni),

## DICHIARA

- Di esprimere consenso libero ed informato alla candidatura all'Unesco per “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice” avendo partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dal 2013, anno di adesione all'Associazione Nazionale “Città del Tartufo”;
- Che il territorio del proprio Comune è da sempre a vocazione tartuficola e produce sia l'estivo nero che il pregiato Tuber Magnatum Pico in autunno-inverno;
- Che l'attività di ricerca e cavatura del tartufo è stata sempre storicamente svolta dagli abitanti;
- Che a testimonianza di ciò dal 1987 viene organizzata annualmente nel mese di novembre la “Mostra Nazionale del Tartufo e dei Prodotti Agroalimentari di qualità” che registra migliaia di visitatori da tutta Italia;
- Che dal 10 al 12 novembre 2017 si è svolta la 30<sup>a</sup> edizione della Mostra con la partecipazione di tutti gli attori che sin dall'inizio hanno lavorato per la sua nascita ed il suo sviluppo;
- Che nell'ambito del convegno “Meteorologia, tartufo e prodotti locali: l'influenza del tempo atmosferico nell'agricoltura. Stato di fatto e previsioni future”, svolto il giorno sabato 11 novembre in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Alto Orvietano di Fabro, è stata presentata la candidatura della cultura del tartufo a patrimonio immateriale dell'Umanità UNESCO.

Distinti saluti.



IL SINDACO  
(Ing. Maurizio Terzino)

# COMUNE DI FABRO

(Prov. di Terni)

Fabro, 24<sup>th</sup> January 2018

To the President of Associazione Nazionale  
Città del Tartufo . sede

Subject: **Consent to the candidacy submitted to UNESCO for "*Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice*"**

The undersigned Maurizio Terzino, as mayor and legal representative of the Municipality of Fabro (Province of Terni),

## DECLARES

To express free and informed consent to the candidacy to UNESCO for "**Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices** " as the municipality has participated in all stages of the candidacy process since 2013, when it joined the National Truffle Cities Association;

That the territory of its own municipality has always had a vocation for truffles and produces both the summer black and the precious Tuber Magnatum Pico in autumn-winter;

That the activity of truffle hunting and extraction has always been historically carried out by the local inhabitants;

Furthermore, to support this: since 1987 every year, in the month of November, the "National Exhibition of Truffle and Quality Agro-Food Products" is being organized, it is a fair which attracts thousands of visitors from all over Italy;

From 10th to 12 November 2017 the 30th edition of the Exhibition took place , and it was attended by all the operators who have worked for its birth and development since the beginning;

That during the conference "Meteorology, truffle and local products: the influence of weather in agriculture. State of affairs and future forecasts", held on Saturday 11 November in collaboration with the Istituto Comprensivo Alto Orvietano di Fabro, the candidacy of the truffle culture as a UNESCO intangible heritage of humanity was presented.

Kind regards.

The Mayor  
Ing. Maurizio Terzino

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



**Comune di Gubbio**

Piazza Grande, 9  
06024 Gubbio (PG)  
C.Fisc. P.I. 00334990546

Tel. 075 92371 - Fax 075 9275378  
Internet: [www.comune.gubbio.pg.it](http://www.comune.gubbio.pg.it)  
Pec: [comune.gubbio@postacert.umbria.it](mailto:comune.gubbio@postacert.umbria.it)

Prot. n. 0004790/2020

Gubbio, 04.02.2020

[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

c.a. Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Presidente Michele Boscagli  
Municipio di San Giovanni d'Asso  
Piazza Gramsci 1  
53020 San Giovanni d'Asso (SI)

**Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Il sottoscritto Filippo Mario Stirati, nato a Gubbio il 21 giugno 1954, codice fiscale STRFPP54H21E256X, in qualità di Sindaco pro tempore del Comune di Gubbio, con la presente dichiara che:

- il territorio di Gubbio è terra di tartufo in tutte le stagioni dell'anno, in quanto qui si possono trovare pressoché tutte le tipologie di tartufo esistenti, in particolare sia il pregiato Tuber Magnatum Pico in autunno-inverno sia l'estivo nero; pertanto esso non rappresenta soltanto un prodotto stagionale, ma un'importante attività dei tartufai eugubini quali manutentori dell'ambiente e trasmettitori dei loro saperi alle giovani generazioni;
- l'attività di ricerca e cavatura del tartufo è sempre stata storicamente svolta dagli abitanti del Comune di Gubbio;
- a testimonianza di ciò, nel Comune di Gubbio, con cadenza annuale, viene organizzata la Mostra Nazionale del Tartufo Bianco, giunta alla XXXVIII Edizione;
- il Comune di Gubbio, tramite l'adesione della Comunità Montana Alto Chiascio prima e Alta Umbria poi, all'Associazione Nazionale Città del Tartufo ha partecipato a diverse iniziative da questa promosse e organizzate e ha da subito seguito il processo di candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali";

Ufficio del Sindaco	Gubbio, Piazza Grande n. 9 Tel. 075 9237 260 - 261	Email: <a href="mailto:sindaco@comune.gubbio.pg.it">sindaco@comune.gubbio.pg.it</a>
---------------------	---	---

- il Comune di Gubbio con deliberazione del Consiglio comunale n. 24 del 02.04.2019 ha aderito all'Associazione Nazionale Città del Tartufo, divenendo membro effettivo della stessa e a seguito di ciò si impegna direttamente a supportare le azioni di tutela e di salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Per tutto quanto premesso, il Comune di Gubbio ribadisce il **pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"** per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Distinti saluti.

Il Sindaco  
Filippo Mario Stirati



Ufficio del Sindaco	Gubbio, Piazza Grande n. 9 Tel. 075 9237 260 - 261	Email: sindaco@comune.gubbio.pg.it
---------------------	---	------------------------------------

**Comune di Gubbio**

Piazza Grande 9

Gubbio, 4th February 2020

06024 Gubbio

(PG)

C.Fisc. P.I. 00334990546

Prot. n. 0004790/2020

Tel. 075 92371 • Fax 075 9275378

Internet: [www.comune.gubbio.pg.it](http://www.comune.gubbio.pg.it)

Pec: [comune.gubbio@postacert.umbria.it](mailto:comune.gubbio@postacert.umbria.it)

[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Associazione Nazionale Città del Tartufo**

**c.a. Presidente Michele Boscagli**

**Municipio di San Giovanni d'Asso**

**Piazza Gramsci 1**

**53020 San Giovanni d'Asso (SI)**

***Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.***

The undersigned Filippo Mario Stirati, born in Gubbio on 21st June 1954, fiscal code STRFPP54H21E256X, as Mayor pro tempore of the Municipality of Gubbio, hereby declares that:

- the territory of Gubbio is a truffle land all the seasons of the year, since here you can find almost all the existing types of truffle, in particular both the precious Tuber Magnatum Pico in autumn-winter and the black summer truffle; therefore it is not only a seasonal product, but an important activity for the truffle hunters of Gubbio who act as guardians of the environment and conveyors of their knowledge to the younger generations;

- the activity of truffle hunting and extraction has always been historically carried out by the inhabitants of the Municipality of Gubbio;

- As an evidence of this, the Municipality of Gubbio organizes, on an annual basis, the National Fair of the White Truffle which is now into its XXXVIII edition; the Municipality of Gubbio, through the support of the Comunità Montana Alto Chiascio first and then Alta Umbria, as well as the Associazione Nazionale Città del Tartufo (National Association of Truffle Cities) has taken part in several initiatives promoted and organized by the same association and has immediately joined the candidacy process submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices";

- the Municipality of Gubbio, by resolution of the Municipal Council n. 24 dated 02.04.2019, has joined the National Association of Truffle Cities, becoming an effective member and, as a result of this, is directly committed to support the actions of protection and safeguard described in the candidacy file.

--	--	--

In view of all the above, the Municipality of Gubbio confirms its full support for the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Kind regards.

**The Mayor  
Filippo Mario Stirati**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

--	--	--



**COMUNE DI LEONESSA**  
DECORATO CON MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALOR CIVILE  
PROVINCIA DI RIETI

Ufficio Amministrativo

Mail: ufficio.amministrativo@comunedileonessa.it

Cod. Fisc. 00111040572  
C.C.P. 15009020

Centralino 0746923212  
Fax 0746923219

Prot. n. 1596

Leonessa 05.03.2020

OGGETTO: Candidatura UNESCO: "Cerca e cava del tartufi in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" – Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice.

Il sottoscritto Gianluca GIZZI, in qualità di Sindaco e legale rappresentante del Comune di Leonessa

Premesso:

- Che il Comune di Leonessa ha una spiccata vocazione e tradizione di tartuficoltura;
- Che sul territorio sono operativi circa 40 cavaatori in possesso dei requisiti di legge per la raccolta del tartufo;
- Che il Comune di Leonessa è socio dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo dal 1993;
- Che, dal 1993 ad oggi, il Comune di Leonessa ha organizzato numerose giornate dedicate alla conoscenza della pratica della raccolta del tartufo;
- Che il Comune di Leonessa è proprietario di numerose tartufaie comunali;
- Che il Comune di Leonessa ha avviato le procedure amministrative per il riconoscimento delle suddette tartufaie comunali da parte della Regione Lazio;
- Che per il Comune di Leonessa è primaria l'esigenza della tutela e della salvaguardia della attività di ricerca e cava del tartufo anche ai fini della trasmissione del *know-out* alle giovani e future generazioni;
- Che il Comune di Leonessa è interessato e ha partecipato alle fasi di presentazione, da parte dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, della candidatura UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenza e pratiche tradizionali";

DICHIARA

**Il pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO da parte dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenza e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale.**



IL SINDACO  
Gianluca GIZZI

# COMUNE DI LEONESSA

AWARDED WITH SILVER MEDAL OF CIVIL VALOR

*Leonessa, 5<sup>th</sup> March 2020*

SUBJECT: **Candidacy submitted to UNESCO for : "Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice."**

The undersigned Gianluca GIZZI, as Mayor and legal representative of the Municipality of Leonessa

**Considering that:**

That the Municipality of Leonessa has a strong truffle-growing vocation and tradition;

That there are about 40 truffle hunters in the area who meet the legal requirements for the truffle collection;

That the Municipality of Leonessa has been a member of the National Truffle Cities Association since 1993;

That, from 1993 to today, the Municipality of Leonessa has organized several days dedicated to the knowledge of the practice of truffle collection;

That the Municipality of Leonessa is the owner of numerous municipal truffle-grounds;

That the Municipality of Leonessa has started the administrative procedures for the acknowledgement of the above mentioned municipal truffle-grounds by the Lazio Region;

That for the Municipality of Leonessa the main priority is to protect and safeguard the activity of truffle hunting and extraction also in terms of handing-over the skills and know-how to the young and future generations;

That the City of Leonessa is interested and has participated in all the stages of presentation, by the National Truffle Cities Association, to UNESCO for the candidacy "**Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices**";

**HEREBY DECLARES**

Our full support to the candidacy submitted to UNESCO from the National Truffle Cities Association for "**Truffle Hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice**" for the inscription as **Intangible Cultural Heritage of Humanity**.

*The Mayor*

GIANLUCA GIZZI

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI MACCHIAGODENA

PROVINCIA DI ISERNIA

Piazza O.De Salvo,1 86096 Macchiagodena (IS) ♦ Tel. 0865810131 Fax.0865810287  
e-mail: [comunedicchiagodena@tin.it](mailto:comunedicchiagodena@tin.it) c. f. 80002410944 – p. Iva 00087410940  
[PEC-comunedimacchiagodena@legalmail.it](mailto:PEC-comunedimacchiagodena@legalmail.it)

SPETT.LE ASSOCIAZIONE CITTA' DEL TARTUFO  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Oggetto: Sostegno per la candidatura denominata "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenza e pratiche tradizionali" dell'UNESCO.**

Il sottoscritto Felice Ciccone, sindaco e legale rappresentante del Comune di Macchiagodena (IS)  
DICHIARA

- di esprimere il proprio sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO e denominata "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenza e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice";
- di impegnarsi a supportare le azioni di tutela e salvaguardia del tartufo.

Cordiali Saluti

  
sindaco  
Rag. Felice Ciccone  
Comune di Macchiagodena  
Prov. di Isernia

# COMUNE DI MACCHIAGODENA

PROVINCIA DI ISERNIA

Piazza O.De Salvio,1 86096 Macchiagodena (IS) OTel. 0865810131 Fax.0865810287 e-mail: c. f. 80002410944 — p. Iva 00087410940  
[PEC-comunedimacchiagodena@legalmail.it](mailto:PEC-comunedimacchiagodena@legalmail.it)

To: ASSOCIAZIONE CITTA' DEL TARTUFO [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Subject: Support to the candidacy submitted to UNESCO named "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices".**

The undersigned Felice Ciccone, Mayor and legal representative of the Municipality of Macchiagodena (IS)

## DECLARES

- to express its full support to the candidacy submitted to UNESCO and named "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice";
- to be committed to providing support for the actions related to the protection and safeguard of the truffle.

Kind regards

*The Mayor*

*Rag.Felice Ciccone*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



## CITTA' DI MESOLA

Provincia di Ferrara  
**Ufficio del Sindaco**

Prot. 1542

Mesola 07.02.2020

Preg. mo Michele Boscagli  
Presidente dell'Associazione  
nazionale Città del Tartufo  
Sede Legale c/o  
Comune di Alba  
Piazza Risorgimento 1  
12051ALBA (CUNEO)

OGGETTO: Associazione nazionale Città del Tartufo. Sostegno alla candidatura UNESCO.

PREMESSO che:

- 1 Il territorio del Comune di Mesola è tradizionalmente caratterizzato dalla presenza di zone in cui si pratica la raccolta di tartufi, con particolare riferimento alle pinete Ribaldesa e Motte del Fondo, nella quale si registra una particolare concentrazione della varietà Tartufo Bianchetto (o Tartufo Marzuolo);
- 3 La presenza del tartufo e la tradizione che ne accompagna la raccolta ed il suo impiego nella gastronomia locale costituisce un elemento di interesse nei confronti del territorio;
- 2 Riveste particolare importanza l'attività di cerca e cavatura dei tartufai del territorio, veri e propri manutentori dell'ambiente e trasmettitori dei loro saperi alle giovani generazioni;
- 4 Dal 2005 viene organizzata annualmente la manifestazione denominata Sagra dei Sapori d'Autunno, Tartufi, Funghi e Delizie del Sottobosco che vede la partecipazione di visitatori della Regione e di altre Regioni;
- 5 Con delibera del Consiglio Comunale n. 43 del 24/7/2012, proprio allo scopo di valorizzare al meglio la suddetta particolarità del territorio, il Comune di

Viale Roma, 2 - 44026 Mesola  
Tel. 0533 993719 - Fax. 0533 993662  
PEC: [comune.mesola@cert.comune.mesola.fe.it](mailto:comune.mesola@cert.comune.mesola.fe.it)

**Ferrara**  
terra e acqua



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



World  
Heritage  
Centre



Man and the  
Biosphere  
Programme



Biosfera Delta Po  
uomo e natura insieme

Mesola ha aderito all'Associazione Nazionale Città del Tartufo.  
Detta associazione ha come missione il far conoscere e promuovere il prezioso fungo attraverso iniziative con respiro nazionale che costituiscono un'occasione unica di scambio culturale tra i territori associati e le Associazioni locali dei Tartufai con quelli delle altre Regioni, oltre che essere una vera e propria vetrina dedicata a tutti i territori dove si raccolgono i tartufi, pubblicizzando nel contempo le varie sagre locali dedicate alla preparazione di piatti tipici contenente questo prodotto della terra;

Tutto ciò premesso

Il sottoscritto Gianni Michele Padovani nato a Torino il 24/3/1965, legale rappresentante del Comune di Mesola (FE), con la presente

**ESPRIME**

**PIENO SOSTEGNO ALLA CANDIDATURA PRESENTATA ALL'UNESCO DELLA  
"CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA. CONOSCENZA E PRATICHE  
TRADIZIONALI" PER L'ISCRIZIONE QUALE PATRIMONIO CULTURALE  
IMMATERIALE DELL'UMANITA'**

**SI IMPEGNA**

A supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Cordiali saluti.



IL SINDACO

Gianni Michele Padovani

**CITTA' DI MESOLA**  
**Provincia di Ferrara**  
**Mayor's Office**

Mesola 7th February 2020

To Michele Boscagli - President of  
Associazione nazionale Città del Tartufo

**SUBJECT: National Truffle Cities Association. Support to the candidacy submitted to UNESCO.**

GIVEN THAT:

- 1 The territory of the Municipality of Mesola is traditionally characterized by the presence of areas where truffles are collected, with particular reference to the Ribaldesa and Motte del Fondo pinewoods, where there is a particular concentration of the Tartufo Bianchetto (or Tartufo Marzuolo) variety;
- 2 Of particular importance is the activity of truffle hunting and extraction carried out by the local truffle hunters who are by far the genuine guardians of the environment and they convey their knowledge to the younger generations;
- 3 The presence of the truffle and the tradition that surrounds its collection and use in the local gastronomy is an element of interest for the territory;
- 4 Since 2005 the event called Sagra dei Saperi d'Autunno, Tartufi, Funghi e Delizie del Sottobosco (Autumn Truffles, Mushrooms and Underwood Delights Festival) has been organized annually with the attendance of visitors from the Region and other Regions;
- 5 By resolution of the Municipal Council n. 43 dated 24/7/2012, with the aim to further enhance the above-mentioned peculiarity of the area, the Municipality of Mesola has joined the National Truffle Cities Association.

The mission of the association is to make known and promote the precious mushroom through initiatives with a national scope which provide a unique opportunity for cultural exchange between the associated territories and the local truffle hunters' associations with those of the other regions. Moreover, it is a real showcase dedicated to all the territories where truffles are collected and, at the same time, it promotes the various local festivals focused on the preparation of typical dishes containing this product of the land;

Considering what mentioned above:

The undersigned Gianni Michele Padovani, born in Turin on 24/3/1965, legal representative of the Municipality of Mesola (FE), hereby

**EXPRESSES**

FULL SUPPORT TO THE CANDIDACY SUBMITTED TO UNESCO FOR “TRUFFLE HUNTING AND  
EXTRACTION IN ITALY. TRADITIONAL KNOWLEDGE AND PRACTICE”  
FOR THE INSCRIPTION AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY.

**IS  
COMMITTED**

To support the protection and safeguard actions described in the candidacy file.

Kind regards

**THE MAYOR**  
**Gianni Michele Padovani**  
**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI MILLESIMO

PROVINCIA DI SAVONA

Sindaco

Prot. n° 1125

Spett.le  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sua Sede

c.a. Presidente  
Sig. Michele Boscagli

trasmessa via email: [anbra19@libero.it](mailto:anbra19@libero.it)

Millesimo, 08 febbraio 2020

**OGGETTO: Candidatura UNESCO – Comune di Millesimo – Città del Tartufo**

Il sottoscritto Aldo Picalli, Sindaco del Comune di Millesimo, con riferimento alla candidatura di cui all'oggetto, forte della valenza e consapevole delle positive ricadute sul Territorio della Valle Bormida di detto progetto, si pregia di dichiarare quanto segue:

Il Comune di Millesimo, quale territorio vocato, ha sempre condiviso il progetto e le iniziative intraprese dalla associazione Nazionale Città del Tartufo per l'ottenimento dell'ambito riconoscimento di patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO e ha partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dal 2012.

Parlare di Tartufo senza parlare di Territorio è impossibile in quanto il tartufo nasce e cresce solamente dove trova un ambiente ideale a soddisfare le proprie necessità, in pianura come in collina, nell'entroterra come sulla costa, purché il terreno sia adatto.

Nel tratto ligure del fiume Bormida, che lambisce il centro storico di Millesimo, si trovano le prime dorsali dell'Alta Langa, teorie infinite di colline che dal crinale appenninico, a pochi chilometri dal mare, degradano via via fino alle rive del Tanaro.

In queste colline, dalle mille valli che ne discendono i versanti ora verso est ora verso ovest, si ritrovano tutte e nove le specie dei tartufi di cui è ammessa la raccolta e la commercializzazione: in primis il Tartufo Bianco Pregiato, seguito dal Nero Pregiato e, fra le specie minori, una netta prevalenza di Brumale e Scorzone.

Sono questi luoghi dalle antiche tradizioni, dai valori culturali così radicati e profondi che incidono e penetrano gli uomini che qui hanno la fortuna di nascere.



Piazza Italia 2 – 17017 Millesimo (SV)

Tel. 019 5600044

Fax 019 564368

[www.comunemillesimo.gov.it](http://www.comunemillesimo.gov.it)

[sindaco@comune.millesimo.sv.it](mailto:sindaco@comune.millesimo.sv.it)





Fra queste colline fatte di marne spesso solcate dai calanchi, ricche di boschi, dove le fitte nebbie autunnali nascondono l'oriente all'occidente, l'alpe dalla valle, sopravvive un mondo arcaico che di padre in figlio si tramanda la grande lezione della vita.

Un mondo che non disdegna le innovazioni ma che ha sempre un piede piantato nella terra ferma, quella che fa anche sanguinare per il duro lavoro, ma che in ultima analisi rappresenta la certezza nel continuo divenire del mondo e delle cose.

Su queste colline, accompagnati dall'inseparabile e fedele amico, si muovono con destrezza i "trifurèi", gelosi delle loro tartufoe, abili nella ricerca, essenziali nel racconto.

Raccontato ma mai descritto il "trifulè" è infatti leggenda ed a lui si accompagnano abitudini e gesti tanto antichi quanto misteriosi; è un professionista e del professionista ha le movenze, il passo leggero ma sicuro, i gesti misurati, le parole giuste.

Il "trifurè" sa quando cresce il tartufo, sa gli alberi e le terre che li danno, sa come incitare il cane nella cerca e come ricompensarlo, sa che un bel tartufo non ha prezzo.

Andare a tartufi è fatica, fatica grande, e bisogna imparare da soli, fra i "trifurèi" non c'è confidenza, ci si trova sul mercato, al bar o in campagna e sembra che nessuno trovi mai niente, i più anziani, anche se non vanno più, raramente parlano.

Un po' dovunque sulle colline della Val Bormida si favoleggia di sgualciti calendari su cui i "trifurèi" annoterebbero con estrema precisione i luoghi, i giorni e le lune che hanno restituito i tartufi al freddo delle notti invernali.

Prigioniero di un mito il "trifurè" ancora oggi non si presenta granché diverso da quello di un tempo; si serve infatti, ora come allora, di un zappetto (*sapin*) e del cane.

Se è vero che ogni paese della Valle Bormida conserva nella memoria il nome di un leggendario "trifurè", è pur vero anche che l'accompagna sempre a quello del suo cane

Le prime testimonianze scritte, di cui per ora si ha notizia certa, risalgono al 1591 e narrano di alcune compravendite da cui si evince come il tartufo fosse ben presente in Valle e oggetto di acquisto da parte di commercianti di passaggio come chiaramente si evince dalla lista degli acquisti. *"alla comunità di Giusvalla pagate libre 2 di trifole per grossi 8 ....., alla comunità di Cagna (attuale San Massimo - ndr) trifole per scudi 2 e grossi 6; alla comunità di Piana libre 2 di trifole per scudi 6 e grossi 2"*.

Ulteriori notizie ci giungono dallo Chabrol, prefetto napoleonico del dipartimento di Montenotte dal 1806 al 1812 il quale testualmente riporta: *"I circondari fra Acqui e Ceva (cioè la Valle Bormida..) abbondano di tartufi bianchi e neri. Dei primi, qualcuno raggiunge talvolta il peso di un chilogrammo, e in tal caso non c'è prezzo di mercato, ma lo si fissa a discrezione. Quando il raccolto è buono, i tartufi bianchi costano di solito 5 franchi al q. metrico. I circondari di Acqui e Ceva ne producono in media 80 q. metrici all'anno di bianchi e 30 di neri. Nei circondari di Savona e di Porto Maurizio la produzione è molto inferiore: vi si trovano solo quelli neri, in quantità che si può calcolare pari a 10 q. metrici. Solo un terzo del prodotto viene consumato in loco; il resto è oggetto di un commercio le cui destinazioni principali sono Genova, Torino e Milano; se ne spedisce anche a Parigi e in Germania. Gli acquisti si fanno sui mercati di Ceva, Murazzano, Dogliani, Acqui, Nizza e Spigno. Il guadagno al netto delle spese*

---



*è in media del 15%. Così questo commercio, che si svolge negli ultimi 3 mesi dell'anno per un importo totale di 35.000 franchi, produce un utile di 5.250 franchi.*

In epoca più recente è lo stesso “Annuario Generale d'Italia” che a più riprese dal dopoguerra in poi, cita il tartufo fra i prodotti principali presenti nel territorio Valbormidese.

L'amore per il proprio paese alimenta nei residenti il desiderio di farne conoscere ad altri la storia e le risorse. Questo, naturalmente, è possibile se davvero si è consapevoli delle ricchezze e dei valori del luogo dove si è nati o si vive e se questi sono avvertiti come elementi costitutivi dell'identità di un più vasto territorio.

Ormai da diversi anni Amministrazioni Comunali, Associazioni e privati cittadini hanno dato vita ad un movimento sempre più diffuso e coerente di riscoperta, valorizzazione e divulgazione delle tradizioni, delle testimonianze e delle opportunità che il territorio offre.

Da qui ad assaporare il fascino della cultura locale e a viverne l'appartenenza il passo è breve.

In questo continuo lavoro di riscoperta, promozione e divulgazione, il Tartufo ha occupato un posto di primo piano fra le produzioni tipiche locali e, insieme ad esse, contribuisce a caratterizzare la Valle Bormida peraltro scrigno di storia, cultura, natura e arte culinaria.

A sostegno di questo processo identitario sono state intraprese nel tempo numerose iniziative aventi sempre come riferimento il tartufo e la cultura ad esso collegata; di seguito un breve elenco delle principali:

- nel 1985 si costituisce l'Associazione dei Tartufai Liguri con l'obiettivo di tutelare e valorizzare il patrimonio naturale e culturale del tartufo locale;
  - il tenace e concreto lavoro dell'Associazione convince, nel 1991, la Comunità Montana Alta Val Bormida ad aderire alla neonata Associazione Nazionale Città del Tartufo, portando così la Valle Bormida fra le più importanti realtà italiane del settore;
  - nel 1993 viene organizzata la prima edizione della Festa Nazionale del Tartufo che trova subito un immediato riscontro positivo di consenso popolare;
  - vengono attivati dei cicli pulizia annuale delle principali Tartufoie di Bianco pregiato da rovi e infestanti;
  - vengono messe a dimora giovani piante vocate a rimpiazzo di alberi abbattuti o morti;
  - una Legge Regionale (LR 18 del 26/4/2007) riconosce come risorsa da tutelare le piante tartufigene spontanee e incentiva i proprietari a non abatterle consentendo al contempo la libera raccolta;
  - nel 2007 arriva una “carta di identità” del tartufo per certificarne specie e provenienza;
  - nel 2008 la realizzazione di una mappatura del territorio per una migliore salvaguardia delle aree a maggiore vocazione tartufigola;
  - nel 2011 il Comune di Millesimo sostituisce la Comunità Montana in seno alla Associazione Nazionale Città del Tartufo;
  - nel 2012 nasce, ad opera dei produttori locali, un nuovo marchio di identità territoriale capace di rappresentare con un unico simbolo un intero territorio “Terre di Bormia”;
  - si attivano incentivazioni alla realizzazione di tartufoie coltivate di tartufo nero con piantine micorizzate certificate;
-



COMUNE  
DI MILLESIMO

In conclusione di quanto finora esposto e considerando altresì che il Tartufo vada inquadrato anche e specialmente come veicolo d'immagine che coinvolge altri importanti aspetti e prodotti del nostro territorio ricco di storia, di cultura, di tradizioni e di arte culinaria, si offre il **Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della " Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità** nonché a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

**IL SINDACO**

**Aldo Picalli**



**COMUNE DI MILLESIMO**  
**Provincia di SAVONA**

Prot n. 1125

**To: Associazione Nazionale  
Città del Tartufo – Sede  
c.a. President  
Mr. Michele Boscagli**

*sent by email: anbra19@libero.it*

Millesimo, 8th February 2020

**SUBJECT: UNESCO Candidacy – Municipality of Millesimo – Truffle City**

The undersigned Aldo Picalli, Mayor of the Municipality of Millesimo, with reference to the candidacy referred to in the object, confident of the value and aware of the positive effects of this project on the territory of the Bormida Valley, is pleased to declare what follows:

The Municipality of Millesimo, as a suitable territory, has always shared the project and the initiatives undertaken by the National Truffle Cities Association to obtain the coveted recognition of intangible heritage of humanity by UNESCO and has participated in all phases of the candidacy process since 2012.

It is impossible to talk about Truffle without talking about the Territory because the truffle is born and grows only where it finds an ideal environment to meet its specific needs, on the plain as on the hills, in the hinterland as on the coast, as long as the soil is suitable.

In the Ligurian stretch of the river Bormida, which surrounds the old town of Millesimo, there are the first ridges of the Alta Langa, endless theories of hills that from the Apennine ridge, a few kilometres from the sea, gradually slope down to the banks of the Tanaro.

On these hills, from the thousand valleys that descend the slopes from east to west, there are all nine species of truffles that are allowed to be picked and sold: first of all the White Truffle, followed by the Black Truffle and, among the minor species, a clear prevalence of Brumale and Scorzone.

It is these places with their ancient traditions, and with such deep-rooted and profound cultural values, which affect and pervade the people who are lucky enough to be born here.

Among these hills made of sandstone often furrowed by gullies and rich in woods, where the thick autumn fogs hide the East from the West, the Alps from the valley, there is an archaic world that survives and whose lesson of life is handed down from father to son.

It is a world that does not reject innovation, but always has one foot planted in the ground, the same land that also makes people sweat for hard work, but which ultimately provides certainty in the continuous evolution of the world and things.

On these hills the "*trifurèi*", jealous of their truffle-grounds, skilful in hunting and essential to the story, walk around with dexterity, along with the dog, their inseparable and faithful friend,

Often narrated but never described, the "*trifulè*" is in fact a legend and he is associated with habits and gestures as ancient as mysterious; he is a professional and actually acts as one: he has professional movements, a gentle but steady pace, measured gestures, the right words.

The "*trifurè*" knows when truffles grow, he knows the trees and the land that produce them, knows how to encourage his dog in the hunt and how to reward him, and he knows that a beautiful truffle is priceless.

Truffle hunting is hard work, it takes great effort, and you have to learn it by yourself, among the "*trifurèi*" there is no room for confidence, you can meet them at the market, at the bar or in the village and it seems that nobody ever finds anything, also the old truffle hunters, even if they don't go out anymore, rarely speak.

A bit everywhere on the hills of Val Bormida there are some sorts of fairy tales about crumpled calendars on which the "*trifurèi*" would note with extreme precision the places, days and moons that have provided the truffles in the cold winter nights.

Prisoner of his own myth, today the "*trifurè*" is still not very different from what he used to be in the past; in fact, now as then, he uses a hoe (*sapin*) and a dog,

If it is true that every village in the Bormida Valley keeps in its memory the name of a legendary "*trifurè*", it is also true that it is always combined with his dog.

The first written records, of which we have reliable information at present, date back to 1591 and tell of some truffle purchase and sales from which it is clear that the truffle was well present in the Valley and was object of purchase by merchants passing by, as it can be seen on the purchase list.. "*to the community of Giusvalla were paid 2 pounds of trifole for 8 silver coins ..., to the community of Cagna (currently San Massimo – ndr) trifole for 2 scudi (shield coins) and 6 silver coins; to the community of Piana 2 pounds of trifole for 6 scudi and 2 silver coins*".

Further news comes from Chabrol, Napoleon's prefect of the department of Montenotte from 1806 to 1812 who reports: "*The surroundings between Acqui and Ceva (namely the Bormida Valley)... are abundant in white and black truffles. The first ones can reach sometimes the weight of one kilogram, and in this case there is no market price, but it is fixed at discretion. When the collection is good, white truffles usually cost 5 francs per q. metric. The surrounding areas of Acqui and Ceva produce an average of 80 q. metric tons per year of white truffles and 30 of black truffles. In the surroundings of Savona and Porto Maurizio production is much lower: there are only black ones, in quantities that can be calculated as 10 q. metric. Only one third of the product is consumed locally; the rest is traded in Genoa, Turin and Milan; it is also shipped to Paris and Germany. The purchases are made on the markets of Ceva, Murazzano, Dogliani, Acqui, Nice and Spigno. Earnings net of expenses*

*are about 15%. Thus this trade, which takes place in the last 3 months of the year for a total amount of 35,000 francs, produces a profit of 5,250 francs.*"

In more recent times it is the "Annuario Generale d'Italia" (General Yearbook of Italy) which, on several occasions since the post-war period, mentions truffles among the main products found in the Valbormidese area.

The love for one's own country fuels the residents' desire to let others learn about its history and resources. This, of course, is possible if you are truly aware of the riches and values of the place where you were born or live and if these are perceived as key elements in the identity of a larger territory.

For several years now, Municipal Administrations, Associations and private citizens have been creating an increasingly widespread and steady movement of rediscovery, enhancement and divulgation of traditions, stories and opportunities that the territory can offer.

From here, it's a short step to savour the charm of the local culture and experience its belonging.

In this constant work of rediscovery, promotion and divulgation, the Truffle has occupied a prominent place among the typical local products and, together with them, helps to characterize the Bormida Valley, a treasure chest of history, culture, nature and culinary art.

In support of this identity process, several initiatives have been undertaken over time, always related to truffles and their culture; here follows a short list of the main ones:

- in 1985 the Association of the Ligurian Truffle makers was founded with the aim of protecting and enhancing the natural and cultural heritage of the local truffle;
- The Association's tenacious and hard work convinced in 1991 the Comunità Montana Alta Val Bormida to join the newly founded National Truffle Cities Association, and this helped to rank the Bormida Valley among the most important Italian realities of the sector;
- In 1993 the first edition of the National Truffle Festival was organized and it found an immediate positive response from the public;
- annual cleaning cycles are carried out on the main White Truffle land to get rid of pests and other weeds;
- young plants are planted to replace fallen or dead trees;
- a Regional Law (LR 18 of 26/4/2007) recognizes wild truffle plants as a resource to be protected and it encourages the owners not to cut them down while providing at the same time free collection;
- in 2007 a truffle "identity card" was issued to certify its species and origin;
- in 2008 the creation of a territorial map for a better protection of the areas with a greater truffle vocation;
- In 2011 the Municipality of Millesimo replaces the Mountain Community within the National Truffle Cities Association;
- in 2012, a new brand of territorial identity was created by local producers, able to represent with a common symbol an entire territory "Terre di Bormia".
- incentives are provided for the creation of cultivated black truffle groves with certified mycorrhized seedlings;

To sum up the above and also considering that the Truffle should be considered also and especially as an icon vehicle that involves other important aspects and products of our territory rich in history, culture, traditions and culinary art, we offer our **Full supported to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy.Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity**, as well as our commitment to support all the actions of protection and safeguard described in the candidacy file.

THE MAYOR

Aldo Picalli

ORIGINAL SIGNED LETTER



Prot. n. 1084 Cat. VIII.7

Montaione, 04.02.2020

Al Presidente  
dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
SUA SEDE

**OGGETTO: Candidatura UNESCO "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice. DICHIARAZIONE DI SOSTEGNO.**

Gentile Presidente Boscagli,

con la presente il Comune di Montaione intende esprimere il Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

A tale proposito si vuole sottolineare l'importanza dell'attività di cerca e cavatura del tartufo messa in atto dai tartufai del territorio, come opera di manutenzione dell'ambiente e trasmissione dei loro saperi alle giovani generazioni.

Da decenni i tartufai del nostro Comune collaborano con l'Amministrazione Comunale per la promozione della corretta ricerca e con i proprietari terrieri per il ripristino e il miglioramento dell'areale tipico del tartufo, ben presente sul nostro territorio e territori limitrofi

Questo ente, intende, inoltre, confermare l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Al riguardo si richiamano le seguenti circostanze:

- Montaione è ubicata in una delle aree tartufigene più ricche d'Italia, quella delle Colline Sanminiatesi, che produce il Tartufo Bianco della Toscana. Il Tartufo Bianco della Toscana figura nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'Art. 3, comma 3, del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole n. 350 dell'8 settembre 1999. Il Tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi è tra le 5 specie di Tartufo Bianco della Toscana individuate dalla L. R. Toscana n.50/1995, art. 15.
- Il Comune di Montaione è associato alla Associazione Nazionale Città del Tartufo dal 2002 (Deliberazione del Consiglio Comunale n. 48 del 26.07.2002).
- Da 27 anni il Comune di Montaione investe nella promozione e valorizzazione della tartufigicoltura organizzando direttamente nel mese di ottobre, in collaborazione con le associazioni locali e con il Patrocinio della Regione Toscana, la manifestazione *Tartufesta. Mostra mercato del Tartufo e dei prodotti tipici*, la quale, per numero di visitatori, si colloca ai vertici del panorama regionale delle iniziative analoghe.
- Quale proprio specifico contributo alla candidatura in oggetto, il Comune di Montaione ha organizzato in data 29 ottobre 2017, nell'ambito della XXVI edizione della manifestazione *Tartufesta. Mostra mercato del Tartufo e dei prodotti tipici*, la tavola rotonda dal titolo *Il tartufo patrimonio mondiale UNESCO. Le ragioni di una candidatura*, come da programma allegato, allo scopo di informare e coinvolgere gli operatori del settore tartufigicolo.

Si dichiara, infine, di aver preso parte a tutte le fasi del percorso di presentazione della candidatura fin dal 2012.

Certo del buon esito della candidatura della cultura tartufigicola italiana quale patrimonio dell'umanità, la ringrazio del prezioso lavoro svolto in tal senso dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo e la saluto molto cordialmente.



IL SINDACO  
(Paolo Pomponi)



**COMUNE DI MONTAIONE**  
**Città Metropolitana di Firenze**

THE MAYOR

Prot. n. 1084 cat. VIII.7

Montaione, 4th February 2020

To The President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
sede

**SUBJECT: Candidacy submitted to UNESCO for “ *Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice*”. SUPPORT STATEMENT**

Dear President Boscagli,

hereby the Municipality of Montaione intends to express the UNESCO of the " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

In this regard we want to underline the importance of the activity of truffle hunting and extraction carried out by truffle hunters of the territory, as a work of preservation of the environment and handing over their knowledge to the younger generations.

For decades the truffle hunters of our Municipality have been collaborating with the Municipal Administration for the promotion of the correct hunting and with the landowners for the restoration and improvement of the typical truffle area found in our area and neighbouring territories.

This institution also intends to confirm its full commitment to support any protection and safeguard action as described in the candidacy file.

In this regard, we would like to point out what follows:

- Montaione is located in one of the richest truffle areas in Italy, the Sanminiatesi Hills, which produce the White Truffle of Tuscany. The White Truffle of Tuscany is included in the national list of traditional agri-food products pursuant to Article 3, paragraph 3, of the Decree of the Ministry of Agriculture No 350 dated 8 September 1999. The White Truffle of the Sanminiatesi Hills is among the 5 species of white truffle of Tuscany identified by L. R. Toscana n.50/1995, art. 15.

- The Municipality of Montaione has been associated with the National Truffle Cities Association since 2002 ( Town Council resolution n. 48 dated 26.07.2002)

- For 27 years the Municipality of Montaione has been investing in the promotion and enhancement of truffle growing by directly organizing in October, in collaboration with local associations and with the patronage of the Region of Tuscany, the *Tartufesta event. Market exhibition of truffles and typical products*, which, for number of visitors, is at the top of the regional scene of similar initiatives.

- As its own specific contribution to the candidacy in question, the Municipality of Montaione has organized in October 2017, within the XXVI edition of the *Tartufesta event, market exhibition of truffles and typical products*, the round table entitled *The Truffle, a UNESCO World Heritage Site. The reasons for a candidacy*, as indicated in the attached programme, in order to inform and involve those working in the truffle sector.

Finally, we declare to have participated in all stages of the candidacy process since 2012.

Confident of the positive outcome of the candidacy of the Italian truffle culture as World Heritage Site, I thank you for the valuable work done in this regard by the National Truffle Cities Association and I kindly express my best regards.

The Mayor  
PAOLO POMPONI

*ORIGINAL SIGNED LETTER*



Bandiere Arancioni

## COMUNE DI MONTALCINO

Montalcino, 04/02/2020

Prot. n° 2762

Al Presidente dell'Ass. Nazionale Città del Tartufo  
Sig. Michele Boscagli  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

### Oggetto: Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali - DICHIARAZIONE DI SOSTEGNO

Il nuovo Comune di Montalcino, nato a partire dal 01/01/2017, dalla fusione dei Comuni di San Giovanni d'Asso e Montalcino, è collocato in un ambito territoriale di particolare valore storico, culturale e ambientale ed è inserito all'interno del territorio della Val d'Orcia e delle Crete Senesi.

Suggestivi i borghi che caratterizzano il territorio comunale ed il territorio Senese in generale; esempio di convivenza armoniosa tra la natura e l'impronta dell'uomo.

Grande, in questo territorio, è l'attenzione per la riscoperta delle tradizioni culturali e storiche, che in questi anni sono state precursori delle politiche per uno sviluppo eco-sostenibile.

Fra i tanti tesori del gusto di cui è ricca la provincia di Siena un posto d'onore spetta, ovviamente al Brunello ed al Tartufo Bianco delle Crete Senesi.

Regno di un ecosistema unico, questa zona è caratterizzata da vigneti e da una distesa di colli argillosi circondati da cipressi e casolari e da fondovalle umidi fatti di pioppeti e torrenti.

Qui si trovano le tartufaie di tartufo bianco pregiato più estese dell'intera Toscana, dislocate in un'area di ben 80 ettari adiacenti ai corsi d'acqua che solcano i terreni argillosi.

Il Comune di Montalcino, prevalentemente nel suo territorio del Municipio di San Giovanni d'Asso, rappresenta una delle terre dove il tuber magnatum pico esalta maggiormente la sua funzione di sentinella ambientale.

Da secoli in questo territorio si effettua la cerca del tartufo, da sempre la tradizione orale del sapere della "cultura della cerca e cavatura del tartufo" viene tramandata da padre in figlio e da nonno a nipote.

Oltre che in ambito parentale i cercatori di tartufo, che sono i detentori e praticanti del sapere, trasmettono oralmente le conoscenze in ambito associativo condividendo le conoscenze ed i segreti dell'addestramento del cane creando un rapporto simbiotico tra uomo-animale-ambiente.

La comunità dei praticanti, ovvero coloro che praticano l'elemento delle Cerca e Cavatura del tartufo, sia individualmente attivi, che attraverso le associazioni dei cercatori, è, in questo territorio, direttamente coinvolta nella trasmissione formale delle conoscenze e pratiche tradizionali ed è parte attiva nella diffusione dell'elemento e dei suoi valori identitari, culturali e sociali acquisiti, attraverso incontri e convegni.

Cultura del tartufo che si traduce quindi in saperi pratici, conoscenze botaniche, agronomiche e ambientali che consentono anche di salvaguardare il territorio.

Proprio per valorizzare tutto quanto sopra descritto, nel novembre 2004 è stato inaugurato il primo museo italiano del tartufo, che ha visto il suo completamento, nel novembre 2005, dando quindi vita ad un luogo dove la tradizione è custodita e archiviata anche per la diffusione del "sapere di tartufo" alle future generazioni.



Bandiere Amarcioni

## COMUNE DI MONTALCINO

Il progetto in esame infatti ha dato vita ad un centro espositivo e divulgativo sul tartufo apprezzato a livello internazionale dove si è riusciti ad esaltare le peculiarità nel settore ambientale e nelle tecniche di ricerca scientifica, botanica e gastronomica.

Grazie a questi saperi e conoscenze la "Comunità dei detentori e praticanti", supportata dall'amministrazione pubblica, ha potuto proseguire nella sua opera di salvaguardia dell'ecosistema e, contestualmente, attuare una politica di valorizzazione e tutela del patrimonio ambientale e naturalistico.

Gli studi, le esperienze, le attività sviluppate fino ad oggi, fanno ritenere sempre più importante far riconoscere la particolarità della Cerca e Cavatura del tartufo, particolarità tutta italiana che avviene anche grazie all'Associazioni di tartufai che rappresentano una forma di condivisione e autocontrollo tra detentori e praticanti e di interlocuzione con i proprietari dei terreni; con loro si organizzano convegni ed altri eventi utili alla trasmissione formale dell'elemento; con loro si effettuano interventi di manutenzione e rinnovo forestale.

Il Comune di Montalcino, attraverso la valorizzazione del territorio e delle ricchezze ambientali e culturali in esso presenti è da sempre attento alla tutela di questo prodotto spontaneo della terra. Aneddoti, storie, fantasie e ricordi si intrecciano adesso nei racconti tra i nuovi e i vecchi cercatori di tartufo, storie di tartufo ma anche di cani accuditi dai proprietari come re o regine per il loro prezioso lavoro di cerca.

Per tutto quanto sopra esposto sosteniamo con convinzione il lavoro fatto congiuntamente all'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo ed esprimiamo **pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"** per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità impegnandoci a supportare tutte le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Distinti Saluti

  
Il Sindaco  
Silvio Franceschelli

## COMUNE DI MONTALCINO

Montalcino, 4th February 2020

Prot. N 2762

To the President of Ass. Nazionale Città del Tartufo  
Sig. Michele Boscagli  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

### **Subject: Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice – SUPPORT STATEMENT.**

The new Municipality of Montalcino, born on 1st January 2017, from the merger of the municipalities of San Giovanni d'Asso and Montalcino, is located in a territorial area of high historical, cultural and environmental value and is included within the territory of the Val d'Orcia and the Crete Senesi.

The villages that characterize the municipal territory and the Sienese territory in general are very suggestive; an example of harmonious coexistence between nature and man's imprint.

In this territory, great attention is paid to the rediscovery of cultural and historical traditions, which in recent years have been precursors of policies for eco-sustainable development.

Among the many treasures of taste of which the province of Siena is rich, a place of honour belongs, of course, to Brunello and the White Truffle of the Crete Senesi.

The kingdom of a unique ecosystem, this area is characterized by vineyards and an extensive stretch of clayey hills surrounded by cypresses and cottages and humid valley floors surrounded by poplar groves and streams.

Here you can find the most extensive white truffle-grounds of the whole Tuscany, located in an area of 80 hectares next to the watercourses that run through the clayey soils.

The City of Montalcino, mainly in its territory of the Municipality of San Giovanni d'Asso, represents one of the lands where the tuber *magnatum pico* most enhances its function as an environmental sentinel.

For centuries truffle hunting has been carried out in this territory, and the oral tradition of the "culture of truffle hunting and extraction" has been handed down from father to son and from grandfather to grandson.

Besides the parental sphere, the truffle hunters, who are the holders and experts of know-how, pass on verbally their knowledge within the associative sphere by sharing the secrets of dog training and create a symbiotic relationship between man-animal-environment.

The community of "practitioners", i.e. those experts who practice Truffle hunting and extraction both individually and through the associations in the territory, is directly involved in the formal exchange of traditional knowledge and practices

and plays an active role in the divulgation of the same element and its identity, as well as its cultural and social values acquired, through meetings and conferences.

A truffle culture that, therefore, is translated into practical knowledge, botanical, agronomic and environmental knowledge which also allows to safeguard the territory.

To underline all that was mentioned above, the first Italian Truffle Museum was inaugurated in November 2004, and was completed in November 2005, thus creating a place where tradition is preserved and archived also for the divulgation of "truffle knowledge" to future generations.

In fact, the project in question has given life to an exhibition centre on truffles appreciated at international level where the peculiarities in the environmental sector and in scientific, botanical and gastronomic research techniques have been enhanced.

Thanks to this knowledge and know-how the "Community of keepers and practitioners", supported by the public administration, has been able to continue its work of safeguarding the ecosystem and, at the same time, to implement a policy of enhancement and protection of environmental and natural heritage.

The studies, experiences, activities developed up to now, make us believe that it is increasingly important to make the peculiarity of truffle hunting and extraction stand out. This is an all-Italian peculiarity that happens also thanks to the Truffle hunters' associations which represent a form of sharing and self-control between keepers and practitioners and of interaction with the land-owners; it is with them that we organize conferences and other events useful to the formal presentation of the truffle element; and it is with them that we carry out forest interventions.

The Municipality of Montalcino, through the enhancement of the territory and the environmental and cultural riches it offers, has always been focused on the protection of this spontaneous product of the land. Anecdotes, stories, fantasies and memories are now intertwined in the stories between the new and the old truffle hunters, stories of truffles but also of dogs cared for by their owners as kings or queens for their precious hunting work.

For all of the above, we strongly support the work done jointly with the National Truffle Cities Association and express our full support for the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity and we are committed to support all the actions of protection and safeguard described in the candidacy file.

Kind regards

The Mayor - SILVIO FRANCESHELLI

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

**SINDACO**

Montespertoli, 5/2/2020

Prot. n. *(assegnato automaticamente da pec)*

tit. 08

cl. 01

Egr. Presidente

Associazione Nazionale Città del Tartufo

SEDE

Oggetto: **Candidatura "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali – Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice" – DICHIARAZIONE DI SOSTEGNO**

Gentile Presidente,

con la presente il Comune di Montespertoli

**dichiara**

**di esprimere pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**

**e si impegna**

**a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.**

Al riguardo si richiamano le seguenti circostanze:

A) Il territorio del Comune di Montespertoli ha una forte vocazione tartufigena. L'esigenza di tutelare tale caratteristica ha condotto ad individuare e a mappare nei vigenti strumenti urbanistici le zone tartufigene. In particolare, per le aree vocate alla cresci-

---

**Comune di Montespertoli**

Piazza del Popolo, 1 - 50025 – Montespertoli

0571 600302 - sindaco@comune.montespertoli.fi.it

---

## **SINDACO**

ta e alla fruttificazione dei tartufi sono state individuate le seguenti invarianti strutturali:

- Divieto di coltivazione agraria delle aree tartufigene;
- Rispetto e divieto di compromissione delle condizioni ecologiche e vegetazionali che caratterizzano le aree tartufigene.

Le invarianti strutturali sono principi cardine preposti ad assicurare che le risorse, i beni territoriali e ambientali, i caratteri fondativi che hanno determinato la specificità del territorio di Montespertoli, siano tutelati, preservati e resi disponibili per le generazioni future.

B) Il Comune di Montespertoli è socio dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo dal 2002 (Deliberazione del Consiglio Comunale n. 38 del 06/05/2002).

C) Attualmente circa 100 residenti sono in possesso dell'autorizzazione per la raccolta dei tartufi.

D) Per molti anni il Comune di Montespertoli ha ospitato convegni che hanno affrontato tematiche attinenti con la tutela, la valorizzazione e la promozione della tartuficoltura, con un occhio di riguardo alle nuove generazioni, creando anche laboratori a tema per i più piccoli.

Certo del buon esito della candidatura della cultura tartufigola italiana quale patrimonio dell'umanità, la ringrazio del prezioso lavoro svolto in tal senso dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo.

Cordialmente.

Il Sindaco

*Alessio Mugnaini*

DOCUMENTO FIRMATO DIGITALMENTE

# COMUNE DI MONTEPERTOLI

*MAYOR'S OFFICE*

Montespertoli, 5th February 2020

To The President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Sede

Subject: **Candidacy for "Truffle hunting and extraction in Italy: Traditional knowledge and practice". SUPPORT STATEMENT**

Dear President,

hereby the Municipality of Montespertoli

**declares**

**to express full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity**

**and is committed**

**to fully support all the protection and safeguard actions as described in the candidacy file.**

In this regard we would like to underline what follows:

**A)** The territory of the Municipality of Montespertoli has a strong truffle vocation. The need to protect this characteristic has led to identify and map the truffle areas in the current urban planning tools. In particular, the following structural invariants have been identified for the areas suitable for the growth and fructification of truffles:

- Ban on agricultural cultivation of truffle areas;
- Respect and prohibition to endanger and prejudice the ecological and vegetational conditions which characterize the truffle areas.

Structural invariants are key principles which ensure that the resources, territorial and environmental assets, the founding characteristics which have determined the specificity of the Montespertoli area, are protected, preserved and made available to future generations.

**B)** The Municipality of Montespertoli has been a member of the National Truffle Cities Association since 2002 (Municipal Council Resolution no. 38 dated 06/05/2002).

**C)** Currently about 100 local residents are in possession of the authorization to collect truffles.

**D)** For many years the Municipality of Montespertoli has hosted conferences addressing issues related to the protection, enhancement and promotion of truffle-growing, with an eye to the new generations, also by creating themed workshops for children.

Confident of the positive outcome of the candidacy of the Italian truffle culture as a world heritage of humanity, I thank you for the precious work done in this regard by the National Truffle Cities Association.

Kind regards

*The Mayor*

*Alessio Mugnaini*

**DIGITALLY SIGNED DOCUMENT**



# COMUNE DI NORCIA

*Il Sindaco*

Via A. Novelli, 1 - 06046 Norcia (PG)  
Tel. 0743.828711 - Fax. 0743.824021  
e-mail: [segreteria.sindaco@comune.norcia.pg.it](mailto:segreteria.sindaco@comune.norcia.pg.it)  
[comune.norcia@postacert.umbria.it](mailto:comune.norcia@postacert.umbria.it)

Associazione Nazionale "Città del Tartufo"  
Dott. Michele Boscagli  
sede

Il Sottoscritto Nicola Alemanno, in qualità di Sindaco pro-tempore del Comune di Norcia;

## DICHIARA

- che il territorio del Comune di Norcia ha una spiccata vocazione tradizione tartufigena;
- che sul territorio comunale sono operativi oltre 100 cavaatori debitamente autorizzati alla raccolta del tartufo;
- risulta altresì una spiccata vocazione, da parte degli stessi, all'addestramento specifico di cani utilizzati per la raccolta del tartufo;
- che a Norcia, ormai da oltre 57 anni, si svolge la Manifestazione a carattere nazionale denominata "Mostra Mercato del tartufo Nero" che risulta essere classificata fra le principali manifestazioni del settore sia a livello regionale che nazionale;
- che all'interno dei programmi della suddetta manifestazione si svolgono convegni e dibattiti per trattare le problematiche legate al tartufo sia per quanto riguarda la regolamentazione legislativa sia per le nuove tecniche di coltivazione;
- che nelle ultime edizioni della mostra si è sviluppata l'idea di proporre all' Unesco, la cerca e la cavatura del tartufo in Italia quale bene immateriale dell' umanità e di sostenere pertanto la richiesta dell' Associazione Città del Tartufo, di cui Norcia è socia fondatore, nei confronti dell' Unesco e, quindi, delle misure di salvaguardia contenute nel dossier di candidatura.

Norcia, 5 marzo 2020

Il Sindaco  
*Nicola Alemanno*

# COMUNE DI NORCIA

## Il Sindaco

To: Associazione Nazionale  
"Città del Tartufo"  
Dott. Michele Boscagli

The undersigned Nicola Alemanno, as pro-tempore Mayor of the Municipality of Norcia;

### DECLARES

- that the territory of the Municipality of Norcia has a strong vocation for truffle tradition;
- that over 100 truffle hunters, duly authorized to collect truffles, are operating in the municipal area;
- there is also a strong vocation, by the truffle hunters themselves, to be committed to the specific training of dogs used for the truffle collection;
- that in Norcia, for over 57 years now, takes place the national event called "Mostra Mercato del tartufo Nero" (Black Truffle Market Exhibition) which is classified among the leading events in the sector both at regional and national level;
- that in the programs of the above mentioned event, conferences and debates are held to address the issues related to truffles both in terms of legislative regulation and new cultivation techniques;
- that in the last editions of the exhibition was developed the idea to submit to Unesco the candidacy for the truffle hunting and extraction of truffles in Italy as an intangible heritage of humanity; and therefore we support the application submitted to Unesco by the Truffle Cities Association, of which Norcia is a founding member, as well as the safeguard and protection measures contained in the candidacy file.

*Norcia, 5th March 2020*

The Mayor  
NICOLA ALEMANNNO

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Palaia, 6 febbraio 2020

**OGGETTO: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**

Io sottoscritto Marco Gherardini, in qualità di sindaco pro-tempore del Comune di Palaia (PI) e legale rappresentante del Comune, con la presente esprimo l'appoggio alla candidatura in oggetto e a tal fine

#### DICHIARO

che il Comune di Palaia ha un'estensione di aree tartufigene pari a 30 kmq e, sottolineandone l'apporto in qualità di manutentori dell'ambiente e di trasmettitori di saperi **della cerca e cavatura** alle giovani generazioni, dichiaro in 79 il numero di tartufai iscritti con tesserino in corso di validità al 31 dicembre 2019

che il Comune di Palaia, in qualità di socio dell'Associazione Città del Tartufo", condivide e **sostiene** la candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità

che nel Comune di Palaia si svolge da 33 anni un'importante Mostra Mercato del Tartufo

**di condividere e voler supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura**

Marco Gherardini  
sindaco di Palaia

**Comune di  
PALAIA**

Palaia, 6th February 2020

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

I, the undersigned Marco Gherardini, as pro-tempore mayor of the Municipality of Palaia (PI) and legal representative of the Municipality, hereby express my support for the candidacy in question and for this purpose

**DECLARE**

that the Municipality of Palaia has an extension of truffle areas equal to 30 sq. km and, underlining its contribution as guardian of the environment and provider of knowledge of the **truffle hunting and extraction** to the younger generations, I declare that 79 truffle hunters are registered with a valid membership card as of 31st December 2019.

that the Municipality of Palaia, as a member of the Truffle Cities Association", shares and supports the candidacy submitted to UNESCO of the " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity,

that in the municipality of Palaia an important Truffle Market Exhibition has been held for 33 years.

**to share and be willing to support the protection and safeguard actions described in the candidacy file**

*Marco Gherardini*

*Mayor of Palaia*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# Ente Parco Regionale del Matese

D.P.G.R. Campania 6 novembre 2002 n. 778

([www.parcoregionaledelmatese.it](http://www.parcoregionaledelmatese.it))



Parco Regionale del Matese  
Protocollo N. 00000177 PARTENZA  
Data 06-02-2020 - Ora 11:52:42



Preg. mo Dott. Michele BOSCAGLI  
Presidente dell'Associazione Nazionale  
"Città del Tarufo"

e-mail [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**OGGETTO: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze pratiche e tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Illustrissimo Sig. Presidente,  
con piacere e convinzione desidero a nome l'Ente che mi prego di rappresentare dare **Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze pratiche e tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Il Parco del Matese è un'Area Naturale Protetta istituita ai sensi della Legge 394/1991 e L.R. Campania 33/1993, costituita dal territorio di venti comuni a cavallo della dorsale appenninica meridionale conosciuta come massiccio del Matese/Alto Sannio, l'area è vocata alla produzione di prodotti spontanei per cui il nostro Ente ha l'obbligo morale e giuridico di salvaguardare e valorizzare, quale patrimonio del territorio e delle generazioni che lo vivono e lo vivranno.

Sull'area si è portato in evidenza solo di recente la tradizione perdurante da decenni di ricercare il Tartufo del territorio. L'impegno dei micologi e tartufai locali, impegnati per dare evidenza alle peculiarità spontanee del Matese, hanno reso noto in modo documentato la storia della ricerca del tartufo. Ulteriore credito alla storia del Tartufo locale, noto ed apprezzato sin dall'epoca del dominio dei Borboni nel Regno di Napoli, come da evidenze documentali del 1797 (*Giustiniani – dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*), danno lustro a questa ulteriore tradizione che conferma il patrimonio del nostro Appennino e della nostra Nazione.

Ormai la cultura della cavatura del tartufo, soprattutto nelle aree boschive montane, molto rappresentative del Matese, si è andata fortemente consolidando e l'intero territorio conta oltre 250 cavautori, distribuiti nei diversi Comuni dell'area





# Ente Parco Regionale del Matese

D.P.G.R. Campania 6 novembre 2002 n. 778

([www.parcoregionaledelmatese.it](http://www.parcoregionaledelmatese.it))



Parco, oltre ai tanti che giungono da altri luoghi delle due Province di competenza e dalle province contermini. L'estensione delle aree produttive di tartufo sono particolarmente vaste, soprattutto nell'area montana, interessando quasi ininterrottamente tutto il territorio del Parco, con tutte le specie definibili "Tartufo" (7 specie + 2 varietà).

Da molti anni in modo itinerante nei diversi Comuni del Parco del Matese, si tengono manifestazioni culturali che vanno a rappresentare tutte le fasi del percorso del tartufo: dalla cerca e cavatura fino alle elaborazioni gastronomiche che permettono di abbinare i diversi *Tuber* alle preparazioni della tradizione matesina. La presenza sul territorio di uno dei più apprezzati artigiani italiani della progettazione e costruzione degli attrezzi di scavo del tartufo, è un valore aggiunto per il Parco del Matese. Altrettanto per gli studi condotti sull'intera area dai Micologi dell'Associazione Micologica del Matese che, all'aspetto puramente di piacere, abbinano il senso scientifico e culturale del mondo del Tartufo. A loro cura è la "Mostra Mercato del Tartufo del Matese", itinerante nei comuni del Parco, che va a rappresentare tutte le fasi, compreso le attività dell'unità cinofila (Cane/Tartufaio) che permettono di esprimere la loro abilità di intenti attraverso kermesse e competizioni.

Il presidio costante, nelle varie stagioni di cerca e cavatura, permette di preservare le aree naturalmente vocate come efficace azione di prevenzione e tutela del patrimonio boschivo e di ottimale conservazione dei luoghi.

Alla luce di quanto esposto, con la presente si esprime previo consenso libero ed informato sulla candidatura sin dalla data di ingresso in Associazione, datata 2014 e formulo a nome dell'Ente **l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.**

L'occasione è gradita per porgere distinti saluti.

**Il Presidente**

*Avv. Vincenzo Girfatti*



# Ente Parco Regionale del Matese

D.P.G.R. Campania 6 novembre 2002 n. 778

([www.parcoregionaledelmatese.it](http://www.parcoregionaledelmatese.it))

Parco Regionale del Matese  
Protocol N. 00000177  
Dated 06-02-2020

**To: Dott. Michele Boscagli**

**President of Associazione Nazionale Città del Tartufo**

e-mail [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**SUBJECT: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

Dear Mr. President, with pleasure and confidence I wish, on behalf of the institution that I have the honour to represent, to give full support to the candidacy submitted to UNESCO of the "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The Matese Park is a Protected Natural Area established under Law 394/1991 and L.R. Campania 33/1993, consisting of the territory of twenty municipalities straddling the southern Apennine ridge known as the Matese/Alto Sannio massif, the area is suitable for the cultivation of spontaneous products for which our institution has the moral and legal obligation to safeguard and enhance the heritage of the territory and the generations that live and will live it.

The area has only recently revealed the long-standing tradition of truffle hunting in the area. The commitment of local mycologists and truffle hunters, dedicated to highlight the spontaneous peculiarities of the Matese, have made the history of truffle research well-known and documented. Further credit to the history of the local truffle, known and appreciated since the time of the domination of the Bourbons in the Kingdom of Naples, as evidenced by documentary evidence of 1797 (Giustiniani - geographical dictionary reasoned of the Kingdom of Naples), further enhance this other tradition that confirms the heritage of our Apennines and our nation.

By now the culture of truffle extraction, especially in the mountain areas, very typical of the Matese, has been strongly consolidated and the whole territory counts over 250 truffle hunters, to be found in the various Municipalities of the Park area, in addition to many other coming from other places of the two Provinces under the same jurisdiction and from the neighbouring provinces. Truffle production areas are particularly extensive, especially in the mountain area, affecting almost endlessly the whole territory of the Park, with all the species definable as "Truffle" (7 species + 2 varieties).

For many years, cultural events have been held in the several municipalities of the Matese Park in an itinerant way, representing all the phases of the truffle route: from the truffle hunting and extraction to the gastronomic creations which allow to combine the different Tubers with the traditional recipes of the Matese area. The presence on the territory of one of the most appreciated Italian craftsmen of the design and manufacture of truffle extraction tools is an added value to the Matese Park. The same is true for the studies carried out on the whole area by the Mycologists of the Mycological Association of Matese, who combine the purely pleasure aspect with the scientific and cultural sense of

the truffle world. They are in charge of the "Mostra Mercato del Tartufo del Matese" (Truffle Market Exhibition of the Matese Truffle), itinerant in the municipalities of the Park, which represents all the phases, including the work of the dog unit (Truffle hunting dogs) which allow them to express their skills through festivals and contests.

The constant monitoring, in the various seasons of truffle hunting and extraction, helps to preserve the naturally suitable areas as an effective action of prevention and protection of the forest heritage and optimal preservation of the environment.

In the light of the above, I hereby give my free and informed consent to the candidacy as of the date of entry into the Association, dated 2014, and I hereby undertake, on behalf of the Association, to support the protection and safeguard actions described in the candidacy file.

In the meantime please accept my kindest regards.

*The President*

*Avv. Vincenzo Girfatti*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI PERGOLA

*Medaglia d'oro al Risorgimento*

Provincia di Pesaro e Urbino

**SETTORE IV – Servizi alla Persona**

## UFFICIO CULTURA E TURISMO

Al Presidente dell'Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Dott. Michele Boscagli

Mail: [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Il Comune di Pergola è socio dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo dal 2018 e dal 1996, organizza nelle prime tre domeniche del mese di ottobre, la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola e dei prodotti tipici, la quale ha ricevuto dalla Regione Marche, con decreto del Dirigente della P.F. Fiere n. 2/FIE del 16/05/2013, la qualifica di manifestazione fieristica di rilevanza Nazionale.

La sottoscritta Simona Guidarelli, Sindaco pro-tempore e legale rappresentante del Comune di Pergola (PU) esprime il pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;

Il SINDACO  
Simona Guidarelli

# COMUNE DI PERGOLA

*Risorgimento Gold Medal*  
Provincia di Pesaro e Urbino

CULTURE AND TOURISM OFFICE

To the President of Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Dott. Michele Boscagli

Mail: [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The Municipality of Pergola has been a member of the National Association of Truffle Cities since 2018 and, since 1996, organizes on the first three Sundays of October, the National Fair of the Precious White Truffle of Pergola and typical products, a Fair which received from the Marche Region, by decree of the Director of P.F. Fiere n. 2/FIE of 16/05/2013, the title of exhibition event of national importance.

The undersigned Simona Guidarelli, pro-tempore Mayor and legal representative of the Municipality of Pergola (PU), expresses her full support for the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;

**The Mayor**  
**Simona Guidarelli**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI PIETRALUNGA

Provincia di Perugia

Sindaco

Piazza Fiorucci, 1  
06026 Pietralunga

Prot. N. 532 del 05/02/2020

Pietralunga, 4 febbraio 2020

Al Presidente Associazione Nazionale Città  
del Tartufo Boscagli Michele  
Email : anbra19@libero.it

Il sottoscritto Avv. Mirko Ceci, in qualità di Sindaco del Comune di Pietralunga (PG),

## VISTO

- che il territorio del Comune di Pietralunga è caratterizzato da un'elevata vocazione tartufigena con particolare riferimento al tartufo bianco;
- che con deliberazione del Consiglio Comunale n. 55 del 28 novembre 2013 il Comune è entrato a far parte dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo;
- che il territorio è caratterizzato da una grande tradizione locale di cerca del tartufo da parte dei numerosi cercatori autorizzati residenti nel Comune e depositari dell'antica tradizione della cerca e della cavatura del tartufo, tramandata ai numerosi giovani che si sono avvicinati con interesse ed entusiasmo a questa antica pratica
- che, durante il mese di ottobre di ogni anno, il Comune di Pietralunga è sede di una delle più importanti Mostre del tartufo;

## ESPRIME

**Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità .**

## DICHIARA

Di sostenere tutte le misure di tutela e salvaguardia contenute nel dossier di candidatura.

Il Sindaco  
Avv. Mirko Ceci

# COMUNE DI PIETRALUNGA

*Provincia di Perugia*

*The Mayor*

Pietralunga, 4th February 2020

**Al Presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo**

**Boscagli Michele**

**Email : [anbra19@libero.it](mailto:anbra19@libero.it)**

The undersigned Mirko Ceci, as Mayor of the Municipality of Pietralunga (PG),

## **CONSIDERING**

- that the territory of the Municipality of Pietralunga is characterized by a high truffle vocation with particular reference to the white truffle;
- that by resolution of the City Council n. 55 dated 28 November 2013, the City Council has become part of the National Truffle Cities Association;
- that the territory is characterized by a great local tradition of truffle hunting carried out by all the authorized truffle hunters residents in town who are the guardians of the ancient tradition of truffle hunting and extraction, handed down to all the young people who have approached with interest and enthusiasm this ancient practice
- that each year, during the month of October, the Municipality of Pietralunga is home to one of the most important Truffle Exhibitions;

## **EXPRESSES**

Full support to the candidacy submitted to UNESCO for “Truffle hunting and extraction. Traditional knowledge and practice” for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

## **DECLARES**

To support all the protection and safeguard measures contained in the candidacy file.

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

**The Mayor – avv. Mirko Ceci**



# COMUNE DI QUADRI

## ( Provincia di Chieti )

Piazza del Popolo, 3 – 66040 – QUADRI (CH) – Tel. Centralino: 0872 945129  
Fax 0872 945170 e-mail [comune.quadri@libero.it](mailto:comune.quadri@libero.it)  
C.F. 81002560696 – P.I. 01270140690

Prot. n. 4075/VII.6

del 03/12/2015

trasmesso a mezzo mail all'indirizzo: [anbra19@libero.it](mailto:anbra19@libero.it)

*Spett.le ASSOCIAZIONE NAZIONALE*

*CITTA' DEL TARTUFO*

c.a Direttore Dott.ssa Antonella BRANCADORO

### *La Cultura del tartufo a Quadri (CH)*

*A due passi dalla montagna e 40 km dal Mar Adriatico, nella media Valle del Sangro, è posizionato il comune di Quadri, piccolo centro della Provincia di Chieti con 940 abitanti situato a 650 m slm.*

*Il suo territorio si estende per circa 740 ettari facendone il più piccolo centro della vallata per la sua estensione.*

*Fra tutti i paesi della media valle del Sangro è certamente il più giovane. Nato, molto probabilmente tra il X e XI secolo da monaci benedettini dipendenti da Montecassino. Il toponimo Quadri deriva dalla parola "quadre", appezzamenti di terreno di forma quadrangolare che venivano dati in colonia ai contadini del posto. Le origini storiche si identificano in località Madonna dello Spineto, chiesa oggi dirupata, che i Benedettini di Montecassino elevarono a Mensa Abdiale; la chiesa era stata costruita sui resti di un antico tempio sannita "Trebula".*

*La flora di Quadri è quella tipica dell'area mediterranea con terreni ricchi di carbonato di calcio: querce, pioppi, aceri, abeti, salici, carpini, roveri, roverelle, la fanno da padrone.*

*I Tartufi che si possono trovare per i boschi del paese sono: Tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico) nel periodo autunnale da settembre-ottobre a dicembre, Tartufo bianchetto o marzuolo (Tuber Borchii Vitt. o Tuber Albidum Pico) da gennaio ad aprile, Tartufo d'estate o Scorzone (Tuber Aestivum Vitt.) da maggio a settembre e da novembre a dicembre, Tartufo uncinato (Tuber Aestivum var Uncinatum Chatin) da ottobre a marzo, Tartufo nero ordinario (Tuber Mesentericum Vitt.) da settembre a gennaio; dei tartufi nobili, non è possibile trovare solo il nero pregiato (Tuber Melanosporum Vitt.)*

*La cultura del tartufo negli ultimi quindici anni ha avuto una crescente attenzione da parte dei vari attori interessati (cercatori, commercianti, ristoratori, coltivatori); fino agli anni 80 gli unici raccoglitori di tartufi che cercavano i vari tipi di funghi nei terreni del paese, provenivano da fuori regione: dal Molise, dal Lazio, dall'Emilia Romagna, dall'Umbria e dalle Marche; era inesistente*

*la cultura del tartufo e non si comprendevano le potenzialità economiche e turistiche che potevano sorgere intorno al prezioso fungo.*

*Qualche temerario quadrese nei primi anni 80 decise di dedicarsi alla raccolta di funghi ipogei ma dovette subito affrontare un grande problema: per raccogliere i tartufi occorreva avere un'autorizzazione regionale ma la Regione Abruzzo non aveva ancora recepito la Legge 16 dicembre 1985, n. 75; la prima normativa regionale sui tartufi è la L.R. 16 febbraio 1988 n 22.*

*Il problema fu risolto prendendo il tesserino per la raccolta dei tartufi nella Regione Molise e sostenendo l'esame a Campobasso.*

*In quegli anni i tartufi venivano venduti "a occhio" senza bilancia, a improvvisati commercianti, che la mattina raccoglievano i tartufi per i boschi di Quadri e la sera, prima di rincasare, acquistavano i tartufi dai pochi cercatori locali.*

*Oggi i cavaatori di tartufi a Quadri sono un centinaio, ci sono due negozi specializzati nella vendita di tartufi freschi e conservati, un ristorante in cui è possibile degustare tartufo fresco locale, un paio di impianti privati sperimentali per la coltivazione, un museo permanente sui tartufi, quello che accadeva trent'anni fa sembra preistoria!*

*La cultura del tartufo riveste un ruolo sempre maggiore tra i vari attori della filiera: i raccoglitori si sono riuniti a partire dal 1988 dando vita all'Associazione Ecologica Quadri, che oggi conta un centinaio di soci; il Comune è entrato a far parte dal 2003 all'Associazione nazionale "Città del Tartufo"; nel mese di agosto (sabato e domenica dopo ferragosto), da 14 anni si tiene la "Mostra Mercato del Tartufo e dei prodotti tipici locali" che impegna nell'organizzazione, a vario titolo, tutta la cittadinanza e conta circa 10.000 presenze ogni anno.*

*La valorizzazione del tartufo come prodotto d'identità del territorio, passa attraverso la promozione enogastronomia, nell'ambito della quale si favorisce l'occasione "d'incontro" dei visitatori con l'esposizione, la commercializzazione e la degustazione del tartufo, abbinato agli altri prodotti tipici locali, che suscitano l'interesse e l'attenzione culturale e sociale per la realtà locale.*

*A partire dal 2002 la Società "Sangritana, Viaggi e Vacanze", ha inserito nel suo bouquet viaggi, il pacchetto "Itinerari del Gusto" alla scoperta del tartufo, con tappa a Quadri e visita ad un negozio specializzato nella vendita di tartufi freschi e conservati; la Social Tour di Bomba organizza week end con pernottamenti in bungalow e visita alla prima città del tartufo abruzzese; L'hotel da Filandro a Quadri ha in programma per i propri ospiti escursioni nei boschi di alla ricerca del Tartufo con guide locali.*

*L'Associazione Ecologica Quadri, conscia dell'importanza di mantenere produttive le aree a vocazione tartufigena del Magnatum Pico, da circa 20 anni, effettua la pulizia del sottobosco da piante infestanti, collabora con i vari Enti territoriali alla pulizia della zona dai rifiuti e l'asporto degli stessi con conferimento in discarica pubblica, collabora con la Provincia di Chieti per la vigilanza dell'area segnalando tempestivamente azioni di bracconaggio, di disturbo all'ambiente o altre attività vietate dalla normativa ambientale vigente.*

*Tra le pubblicazioni di maggior rilievo sui tartufi che citano il comune di Quadri si possono ricordare:*

*L'opera scientifica "Intraspecific isozyme variability in Italian populations of the white truffle tuber magnatum", del 2001 di Giuliano FRIZZI, Giorgio LALLI, Michele MIRANDA e Giovanni PACIONI.*

*Undici enzimi provenienti da 139 esemplari e tredici varietà di tartufo bianco pregiato (Tuber Magnatum) sono stati analizzati con elettroforesi su gel di amido orizzontale multilocus. La ricerca*

*è stata condotta per ottenere comprensione della variabilità genetica di questa specie tutta la sua gamma geografica. Tutti i sistemi gene-enzima ottenuto sembrano essere fissato in omozigosi in conformità con quanto finora noto nella Tuber genere; nove sembrava monomorfo, mentre due, che è MDH-1 e ME-2, ha mostrato tre alleli ciascuno. Questi risultati hanno indicato un sistema di auto-riproduttiva e la bassa variabilità genetica è in accordo con l'endemismo ristretta del tartufo bianco. La distribuzione dei tipi elettroforetici viene discusso come base per ulteriori applicazioni molecolari.*

*Le 13 varietà di Tartufo oggetto di studio provenivano da: Asti, Alba, Ceva, Loiano, Pianoro, S. Miniato, S. Angelo in Vado, Gubbio, Castelli, Val Roveto, Pizzoferrato, Quadri e Roio del Sangro.*

*Il progetto di ricerca interregionale FITAVA (La filiera del tartufo e la sua valorizzazione in Toscana e Abruzzo), promosso e finanziato da ARSIA e ARSSA che vede l'aggregazione di diversi soggetti scientifici e non, riuniti dal comune obiettivo di analizzare in modo dettagliato le fasi che il tartufo percorre dal momento della raccolta fino al suo consumo finale, mettendo a confronto i punti i forza e di debolezza dei due sistemi tartuficoli regionali*

*La finalità generale del progetto e quella di ampliare le conoscenze sul mondo del tartufo al fine di valorizzarne la filiera. La filosofia ed il teorema che stanno alla base di tutto lo sviluppo del progetto coincidono con la ferma consapevolezza che l'unica strategia possibile per poter valorizzare la filiera del tartufo e la figura del tartufaio, la cui attività riveste un importante ruolo anche per la collettività in termini ambientali e sociali, sia quella di rendere trasparente ed evidente tale attività, eliminando quella patina di pregiudizio e mistero che ha spesso contraddistinto il mondo del tartufo. La difesa del tartufo e della sua filiera, che evidentemente passa anche attraverso un uso sostenibile delle risorse naturali, è possibile solo se vengono ridotte al minimo le carenze e le asimmetrie informative (disparità del livello informativo su cui si basano le scelte economiche: in questo caso il consumatore e il soggetto più debole che ha la minima conoscenza del fenomeno sebbene, in definitiva, sia colui il quale sorregge finanziariamente il sistema).*

*Il progetto è stato seguito per l'Abruzzo dal Dipartimento di Scienze ambientali dell'Università dell'Aquila e si è concluso con la stesura del libro "La Filiera del Tartufo e la sua valorizzazione in Toscana e Abruzzo" di Enrico Marone edito nel 2011 da Firenze University Press.*

*Numerosi Convegni e Dibattiti si sono succeduti negli anni aventi ad oggetto il Tartufo da segnalare:*

## **2002**

*31 Agosto – Convegno "Il tartufo una risorsa per lo sviluppo delle aree montane del Sangro", con interventi di: Angelo Potena funzionario Regione Abruzzo, De Laurentiis Gabriele dell'A.R.S.A, Pacioni Giovanni Micolo e Professore di Botanica Applicata all'Università dell'Aquila, Dino di Vincenzo Presidente della Camera di Commercio, Italo Miletto vice Presidente della Regione Abruzzo. In sintesi gli illustri convegnisti hanno convenuto che è ora di fare uscire dal sommerso questo pregiato prodotto, di avviare un processo di certificazione del marchio, in collaborazione con la Camera di Commercio di Chieti e di rivedere la Legge Regionale di raccolta e commercializzazione dei tartufi.*

## **2003**

*23 Agosto – Convegno "Il ruolo della Comunità Montana per la tutela del tartufo e la promozione di un marchio collettivo d'identità" con interventi di: Presidente UNCEM Regionale, Presidente Associazione Nazionale "Città del Tartufo", rappresentanti regionali Associazione nazionale "Città del Miele" e "Città del Vino", Pacioni Giovanni Micolo e Professore di Botanica Applicata*

*all'Università dell'Aquila, Presidente dell'A.R.S.A, Presidente della Camera di Commercio, Assessore Regionale all'Agricoltura.*

*Un punto cruciale per la valorizzazione del tartufo è rappresentato dall'identificazione specifica, attraverso un processo di qualificazione che attribuisce un marchio di provenienza, che lega inevitabilmente il prodotto e il territorio.*

*La Comunità Montana ha ricevuto dalla Regione Abruzzo in attuazione della L.R. n. 72/98 la delega per le funzioni in materia di Agricoltura comprendenti, in particolare, interventi per la tutela di funghi e tartufi. Per questo è importante che l'Ente assuma un ruolo primario e specifico per l'attivazione di tutte le misure e le attività che gli sono riconosciute nel settore, per ogni forma di beneficio per la collettività locale.*

#### **2004**

*21 Agosto – Convegno “La proposta di legge regionale per la nuova disciplina sul tartufo in Abruzzo” con interventi di: Presidente UNCEM Regionale, Presidente Associazione Nazionale “Città del Tartufo”, rappresentanti regionali Associazione nazionale “Città del Miele” e “Città del Vino”, Pacioni Giovanni micolo e Professore di Botanica Applicata all'Università dell'Aquila, Presidente dell'A.R.S.A, Presidente della Camera di Commercio, Assessore Regionale all'Agricoltura, Arch. Manzi Giuseppe – Progettista del Museo del Tartufo a Quadri.*

*Dopo l'adesione del Comune di Quadri all'Associazione Nazionale “Città del Tartufo” nel 2003 e la realizzazione di un progetto pilota e innovativo del 1° Museo del Tartufo in Abruzzo nel 2004, si è ampliata l'opportunità di raccogliere progetti e sinergie comuni a livello nazionale, per affrontare le molteplici questioni legate al mondo del tartufo, soprattutto, in un momento storico in cui è sempre più necessario approvare una nuova legge, che affronti gli aspetti fiscali della materia, la figura del cavatore e, in particolare, la priorità di tutelare il tartufo come risorsa d'integrazione del reddito delle famiglie sul territorio e quindi, come strumento di freno ai disagi ed alle difficoltà delle zone interne montane.*

#### **2005**

*20 Agosto – Convegno “La nuova disciplina regionale sul tartufo in rapporto al progetto RES TIPICA per la valorizzazione delle città di Identità” con interventi di: Presidente UNCEM Regionale, Presidente Associazione Nazionale “Città del Tartufo”, rappresentanti regionali Associazione nazionale “Città del Miele” e “Città del Vino”, Pacioni Giovanni micolo e Professore di Botanica Applicata all'Università dell'Aquila, Presidente dell'A.R.S.A, Presidente della Camera di Commercio, Assessore Regionale all'Agricoltura, , Arch. Manzi Giuseppe – Progettista del Museo del Tartufo a Quadri, Assessore attività produttive della Provincia di Chieti, Moderatrice: Maria Rosaria La Morgia.*

*Aderendo al proposto promosso dall'ANCI “RES TIPICA”, di valorizzazione delle città di Identità come valore aggiunto per la promozione del territorio, è importante e necessario che l'Ente assuma un ruolo primario e specifico per l'attivazione di tutte le misure e le attività che gli sono riconosciute dal settore, per ogni forma di beneficio per la collettività locale*

#### **2006**

*19 Agosto – Convegno “Progetto per la creazione di un atlante dei prodotti tipici del territorio e la realizzazione di una carta di sconto GUSTOCARD” con interventi di: Presidente UNCEM Regionale, Presidente Associazione Nazionale “Città del Tartufo”, rappresentanti regionali Associazione nazionale “Città del Miele” e “Città del Vino”, Pacioni Giovanni Micolo e Professore di Botanica Applicata all'Università dell'Aquila, Presidente dell'A.R.S.A, Presidente*

della Camera di Commercio, Assessore Regionale all'Agricoltura, Dirigente regionale all'Agricoltura.

La GUSTOCARD è una carta di sconto che permette ai possessori di usufruire di sconti reali su strutture convenzionate e tutti i relatori hanno espresso parere favorevole all'iniziativa.

## 2007

18 Agosto – Convegno “Progetto per la creazione delle Strade del tartufo tra le Comunità Montane” con interventi di: Presidente UNCEM Regionale, Presidente Associazione Nazionale “Città del Tartufo”, rappresentanti regionali Associazione nazionale “Città del Miele” e “Città del Vino”, Pacioni Giovanni Micolo e Professore di Botanica Applicata all'Università dell'Aquila, Presidente dell'A.R.S.A, Presidente della Camera di Commercio, Assessore Regionale all'Agricoltura, Dirigente regionale all'Agricoltura, Ministro di Grazia e Giustizia Clemente Mastella.

## 2008

23 Agosto – Convegno “Il Tartufo e la montagna nel Piano di sviluppo rurale” con interventi Presidente della Provincia di Chieti, Presidente della Camera di Commercio di Chieti, Presidente associazione nazionale “Città del Tartufo”, Direttore ARSSA.

Un punto cruciale per la valorizzazione del tartufo è rappresentato dall'identificazione specifica, attraverso un processo che realizzi le Strade del tartufo tra le varie Comunità Montane, che colleghi il prodotto al territorio. In particolare il convegno ha evidenziato tutte le misure e le opportunità offerte dal PSR per lo sviluppo delle potenzialità delle zone interne e per i prodotti tipici in particolare, e le forme di ricaduta e di beneficio per la collettività locale

## 2012

21 Giugno – Incontro Pubblico “La nuova legge sui tartufi” con interventi di: Franco la Civita Dirigente Servizio Forestale, Gabriele de Laurentiis Funzionario Direzione Agricoltura, Maurizio Bucci, Esperto Fiscale e Commercialista, Mauro Febbo Assessore Regione Abruzzo Agricoltura.

La crescita esponenziale del settore tartufo nella Regione negli ultimi 20 anni ha fatto emergere l'esigenza di rivedere la normativa regionale rappresentata dalla L.R. n° 22 del 16 febbraio 1988, nata a seguito della Legge Nazionale n° 752 del 16 dicembre 1985.

La nuova proposta di legge pertanto, deve tener conto della evoluzione del settore in questi anni per integrare il quadro normativo vigente, conservando i punti di forza della legge attuale, il tutto in armonia con il quadro di riferimento previsto dalla Legge 752 nazionale.

Le novità più rilevanti del Disegno di Legge sono: si possono raccogliere e commercializzare per il consumo 9 forme diverse di tartufo appartenenti a 7 specie distinte, si assicura una maggiore flessibilità attraverso la chiusura di parte del territorio regionale alla raccolta, la variazione del calendario e delle quantità di raccolta giornaliera per esigenze legate alla tutela e all'incremento del patrimonio tartuficolo. Un altro importante aspetto innovativo della nuova legge è rappresentato dall'identificazione delle “Zone geografiche di raccolta e produzione”: ciò è possibile in quanto la Regione Abruzzo oggi, a differenza di tante altre Regioni, dispone della “Cartografia delle aree vocate”. La Giunta Regionale ha la possibilità di promuovere l'istituzione di un marchio di qualità del tartufo abruzzese e sostenere tutte quelle iniziative orientate alla promozione del prodotto quali attività di ricerca, sperimentazione, tutela, percorsi gastronomici dedicati. La tecnica di raccolta rimane pressoché invariata; viene eliminato l'uso dello zappetto, rimane solo l'uso del vanghella mentre la validità del tesserino passa da 6 a 10 anni. Da segnalare una variazione importante rispetto alle norme in vigore relativamente alla tassa di concessione regionale che, a fronte dell'aumento previsto, prevede di destinare il 50% delle entrate ad attività

*inerenti la ricerca, sperimentazione, tutela e valorizzazione del tartufo istituendo, a tal proposito, uno specifico capitolo di spesa.*

*Negli ultimi anni l'attenzione intorno al tartufo, in tutte le sue tipologie, è indubbiamente cresciuta, non solo per le sue caratteristiche gusto-olfattive che danno una unicità al prodotto del territorio dove cresce, ma soprattutto perché tartufo significa opportunità di sviluppo, qualità ambientale e buon vivere.*

*Se gli organi competenti sono impegnati nell'allestimento della documentazione per presentare la candidatura di questo prezioso frutto della terra a patrimonio immateriale dell'UNESCO, il compito di ogni città che ha fortuna di avere il tartufo nel proprio territorio è quello di un impegno attraverso la difesa delle aree tartufigene e la valorizzazione delle manifestazioni e delle mostre mercato.*

*Il tartufo è un valore aggiunto ed una carta di identità per un territorio, considerando che è un vero e proprio indicatore biologico: dove cresce non c'è traccia di inquinamento.*

*La città di Quadri attraverso il tartufo si apre al mondo e ne ha fatto una parte della sua economia, delegando al tartufo il ruolo di rappresentanza e "ambasciatore" dell'Abruzzo il "Cuore verde d'Europa"*

*I tartufi sono beni immateriali, intangibili e limitati in natura, per questo meritano di essere tutelati e valorizzati; Il Comune di Quadri non può fare altro che appoggiare la proposta per la tutela del Re dei funghi ipogei e dei territori tartufigeni come patrimonio immateriale dell'umanità, non solo per la qualità enogastronomica del prodotto, ma anche per la ricchezza culturale dell'esistenza umana, della storia e delle tradizioni che rappresentano.*



*Il Sindaco  
Dott. Saverio Calabrese.*

03.12.2015

## THE TRUFFLE CULTURE IN QUADRI

A stone's throw from the mountains and 40 km from the Adriatic Sea in the mid-valley of the Sangro River, lies the municipality of Quadri, a small town in the Province of Chieti with 940 inhabitants, 650 meters above sea level.

Its territory covers about 740 hectares, making it the smallest town in the valley for its extension.

Among all the towns in the mid-valley of the Sangro River, it is certainly the youngest. It was founded by Benedictine monks from Montecassino, most likely between the X and XI century AD. The name Quadri comes from the word "quadre", which are quadrangular plots of land given as a colony to local farmers. The historical origins of the town are identified in Madonna dello Spineto, a ruined church today, which the Benedictines of Montecassino built as a *Mensa Abdiale*; the church had been built on the ruins of an ancient Samnite temple called "Trebula".

Quadri's flora is typical of the Mediterranean area, rich with calcium carbonate soils: where oaks, poplars, maples, firs, willows, hornbeams, durmasts and downy oaks run the place.

The truffles which can be found in the local forests are: White Truffle (*Tuber Magnatum Pico*) during Autumn from September/October to December; Whitish Truffle, or Marzuolo (*Tuber Borchii Vitt.* or *Tuber Albidum Pico*) from January to April; Summer Truffle, or Scorzone (*Tuber Aestivum Vitt.*) from May to September and from November to December; Autumn Truffle (*Tuber Aestivum var Uncinatum Chatin*) from October to March; Ordinary Truffle (*Tuber Mesentericum Vitt.*) from September to January. The Black Truffle (*Tuber Melanosporum Vitt.*) is the only one that can't be found.

In the last fifteen years, the truffle culture has had an increasing attention from various stakeholders (truffle-hunters, traders, restaurateurs, farmers); until the 80s, truffle-hunters came only from outside the region: from Molise, Lazio, Emilia-Romagna, Umbria and Marche Regions; the truffle culture was non-existent and did not include the economic and tourism potential that could arise around this valued fungus.

Some fearless inhabitants, in the early 80s, decided to devote themselves to the truffle-hunting, but had to immediately face a big problem: they needed a regional concession for hunting truffles, but the Abruzzo Region had not yet implemented the Law no. 75/1985; the first legislation on truffles was in fact the Regional Law no. 22/1988.

The problem was solved by getting the card for the truffle-hunting in the Molise Region and taking an exam in Campobasso.

In those years, truffles were sold "by eye", without the use of a scale, from improvised traders who hunted truffles in the morning and, before returning home in the evening, bought the truffles by the few local hunters.

Today, those who extract truffles in Quadri are a hundred, there are two shops specialized in the sale of fresh and/or stored truffles, a restaurant where you can taste fresh local truffles, a couple of experimental private plants for cultivation and a permanent museum on truffles. What happened thirty years ago now seems prehistoric!

The truffle culture plays an increasingly important role among the various stakeholders in the sector: since 1988, truffle-hunters gave birth to the Associazione Ecologica Quadri, which now has about a hundred members; in 2003, the Municipality has joined the Associazione Nazionale Città del Tartufo; for 14 years, during August, it has been held the "Mostra Mercato del Tartufo e dei prodotti tipici locali", which involves, in various ways, all the inhabitants in its organization and has approximately 10,000 admissions annually.

Enhancing the truffle as a typical product of the area, goes through the food and wine promotion, in which the points of contact among visitors and the exhibition, marketing and truffle tasting, combined with other local products are promoted, and generate interest in the cultural and local community.

Since 2002, the "Sangritana, Viaggi e Vacanze" Company offers the "Routes of Taste" package to the discovery of the truffle, with a stop in Quadri and a visit to a store specialized in fresh and/or stored truffles; the Social Tour Company in Bomba organizes holidays with overnight stays in bungalows and a visit to the first city in the Abruzzo Region for truffles; the Filandro Hotel in Quadri is planning, for its guests, hiking in the woods hunting truffles with local guides.

The Associazione Ecologica Quadri, aware of the importance of maintaining productive all the areas ideal for the truffle-growing, has been organizing the cleaning of the undergrowth against weeds for about 20 years. Also, collaborates with various local authorities to clean the area from waste and taking it to the town dump, cooperates with the Province of Chieti for the supervision of the area by promptly reporting poaching, disorders linked to the environment or other activities prohibited by the current environmental legislation.

Among the most significant publications on truffles mentioning the name of Quadri may be mentioned:

The scientific work "Intraspecific isozyme variability in Italian population of the white truffle tuber *magnatum*" published in 2001 by Giuliano Frizzi, Giorgio Lalli, Michele Miranda and Giovanni Pacioni. Eleven enzymes from 139 specimens and thirteen varieties of white truffle (*Tuber magnatum*) were analyzed by electrophoresis in horizontal multilocus starch gel. The research was carried out to try and understand the genetic variability of the species. All gene-enzyme systems obtained seem to be fixed in homozygosity, in accordance with what has been known in the genus *Tuber*; nine seemed monomorphic, while two showed three alleles each. These results indicated a self-replication system and a low genetic variability, in agreement with the restricted endemism of white truffles. The distribution of the electrophoretic types is discussed as a basis for further molecular applications. The thirteen varieties of truffles under study came from: Asti, Alba, Ceva, Loiano, Pianoro S. Miniato, S. Angelo in Vado, Gubbio, Castelli, Val Roveto, Pizzoferrato, Quadri and Roio del Sangro.

The Interregional FITAVA Research Project entitled "La filiera del Tartufo e la sua valorizzazione in Toscana e Abruzzo" (promoted and financed by ARSIA and ARSSA), which sees the combination of

different scientific subjects and not, with the common purpose of analyzing in detail the truffle's stages since its extraction until its final consumption, comparing the strengths and weaknesses of the two regional truffle-growing systems. The general aim of the project is increasing the knowledge of the truffle world in order to enhance that sector. The philosophy and the theorem that form the basis of the whole development of the project coincide with the firm knowledge that the only possible strategy to enhance the truffle sector and the role of the truffle-hunter (whose activities play an important role in environmental and social terms), is to make clear and obvious such activity, removing the prejudice and mystery patina that has often marked the world of truffles. The defense of the truffle and its sector, which also goes through a sustainable use of natural resources, is possible only if the gaps and information asymmetries are minimized (in this case, the consumer is the weaker party who has the slightest knowledge of the phenomenon, although, ultimately, is the one who financially supports the system). The project has been drafted, on behalf of Abruzzo Region, by the Department of Environmental Sciences of the University of L'Aquila, and ended with the writing of the book entitled "La filiera del Tartufo e la sua valorizzazione in Toscana e Abruzzo" by Enrico Marrone, published by Firenze University Press in 2011.

Numerous conferences and discussions have taken place over the years, involving the truffle. Noteworthy are:

31.08.2002: Conference on "Il Tartufo una risorsa per lo sviluppo delle aree montane del Sangro", with speeches by: Angelo Potena, official of Abruzzo Region; Gabriele De Laurentiis from ARSA; Giovanni Pacioni, mycologist and botany professor at the University of L'Aquila; Dino Di Vincenzo, President of the Chamber of Commerce; Italo Miletto, Vice President of the Abruzzo Region. In short, the distinguished conventioners agreed that it is time to get this valuable product out of the submerged world, starting a brand certification process, in cooperation with the Chamber of Commerce of the province of Chieti, and to reconsider the Regional Law on the extraction and marketing of truffles.

23.08.2003: Conference on "Il ruolo della Comunità Montana per la tutela del Tartufo e la promozione di un marchio collettivo d'identità", with speeches by: the Regional President of UNCEM; the President of Associazione Nazionale Città del Tartufo; regional representatives of Associazione Nazionale Città del Miele and Città del Vino; Giovanni Pacioni, mycologist and botany professor at the University of L'Aquila; the President of ARSA; the President of the Chamber of Commerce; the Regional Agricultural Counselor. A crucial point for the enhancement of the truffle is represented by the identification of the species, through a qualification process which places a mark of origin that binds the product to its territory. The Mountain Community has received from the Abruzzo Region, in implementation of the Regional Law no. 72/1998, a delegation of tasks in the field of agriculture, including, in particular, interventions for the protection of mushrooms and truffles. So, it is important that the Institution takes on a primary and specific role for the activation of all the proper measures and activities in this sector, for the benefit of the local community.

21.08.2004: Conference on "La proposta di legge regionale per la nuova disciplina sul Tartufo in Abruzzo", with speeches by: the Regional President of UNCEM; the President of Associazione Nazionale Città del Tartufo; regional representatives of Associazione Nazionale Città del Miele and Città del Vino; Giovanni Pacioni, mycologist and botany professor at the University of L'Aquila; the

President of ARSA; the President of the Chamber of Commerce; the Regional Agricultural Counselor; Arch. Giuseppe Manzi, designer of the Museo del Tartufo in Quadri. After joining the Associazione Nazionale Città del Tartufo by Quadri in 2003, and the implementation of an innovative pilot project about the first museum of truffles in Abruzzo in 2004, it has expanded the opportunity to collect projects and common synergies at national level, in order to deal with questions concerning the world of truffles, especially in a historical moment in which it is increasingly necessary to approve a law that faces with the tax aspects of the matter, the figure of the truffle-extractor and, in particular, the priority of protecting the truffle as a resource of families' additional income, and then as a brake on the difficulties of mountainous inland areas.

20.08.2005: Conference on "La nuova disciplina regionale sul Tartufo in rapporto al progetto RES TIPICA per la valorizzazione delle città di Identità", with speeches by: the Regional President of UNCEM; the President of Associazione Nazionale Città del Tartufo; regional representatives of Associazione Nazionale Città del Miele and Città del Vino; Giovanni Pacioni, mycologist and botany professor at the University of L'Aquila; the President of ARSA; the President of the Chamber of Commerce; the Regional Agricultural Counselor; Arch. Giuseppe Manzi, designer of the Museo del Tartufo in Quadri; the Trading Activities Counselor, Province of Chieti; Moderator: Maria Rosaria La Morgia. By joining the proposal to enhancement of the cities of Identity as added value for the promotion of the area, launched by ANCI "RES TIPICA", it is important that the Institution takes on a primary and specific role for the activation of all the proper measures and activities in this sector, for the benefit of the local community.

19.08.2006: Conference on "Progetto per la creazione di un atlante dei prodotti tipici del territorio e la realizzazione di una carta di sconto GUSTOCARD", with speeches by: the Regional President of UNCEM; the President of Associazione Nazionale Città del Tartufo; regional representatives of Associazione Nazionale Città del Miele and Città del Vino; Giovanni Pacioni, mycologist and botany professor at the University of L'Aquila; the President of ARSA; the President of the Chamber of Commerce; the Regional Agricultural Counselor; Regional Agricultural Director. The GUSTOCARD is a discount card that allows owners to take advantage of real discounts on affiliated facilities and all the speakers expressed a favorable opinion to this initiative.

18.08.2007: Conference on "Progetto per la creazione delle Strade del Tartufo tra le Comunità Montane", with speeches by: the Regional President of UNCEM; the President of Associazione Nazionale Città del Tartufo; regional representatives of Associazione Nazionale Città del Miele and Città del Vino; Giovanni Pacioni, mycologist and botany professor at the University of L'Aquila; the President of ARSA; the President of the Chamber of Commerce; the Regional Agricultural Counselor; Regional Agricultural Director; Clemente Mastella, Minister of Justice.

23.08.2008: Conference on "Il Tartufo e la Montagna nel Piano di sviluppo rurale", with speeches by: the President of the Province of Chieti; the President of the Chamber of Commerce of Chieti; the President of Associazione Nazionale Città del Tartufo; the Head of ARSSA. A crucial point for the development of the truffle is providing a specific identification, through a process which would implement the Truffle Road among the various mountain communities, linking the product to the territory. In particular, the conference has highlighted all the measures and the opportunities offered by the Rural Development Program for the development of the inland areas' potential, and the local products in particular, for the benefit of the local community.

21.06.2012: Meeting on "La nuova legge sui tartufi", with speeches by: Franco La Civita, Director of Forest Service; Gabriele De Laurentiis, official of the Regional Agriculture Directorate; Maurizio Bucci, tax expert and accountant; Mauro Febbo, Regional Agricultural Counsellor. The exponential growth of the truffle sector in the Abruzzo region in the last 20 years has highlighted the need to review the regional regulations represented by the Regional Law No. 22/1988, according to the National Law n. 752/1985. Therefore, the new bill should take into account the evolution of the sector in recent years to integrate the current legislation, while preserving the strengths of the current law, all in harmony with the provisions of Law 752. The most important novelties of the bill are: 9 different types of truffle belonging to 7 different species can be extracted and marketed for consumption; it's ensured a greater flexibility through the closure of part of the region to the extraction; the change of the calendar and the amount of daily extraction to meet the needs connected to environmental protection and the increase of the truffle heritage. Another important innovative aspect of the new law is the identification of "Geographical zones for extraction and production": this is possible because the Abruzzo region today, unlike many other regions, has the "Mapping of suitable areas". The Regional Council has the opportunity to promote the establishment of a quality trademark of the Abruzzo truffle and support all initiatives aimed at promoting the product, such as research, testing and environmental protection activities, as well as dedicated gastronomic events. The extraction technique remains almost unchanged; the little hoes are no more used and only the use of the little spade (vanghetto) remains. The validity of the card is changed from 6 to 10 years. Noteworthy is a major change compared to the rules in force in relation to the regional tax concession that plans to allocate 50% of revenues to activities related to research, experimentation, protection and enhancement of the truffle, by providing, in this regard, a specific expenditure item.

In recent years, the focus around the truffle, in all its types, is undoubtedly increased, not only for its taste and smell characteristics that give it uniqueness, but mostly because truffles mean opportunities for development, environmental quality and good living.

If the competent Authorities are involved with the documentation for submitting to UNESCO the nomination of this precious fruit of the earth as an intangible heritage, the task of every town blessed with truffles in its territory is to be committed in the safeguarding of truffle-growing areas and its enhancement through events and trade shows.

The truffle is an added value and an ID card for the territory, and it is also a biological indicator: there is no trace of pollution where truffles grow.

The Municipality of Quadri opens up at the world through the truffle, making it a part of its economy, by delegating truffles the representative role as "ambassador" of Abruzzo as the "Green Heart of Europe".

Truffle is an intangible and limited-in-nature heritage, so it deserves to be safeguarded and enhanced. The Municipality of Quadri supports the proposed candidacy of the King of Fungi and the truffle-growing areas as intangible heritage of humanity, not just for the food and wine product quality, but also for the cultural richness, history and traditions it represents.

The Mayor

Doc. Saverio Calabrese



Comune di  
**San Miniato**

**Sindaco**

---

San Miniato 3 Febbraio 2019  
Pro.n. 3669/2020 del 11/02/20

Al Presidente  
dell'Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
Sua Sede

---

Il sottoscritto Simone Giglioli, Sindaco pro tempore del Comune di San Miniato - Pisa- , in qualità di Legale Rappresentante dell'Ente, esprime il **pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenza e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità** e, a tal proposito fa presente che la ricerca e la cavatura del tartufo avviene, da tempo immemorabile.

Questa pratica è anche rappresentata in affreschi e quadri risalenti al XIV secolo.

Il tartufo è un prodotto di eccellenza, non solo per il suo valore gastronomico, ma anche, e soprattutto, perché la presenza del tartufo bianco è l'espressione di un territorio in grado di offrire qualità ambientale, integrità del paesaggio, natura splendida.

Per questo il tartufo bianco è un importante indicatore biologico, perché dove si trova il tartufo non esiste inquinamento.

Per preservare l'habitat, dove nasce il tartufo, è fondamentale il ruolo dei cavaatori.

Sono i cercatori di tartufo che mantengono pulito e incontaminato il bosco e il territorio dove nasce il tartufo.

E' grazie a loro che, aiutati dagli inseparabili cani da tartufo, controllano e vigilano sulle aree tartufigene, nella consapevolezza che, se il territorio si preserva, nello stesso luogo dove si è trovato il tartufo una volta, lo si ritroverà anche l'anno dopo.

Nel nostro Comune la presenza dei cercatori di tartufo è documentata dal XIX Secolo, allorché questa pratica divenne un'integrazione all'economia familiare, che è andata sviluppandosi nel tempo, fino a divenire un



Comune di  
**San Miniato**

**Sindaco**

---

importante segmento della nostra economia, ma anche nella consapevolezza che solo preservando l'ambiente, la ricerca del tartufo poteva continuare ad essere un elemento centrale dello sviluppo di un territorio.

Una consapevolezza che ha portato i cercatori di tartufi a darsi delle regole e a disciplinare il loro lavoro.

A San Miniato, nel lontano 1982, è nata anche la prima Associazione della Toscana, che ha portato avanti la valorizzazione del nostro tartufo e la difesa dell'ambiente tartufigeno. Già dal 1987 l'Associazione, si è dotata di un marchio di riconoscibilità per il Tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi.

Oggi l'Associazione conta oltre 400 aderenti e uno dei punti principali dello Statuto, è la salvaguardia dell'ambiente e del territorio tartufigeno, perché solo con le buone pratiche e con la tutela del territorio il tartufo può continuare a nascere.

Ma l'Associazione Tartufai delle Colline Sanminiatesi, si fa anche carico, attraverso l'esperienza dei vecchi soci, per tramandare ai giovani le loro conoscenze e i loro "saperi".

"Saperi" che sono racchiusi nell'esperienza, nella tradizione, nella conoscenza, ma anche nelle leggende, nelle storie, raccontate e tramandate dagli anziani ai giovani.

In questo modo la tradizione della ricerca del tartufo non si limita a una pratica, ma diventa tutt'una con il territorio e con chi ci vive.

Queste conoscenze condivise di generazione in generazione, da famiglia a famiglia, hanno fatto sì che la ricerca del tartufo non abbia di per se solo un valore economico per il territorio, ma ancor più un valore di conoscenza, di valorizzazione, di tutela e conoscenza di una pratica che fa oramai parte del nostro vivere quotidiano e fa parte della nostra cultura.

---

Il Sindaco  
(Simone Giglioli)

mp

## Comune di San Miniato Sindaco

San Miniato, 3rd February 2020

*To the President of  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
Sede*

The undersigned **Simone Giglioli**, Mayor pro tempore of the Municipality of San Miniato - Pisa - as Legal Representative of the institution, expresses his **full support for the candidacy submitted to UNESCO of the " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices"for the inscription as anIntangible Heritage of Humanity** and, in this regard, he points out that the truffle hunting and extraction has been carried out since ancient times.

This practice is also represented in frescoes and paintings dating back to the 14th century.

The truffle is a product of excellence, not only for its gastronomic value, but also, and above all, because the presence of the white truffle is the expression of a territory able to offer environmental quality, integrity of the landscape, stunning nature.

For this reason the white truffle is an important biological indicator, because there is no pollution where the truffle is found. In order to preserve the habitat, where the truffle is born, the role of the truffle hunters is essential. It is them, the truffle hunters, who keep the forest clean as well as the territory where the truffle is born and grows uncontaminated.

It is thanks to them that, helped by the inseparable truffle dogs, they control and watch over the truffle areas, knowing that if the territory is preserved, in the same place where the truffle was found once, it will be found again the following year.

In our municipality the presence of truffle hunters has been documented since the 19th century, when this practice became an additional integration to the family economy, which developed over time, until it became an important segment of our economy, but also with the awareness that only by preserving the environment, truffle hunting could continue to be a key element in the development of a territory.

An awareness that has led truffle hunters to set themselves rules and regulate their work.

In San Miniato, back in 1982, the first Association of Tuscany was established with the aim to continue to enhance our truffle and defend its environment. Already in 1987, the Association has adopted a trademark of recognition for the White Truffle of the San Miniato Hills. Today the Association has over 400 members and one of the main points of the Statute is the protection of the environment and the truffle territory, because only with good practices and through the care for the territory truffle can continue to grow.

Furthermore, the Tartufai delle Colline Sanminiatesi association, is also in charge, through the experience of its old members, to pass on their skills and "knowledge" to young people.

"Knowledge" that can be found in experience, tradition, expertise, but also in legends, stories, told and handed down from the old to the young.

In this way the truffle hunting tradition is not limited to one practice, but becomes one with the territory and with those who live there.

This knowledge shared from generation to generation, from family to family, has meant that truffle hunting has not only an economic value for the territory, but even more a value of knowledge, enhancement, protection and knowledge of a practice that is now part of our daily life and part of our culture.

The Mayor  
***Simone GIGLIOLI***

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI SAN PIETRO AVELLANA

PROV. DI ISERNIA

*Medaglia D'Argento Al Merito Civile*

Cap. 86088 Tel. 0865/940131 - Telefax 0865/940291  
SITO WEB - [www.comune.sanpietroavellana.is.it](http://www.comune.sanpietroavellana.is.it)

e-mail - [sanpietroavellana@tin.it](mailto:sanpietroavellana@tin.it) C.F.80002690941 - P.I. 00084690940  
P.E.C. [comunedisantpietroavellana@pec-leonet.it](mailto:comunedisantpietroavellana@pec-leonet.it)

Spett.le Presidente  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele BOSCAGLI  
Comune di San Giovanni d'Asso Piazza Gramsci, 1  
53020 San Giovanni d'Asso (Siena)

**Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Il Comune di San Pietro Avellana, rappresentato dal Sindaco in carica pro tempore Sig. Francesco LOMBARDI, nonché vice presidente dell'associazione Nazionale città del Tartufo, è:

- membro dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo dal 09 Marzo 1996;
- organizzatore da diversi decenni di manifestazioni legate alla promozione del tartufo ( XXX Fiera del tartufo nero di San Pietro Avellana ad Agosto 2019 e la XXV Mostra mercato del tartufo bianco a novembre 2019);
- impegnato in prima linea per la candidatura Unesco: **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**
- impegnato quotidianamente sul territorio con le associazioni di tartufai per cercare di sostenere il mantenimento delle buone pratiche di ricerca, tutela e salvaguardia del tartufo e del territorio che lo ospita anche attraverso il programma di azione di sviluppo sostenibile della Riserva della Biosfera UNESCO *"Collemeluccio-Montedimezzo Alto Molise"*, di cui San Pietro Avellana fa parte.

## DICHIARA

Di supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura della **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

San Pietro Avellana 1 Febbraio 2020

Il Sindaco  
Francesco Lombardi



**COMUNE DI SAN PIETRO AVELLANA**  
**PROV. DI ISERNIA**

Silver Medal for Civil Merit

Cap. 86088 Tel. 0865/ 940131 - Telefax 0865/940291

C.F.80002690941 - P.I. 00084690940

SITO WEB - [www.comune.sanpietroavellana.is.it](http://www.comune.sanpietroavellana.is.it) e-mail - [sanpietroavellana@tin.it](mailto:sanpietroavellana@tin.it) P.E.C. [comunedisantpietroavellana@pec-leonet.it](mailto:comunedisantpietroavellana@pec-leonet.it)

To the President  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele BOSCALLI  
Comune di San Giovanni d'Asso Piazza Gramsci, 1  
53020 San Giovanni d'Asso (Siena)

**Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The Municipality of San Pietro Avellana, represented by the Mayor in office pro tempore Mr. Francesco LOMBARDI, as well as vice president of the National Truffle City Association, is:

- member of the National Truffle Cities Association since 9th March 1996;
- organizer for several decades of events related to the promotion of the truffle ( XXX Black Truffle Fair of San Pietro Avellana in August 2019 and XXV White Truffle Market Exhibition in November 2019);
- fully committed and on the front line for the candidacy submitted to UNESCO : "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.
- working daily on the territory with truffle associations to try to support the preservation of good practices of truffle hunting, protection and safeguard of the truffle and the territory that hosts it also through the action program of sustainable development of the UNESCO Biosphere Reserve "*Collemeluccio-Montedimezzo Alto Molise*", of which San Pietro Avellana is also part.

**DECLARES**

To support all the protection and safeguard actions described in the candidacy file for "**Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices**" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

San Pietro Avellana, 1st February 2020

The Mayor  
Francesco Lombardi

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI SANT'AGATA FELTRIA

✧ *Provincia di Rimini* ✧

Sant'Agata Feltria, 04/02/2020

Prot. 718

Al Presidente dell'Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
SEDE

Oggetto: **Consenso alla presentazione della candidatura Unesco per : CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA : CONOSCENZE E PRATICHE TRADIZIONALI – TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY : KNOWLEDGE AND TRADITIONAL PRACTICE.**

Il sottoscritto Guglielmino Cerbara, in qualità di Sindaco e Legale rappresentante del Comune di Sant'Agata Feltria (Prov. di Rimini)

## DICHIARA

1. Che il territorio del proprio Comune è da sempre a vocazione tartufigola e produce sia i vari tipi di tartufo nero che il bianco pregiato Tuber Magnatum Pico in autunno-inverno;
2. Che le superfici tartufigene spontanee possono essere stimate a circa ¼ del nostro territorio e quindi ammontare a circa 16 km<sup>2</sup>;
3. Che i cavaatori abilitati sono oltre n. 100;
4. Che l'attività di ricerca e cavatura del tartufo è stata sempre storicamente svolta dagli abitanti;
5. Che a testimonianza di ciò dal 1985 viene organizzata annualmente nelle domeniche del mese di ottobre la " **Fiera Nazionale del tartufo bianco pregiato** " che registra migliaia di visitatori da tutta Italia;
6. Che dal 1988 il Comune di Sant'Agata Feltria è gemellato con un paese Francese, **Sainte-Alvère** del dipartimento della Dordogna nella regione dell' Aquitania-Limosino e Poitou-Charentes, paese noto per il tartufo nero (o tuber melanosporum) conosciuto in tutto il mondo come **tartufo del Périgord**, negli anni, frequenti sono state le collaborazioni, conoscenze e interscambi sia culturali che gastronomici sul mondo del Tartufo;

### Dichiara inoltre che:

La Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato che da ben 36 edizioni si tiene in Sant'Agata Feltria, rappresenta l'ultimo stadio di un processo organizzativo che affonda le radici nella cultura e nella storia di questo territorio. La cerca e la cavatura del tartufo prima ancora di essere un principio di economia, rappresentano elementi di profonde ed articolate tradizioni umane e sociali.

Tali attività infatti si sono sviluppate nei primi decenni del secolo scorso, in quei territori rurali dove le attività degli uomini erano realizzate solo ed esclusivamente in un rapporto di totale dipendenza con l'ambiente circostante. L'autosufficienza alimentare ed economica ha

contribuito pertanto alla formazione ed allo sviluppo di una popolazione di persone particolarmente attente e sensibili al rapporto uomo-ambiente. Queste interazioni di vita con il territorio, consolidatesi nel tempo, hanno dato origine ad un modello culturale ed educativo che, trasmesso di padre in figlio è giunto fino ai nostri giorni.

La stessa presenza del tartufo bianco pregiato, oramai indiscutibilmente indicato quale indicatore di salubrità del suo ambiente vegetazionale, individua nei cercatori-cavatori i migliori soggetti deputati alla manutenzione ed al rispetto di quel particolare e delicato ecosistema. Con il tempo, questi comportamenti virtuosi sono diventati parte di una tradizione culturale che, oramai storica è stata trasmessa alle attuali generazioni. Per tale motivo, questa comunità vuole dare il **pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"**, per l'iscrizione quale **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**.



IL SINDACO  
Guglielmino Cerbara

# COMUNE DI SANT'AGATA FELTRIA

Provincia di Rimini

Sant'Agata Feltria, 4th February 2020

Prot. 718

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
SEDE

## **Subject: Consent to the candidacy submitted to UNESCO for: "TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY : KNOWLEDGE AND TRADITIONAL PRACTICE"**

The undersigned Guglielmino Cerbara, as Mayor and Legal Representative of the Municipality of Sant'Agata Feltria (Province of Rimini)

### **DECLARES**

1. That the territory of its own municipality has always had a truffle vocation and produces both the various types of black truffle and the precious white Tuber Magnatum Pico in autumn-winter;
2. That spontaneous truffle surfaces can be roughly estimated at about ¼ of our territory and therefore reach about 16 km<sup>2</sup>;
3. That there are over 100 certified truffle hunters;
4. That the truffle hunting and extraction activity has always historically been carried out by the local population
5. As evidence of this, since 1985 the "**National Fair of the valuable white truffle**" has been organized annually on Sundays in October, attracting thousands of visitors from all over Italy;
6. Since 1988, the town of Sant'Agata Feltria has been twinned with a French town, **Sainte Alvère**, in the Dordogne department in the region of Aquitaine-Limosino and PoitouCharentes, a town renowned for the black truffle (or tuber melanosporum) known throughout the world as the **Périgord** truffle, over the years, there have been several collaborations, cultural and gastronomic knowledge and exchanges on the world of truffles;

### **and also declares that:**

The National Fair of the Precious White Truffle, which has been held in Sant'Agata Feltria for 36 editions, represents the last stage of an organizational process rooted in the culture and history of this territory. Truffle hunting and extraction, even before being a principle of economy, represent elements of deep and well-structured human and social traditions.

These activities in fact have developed in the first decades of the last century, in those rural areas where human activities were carried out only and exclusively in a relationship of total dependence with the surrounding environment. Food and economic self-sufficiency has therefore contributed to the formation and development of a population of individuals who are particularly attentive and sensitive to the relationship between man and the environment. These interactions of life with the territory, consolidated over time, have given rise to a cultural and educational model which, passed down from father to son, has survived to the present day.

The very presence of the precious white truffle, now indisputably considered as an indicator of the healthiness of its vegetative environment, identifies in the truffle hunters the best subjects for the preservation and respect of that particular and delicate ecosystem. Over time, these righteous behaviors have become part of a cultural tradition that has been handed down to modern generations. For this reason, this community wants to give its full support to the candidacy submitted to UNESCO of the " truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices", for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The Mayor  
GUGLIELMO CERBARA

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro e Urbino

## *Ufficio del Sindaco*

Prot. n. 544 /2020

Sant'Angelo in Vado 30 gennaio 2020

Egr. Presidente  
**Associazione Nazionale Città del Tartufo**  
dott. Michele Boscagli  
**SUA SEDE**  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

Oggetto: **Pieno consenso alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"**.

Il sottoscritto dott. Giannalberto Luzi, in qualità Sindaco pro-tempore e legale rappresentante del comune di Sant'Angelo in Vado (PU);

**PREMESSO** che il comune di Sant'Angelo in Vado tra i fini istituzionali dell'Ente ha come prioritaria la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio comunale fra i quali il più significativo è sicuramente il "Tartufo bianco pregiato";

**CHE** il prodotto tartufo ha un importante valore economico per la città e il comprensorio in quanto molti cittadini esercitano l'attività di cavatore di tartufo e la raccolta è fonte di integrazione del reddito familiare;

**CHE** a Sant'Angelo in Vado è attivo dal 1981 un Centro Sperimentale nazionale di Tartuficoltura della regione Marche la cui attività è quella dello studio di tecniche per la produzione di piante tartufigene;

**CHE** il comune di Sant'Angelo in Vado è socio, a partire dal 1990 a tutt'oggi, dell'Associazione Nazionale città del Tartufo;

**CHE** il comune di Sant'Angelo in Vado, debitamente autorizzato dalla Regione Marche organizza tutti gli anni nei mesi di ottobre – novembre la "Mostra Nazionale del Tartufo Bianco pregiato delle Marche" giunta nell'anno 2020 alla sua 57' edizione;

### **TUTTO CIÒ PREMESSO**

con la presente nota si esprime "**Pieno consenso alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"**" specificando che il comune di Sant'Angelo in Vado ha partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dall'anno 2012.

### **IL SINDACO**

(dott. Giannalberto Luzi)



**Comune di SANT'ANGELO IN VADO**  
**Provincia di Pesaro e Urbino**  
**Mayor's Office**

Prot. n. 544 /2020

Sant'Angelo in Vado 30th January 2020

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
dott. Michele Boscagli  
SEDE info@cittadeltartufo.com

**Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice".**

The undersigned Dr. Giannalberto Luzi, as pro-tempore Mayor and legal representative of the municipality of Sant'Angelo in Vado (PU);

WHEREAS the municipality of Sant'Angelo in Vado has as one of its institutional aims the promotion and enhancement of the typical products of the municipal territory, the most significant of which is certainly the "White Truffle";

THAT the truffle product has an important economic value for the city and the area as many citizens work as truffle hunters and the collection is a source of additional family income;

THAT in Sant'Angelo in Vado is active since 1981 a National Experimental Truffle Growing Centre of the Marche region whose activity is the study of techniques for the production of truffle plants;

THAT the town of Sant'Angelo in Vado is a member, from 1990 to the present day, of the National Truffle Cities Association;

THAT the town of Sant'Angelo in Vado, duly authorized by the Marche Region, organizes every year in the months of October - November the "National Exhibition of Fine White Truffle of the Marche" now, in 2020, into its 57th edition;

ALL THIS BEING SAID

with this statement we express our full consent to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" and we wish to underline that the municipality of Sant'Angelo in Vado has participated in all phases of the candidacy process since 2012.

**THE MAYOR**  
(dott. Giannalberto Luzi)

ORIGINAL SIGNED LETTER



**COMUNE DI SANTE MARIE**  
*Provincia di L'Aquila*

COMUNE DI SANTE MARIE (AQ)

Anno 2020	Titolo VI	Classe 09	PARTENZA
Prot.n.	991	Del	06/03/2020

Spett.le  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
c.a. Sig. Presidente dott. Boscagli Michele  
p.zza Gramsci, 1  
53020 San Giovanni D'Asso (SI)  
Email: [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**

Il sottoscritto **Lorenzo Berardinetti**, nato a Sante Marie il 12/02/1958, Sindaco protempore e legale rappresentante del Comune di Sante Marie (AQ),

PREMESSO:

- a. Che l'attività di cerca e cavatura dei tartufai del territorio **costituisce un'azione importante e preziosa per la manutenzione del territorio e la protezione dell'ambiente e nello stesso tempo consente di trasmettere e tramandare i saperi alle giovani generazioni** piuttosto che al tartufo come prodotto commerciale e gastronomico;
- b. Che il Comune di Sante Marie, tra gli obiettivi previsti dallo Statuto, è ricompreso quello della promozione dei prodotti locali ivi compreso il tartufo, presente sul territorio comunale, **con particolare attenzione alla conservazione dell'ambiente e dell'habitat dello stesso;**
- c. Che la cerca e la cavatura del tartufo rappresentano, oltre ad avere una notevole rilevanza economica come reddito integrativo per la popolazione locale, **un elemento importante per la salvaguardia dell'habitat delle tartufaie;**
- d. Che il Comune di Sante Marie ha fatto richiesta per diventare socio all'Associazione Nazionale Città del Tartufo;

**D I C H I A R A**

. Di esprimere Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

. Di contenere l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura

*Sante Marie, 06 marzo 2020*



*Il Sindaco*  
**Lorenzo Berardinetti**

# COMUNE DI SANTE MARIE

## Provincia di L'Aquila

To: Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
President Boscagli Michele

**Subject: Full support of the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

The undersigned Lorenzo Berardinetti, born in Sante Marie on 12/02/1958, Mayor and legal representative of the Municipality of Sante Marie (AQ),

### CONSIDERING THAT:

- a. The activity of truffle hunting and extraction carried out by the truffle hunters in the area is an important and precious action for the preservation of the territory and the protection of the environment and, at the same time, allows to pass on and hand down knowledge to the younger generations rather than seeing the truffle just as a commercial and gastronomic product;
- b. The Municipality of Sante Marie, among the aims specified in its Statute, includes the promotion of local products such as the truffles, available in its municipal area, with particular care for the conservation of the environment and the habitat itself;
- c. Truffle hunting and extraction represent, apart from having a considerable economic importance as a supplementary income for the local population, an important element for the preservation of the truffle habitat;
- d. The Municipality of Sante Marie has applied to become a member of the National Truffle Cities Association;

### DECLARES

- to express his full support for the candidacy submitted to UNESCO for " Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;
- to ensure the commitment to support the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.

*Sante Marie, 6th March 2020*

The Mayor  
Lorenzo BERARDINETTI

ORIGINAL SIGNED LETTER



COMUNE DI SARACENA

**UFFICIO DEL SINDACO**

Prot. n. 752 del 10.02.2020

**Al Presidente  
dell'Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
SEDE**

**OGGETTO:** cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali – truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practices – dichiarazione di sostegno

Gentile Presidente, sono lieto di illustrarti brevemente le peculiarità del territorio di Saracena in riferimento alla cerca e cavatura del tartufo.

Preliminarmente sottolineo i legami che ci uniscono alle associazioni di tartufai di Castrovillari e del Pollino, con le quali stiamo pianificando iniziative comuni da tenere nei prossimi mesi.

Inoltre mi preme rimarcare che le peculiari caratteristiche geomorfologiche del territorio del Pollino lo rendono particolarmente adatto ad esprimere una vocazione tartuficola utile ad attrarre cittadini e turisti dal resto d'Italia.

Inoltre sono lieto di comunicarti che questa Amministrazione ha intrapreso delle iniziative a supporto della candidatura all'UNESCO nel periodo temporale che decorre dal marzo 2017 a tutt'oggi con particolare riferimento al 1 e 2 Aprile 2017 presso il Piano di Novacco e il 29 Gennaio 2018 accogliendo una troupe TV dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) che ha effettuato delle registrazioni video nella nostra montagna, intervistando anche alcuni tartuficoltori e cercatori di tartufi che rappresentano delle sentinelle per il nostro territorio montano e un esempio per le nuove generazioni che si avvicinano sempre più a conoscere il tartufo.

Con la presente, quindi, intendo esprimere il **pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Dichiaro, altresì, che il Comune di Saracena ha partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura dall'adesione di questo ente all'Associazione Nazionale Città del Tartufo risalente al settembre 2015 e continuerà il suo impegno a supporto delle azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura presentato.

Cordiali saluti.

Dalla Residenza Municipale 10.02.2020



Il Sindaco  
Renzo Russo

Comune di Saracena – Provincia di Cosenza

Centralino 0981 34160

info@comune.saracena.cs.it – www.comune.saracena.cs.it

Partita Iva e Codice Fiscale 01258050788

**COMUNE DI SARACENA**

**MAYOR'S OFFICE**

Prot. n. 752 dated 10th February 2020

to the President of Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli

SEDE

**SUBJECT: "Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practices" — Support statement**

Dear President, I am pleased to briefly illustrate the peculiarities of the territory of Saracena in reference to the truffle hunting and extraction.

First of all, I would like to underline the bond that unites us with the associations of truffle hunters of Castrovillari and Pollino, with whom we are planning common initiatives to be held in the coming months. Furthermore, I would also like to point out that the peculiar geomorphological characteristics of the territory of Pollino make it particularly suitable to express a truffle vocation useful to attract citizens and tourists from the other parts of Italy.

I am also pleased to inform you that this administration has undertaken initiatives in support of the candidacy to UNESCO in the period from March 2017 until today, with particular reference to the dates of 1st and 2nd April 2017 at the Pian di Novacco and then 29th January 2018 where we hosted a TV crew from the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo (CN) who made some video recordings in our mountains. They interviewed also some truffle growers and truffle hunters who act as guardians of our mountain territory and they are an example for the new generations who are increasingly approaching the truffle world.

Therefore, I hereby express my full support for the candidacy submitted to UNESCO for "*Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices*" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

I also declare that the Municipality of Saracena has participated in all stages of the candidacy process since joining the National Truffle Cities Association in September 2015 and will continue its commitment to support the protection and safeguarding actions described in the candidacy file that was submitted. Sincerely yours.

*From the Town Hall, 10th February 2020*

**The Mayor  
Renzo Russo**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# Comune di Sasso Marconi

CITTÀ METROPOLITANA di BOLOGNA  
Piazza Martiri della Liberazione 6 - 40037 Sasso Marconi  
Tel. 051 843511 • www.comune.sassomarconi.bologna.it  
PEC: comune.sassomarconi@cert.provincia.bo.it  
C.F. 01041300375 • P.IVA 00529971202

Prot. 2260

Al Presidente dell'Associazione Nazionale  
"CITTA' DEL TARTUFO"  
Dr. Michele Boscagli,  
Sua Sede

e-mail:asscittàdeltartufo@gmail.com

Il sottoscritto Roberto Parmeggiani,  
in qualità di Sindaco pro-tempore del Comune di Sasso Marconi

## **DICHIARA**

- che il territorio del Comune di Sasso ha una spiccata vocazione e tradizione alla tartuficoltura; ( si allega relazione , coi dati puntuali )
- risulta altresì una spiccata vocazione del nostro territorio: alla ricerca del tartufo, dalla presenza di numerosi tartufai , all'addestramento specifico di cani utilizzata per la raccolta del tartufo;
- che a Sasso Marconi ormai da trent'anni si svolge la Manifestazione a carattere nazionale denominata "Tartufesta" che risulta essere classificata fra le principali manifestazioni del settore sia a livello regionale che nazionale;
- che all'interno dei programmi della suddetta manifestazione si svolgono Convegni e dibattiti per trattare le problematiche legate al tartufo sia per quanto riguarda la regolamentazione legislativa sia per le nuove tecniche di coltivazione;

Con la presente si esprime il Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenza e pratiche tradizionali " per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Sasso Marconi, 10/02/2020

Il Sindaco  
Roberto Parmeggiani

# Comune di Sasso Marconi

CITTÀ METROPOLITANA di BOLOGNA  
Piazza Martiri della Liberazione 6 - 40037 Sasso Marconi  
Tel. 051 843511 • [www.comune.sassomarconi.bologna.it](http://www.comune.sassomarconi.bologna.it)

Prot. 2260

To the President of Associazione Nazionale  
"CITTA' DEL TARTUFO"  
Dr. Michele Boscagli,  
Sedeemail: [asscittàdeltartufo@gmail.com](mailto:asscittàdeltartufo@gmail.com)

The undersigned Roberto Parmeggiani, as Mayor pro tempore of the Municipality of Sasso Marconi

## DECLARES

- that the territory of the Municipality of Sasso has a strong vocation and tradition to truffle-growing; (attached report, with precise data).
- there is also a strong vocation in our territory: truffle hunting which sees the presence of several truffle hunters as well as the specific training of dogs used for the truffle collection;
- that for the last thirty years the national event called "Tartufesta" has been held in Sasso Marconi, and it is classified among the main events of the sector both at regional and national level:
- that within the programs of the above mentioned event, conferences and debates are held to discuss the problems related to truffles both in terms of legislative regulation and new cultivation techniques;

We hereby express our full support for the candidacy submitted to UNESCO of the " Truffle hunting and extraction in Italy. Knowledge and traditional practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

*Sasso Marconi, 10th February 2020*

The Mayor

Roberto Parmeggiani

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI SCHEGGINO

Provincia di Perugia

IL SINDACO

Prot. n. 454

**Al Presidente dell'Associazione Nazionale  
CITTA' DEL TARTUFO  
Michele Boscagli  
Sua Sede  
asscittadeltartufo@gmailcom  
info@cittadeltartufo.com**

**OGGETTO: Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali.**

Dato atto :

- che il territorio del Comune di Scheggino ha una lunga e consolidata tradizione tartuficola, avendo estese aree tartufigene e molti cavaatori abilitati;
- che l'attività della cerca e cavatura del tartufo ha un importante ricaduta sul territorio in termini di salvaguardia e protezione dell'ambiente in quanto induce i tartufai alla manutenzione e miglioramento delle zone di produzione dei tartufi;
- che i tartufai del territorio tramandano di generazione in generazione l'esperienza e la conoscenza acquisita negli anni dedicati alla cerca del prezioso tubero: le varie tipicità del terreno dove esso cresce e matura, le tipologie di alberi alle cui radici avviene la micorrizzazione, la stagionalità, la varietà della specie tartufigola, nonché la passione che gli stessi dedicano a tale attività;
- che questo ente ha organizzato numerose iniziative per la promozione del tartufo, il nostro più eccellente prodotto della terra, ed in particolare la manifestazione "Il Diamante Nero", una mostra mercato incentrata su tale prodotto tipico locale, giunta quest'anno alla sua XV° edizione.

Tutto ciò premesso

Il sottoscritto **FABIO DOTTORI** nato a Spoleto il 05.07.1968 in qualità di Sindaco Pro – tempore del Comune di Scheggino

## DICHIARA

Di dare **pieno sostegno alla candidatura presentata all'Unesco della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"** per l'iscrizione quale **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**.

Scheggino li, 03.02.2020



**IL SINDACO f.f.**  
**Fabio Dottori**

# COMUNE DI SCHEGGINO

Provincia di Perugia

---

THE MAYOR

Prot. n. 454

To the President of Associazione Nazionale  
CITTA' DEL TARTUFO  
Michele Boscagli Sua Sede  
asscittadeltartufo@gmail.com [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**SUBJECT: Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices**

Given that

- the territory of the Municipality of Scheggino has a long and consolidated truffle tradition, having extensive truffle areas and many qualified truffle hunters;
- that the activity of truffle hunting and extraction has an important impact on the territory in terms of safeguarding and protecting the environment as it encourages truffle hunters to preserve and improve the truffle production areas;
- that the truffle hunters of the territory hand down from generation to generation the experience and knowledge gained over the years committed to the hunt of the precious tuber: the different characteristics of the soil where it grows and ripens, the types of trees whose roots are mycorrhized, the seasonality, the variety of the truffle species, as well as the passion they dedicate to this activity;
- that this institution has organized various initiatives for the promotion of truffles, our most excellent product of the earth, and in particular the event "Il Diamante Nero", a market exhibition focused on this typical local product, now in its XVth edition.

All that being said:

The undersigned FABIO DOTTORI born in Spoleto on 05.07.1968 as Mayor Pro - tempore of the Municipality of Scheggino:

## DECLARES

To give full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

*Scheggino, 3rd February 2020*

**The Mayor**

**Fabio Dottori**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Leonardo Latini  
*Sindaco*

Terni, 25 marzo 2020

Dott.ssa Antonella Brancadoro  
Presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo

Con la presente, l'Amministrazione Comunale di Terni, nella persona del *Sindaco della città, Leonardo Latini, unitamente al Vicesindaco e Assessore alla Cultura e Turismo, Andrea Giuli*, intende manifestare formale sostegno alla candidatura dell'associazione nazionale "Città del tartufo" per la "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" alla lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale Unesco. La città di Terni e la provincia di Terni, infatti, ricadono in territorio tartufigeno che comprende vaste aree (per esempio la Valnerina e il parco fluviale del Nera) vocate, già anticamente, alla pratica tradizionale e che caratterizzano a tutt'oggi la cultura locale di comunità e di gruppi costantemente impegnati nella trasmissione dell'elemento. Il riconoscimento Unesco rappresenterebbe un ulteriore veicolo di salvaguardia sostenibile per promuovere e diffondere anche tra le nuove generazioni il rispetto dell'ambiente e i valori culturali in esso originati nel corso del tempo.

Cordiali saluti

Hereby, on behalf of the Municipality of Terni, the mayor of the city, Leonardo Latini, and the deputy-mayor and councilor for culture and tourism, Andrea Giuli, express formal support to the nomination of the "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practices" to the UNESCO Representative List of the intangible cultural heritage, proposed by "Associazione Nazionale Città del Tartufo".

Terni and its province, in fact, fall into the truffle territory which includes vast areas (e.g. "Valnerina" and "Area del Parco Fluviale del Nera") suited, from ancient times, to the traditional practice that still characterizes the local culture of community and groups which are constantly engaged in the transmission of the element. Unesco recognition would represent a further vehicle for the sustainable safeguarding to promote and disseminate, even among the young generations, the respect for the environment and the cultural values that originated over the time.

Best Regards,

Leonardo Latini  
documento firmato digitalmente



**COMUNE DI TERRE DEL RENO**  
(Provincia di Ferrara)



SINDACO

**Ufficio:** GABINETTO  
DEL SINDACO

Data 07.03.2020

Preg.mo Michele Boscagli  
Presidente dell'Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Sede Legale c/o Comune di Alba  
Piazza Risorgimento ,1  
12051 ALBA (Cuneo)

Tramite e-mail : [info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**PROT N. 4899** ( da citare nella risposta )

**Allegati:** nr . .....

**Classificazione Cat: 7 Classe 6**

**OGGETTO:** Associazione Nazionale Città del Tartufo. Candidatura UNESCO – pieno sostegno del Comune di Terre del Reno.

**Premesso che:**

Il territorio dell'ex Comune di Sant'Agostino ( ora Comune di Terre del Reno) è tradizionalmente caratterizzato dalla presenza di zone in cui si pratica la raccolta di tartufi, con particolare riferimento all'area del Bosco della Panfilia, una rara planiziale di 81 ettari nella quale si registra una particolare concentrazione del tubero, con circa 400 cavaatori abilitati;

La presenza del tartufo e la tradizione che ne accompagna la raccolta ed il suo impiego nella gastronomia locale costituisce un elemento di interesse nei confronti del territorio.

La cultura del tartufo intesa come patrimonio di memorie , di conoscenze, di saperi fanno parte di un patrimonio orale che ci contraddistingue .

Tutte le pratiche , infatti, che riguardano le fasi di cerca e cavatura, comprese quelle di addestramento del cane ed il suo utilizzo , fanno parte da sempre di una tradizione culturale del nostro territorio che si tramanda di padre in figlio e da nonno a nipote .

La raccolta del tartufo, in quanto espressione di una tradizione culturale, distintiva di una comunità e del proprio territorio è un'attività che va tutelata e conservata per poterla poi consegnare alle nuove generazioni.



**COMUNE DI TERRE DEL RENO**  
(Provincia di Ferrara)



SINDACO

Prendendo poi in considerazione il prodotto "Tartufo" fin dal 1980, alcune Associazioni locali organizzano la manifestazione denominata Sagra del Tartufo che registra una vasta adesione di visitatori, anche fuori dal territorio regionale;

Con delibera del Consiglio Comunale nr. 9 del 09/02/2009, proprio allo scopo di valorizzare al meglio la suddetta particolarità del territorio, l'ex Comune di Sant'Agostino ( dal 01.01.2017 Terre del Reno) ha aderito all'Associazione Nazionale Città del Tartufo.

Detta Associazione ha come missione il far conoscere e promuovere il prezioso tubero attraverso iniziative a respiro nazionale, in cui si mettono in evidenza non solo gli aspetti del prodotto ma anche le tradizioni culturali ad esso legati come le pratiche di cerca e cavatura, la cerca dei vari tipi di tartufi, la successiva conservazione ed infine l'utilizzo gastronomico.

Le suddette iniziative costituiscono una vera e propria vetrina dedicata a tutti i territori dove si raccolgono i tartufi, pubblicizzando nel contempo le varie sagre locali dedicate alla preparazione di piatti tipici contenente questo prodotto della terra.

Nel nostro Comune si svolgono annualmente due Sagre gastronomiche, la prima a fine agosto/primi di settembre e la seconda nel mese di novembre, in cui i piatti della tradizione locale vengono valorizzati dall'aggiunta del tartufo bianco;

Tutto ciò premesso

*Il sottoscritto **LODI ROBERTO**, nato a Ferrara il 22/07/1958, legale rappresentante del Comune di Terre del Reno (Ferrara), comprendente il territorio dell'ex Comune di Sant'Agostino, con la presente*

**ESPRIME**

***Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.***

**DICHIARA**

*Che l'ex Comune di Sant'Agostino (ora Terre del Reno) ha partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dal 2012.*

Terre del Reno, 07.03.2020

IL SINDACO  
Lodi Roberto

# **Comune di TERRE DEL RENO**

**Provincia di Ferrara**

*The Mayor's office*

To: **Michele Boscagli**  
President of Associazione Nazionale  
Città del Tartufo

**SUBJECT: National Truffle Cities Association. Candidacy to UNESCO. Full support from the Municipality Terre del Reno**

Given that:

The territory of the former Municipality of Sant'Agostino (now Municipality of Terre del Reno) is traditionally characterized by the presence of areas where truffles are collected, with particular reference to the area of the Bosco della Panfilia, a rare lowland forest of 81 hectares where there is a particular concentration of the tuber, with about 400 qualified truffle hunters;

The presence of the truffle and the tradition that surrounds its collection and its use in the local gastronomy is a key element of interest for the territory;

The truffle culture considered as a heritage of memories, knowledge, skills are part of an oral heritage which clearly distinguishes us.

All the practices which, in fact, are related to the phases of truffle hunting and extraction, including dog training and its use, have always been part of a local cultural tradition that is handed down from father to son and from grandfather to grandson.

The collection of truffles, as an expression of a cultural tradition, distinctive of a community and its territory, is an activity that must be protected and preserved in order to be passed on to new generations.

Furthermore, since 1980 some local associations have been organizing the "Sagra del Tartufo" (Truffle Festival), which attracts a large number of visitors, even outside the regional territory, and it is fully based on the "truffle" product;

By resolution of the City Council no. 9 dated 09/02/2009, precisely in order to enhance the above-mentioned particularity of the territory, the former Municipality of Sant'Agostino (from 01/01/2017 Terre del Reno) has joined the National Truffle Cities Association.

This association's mission is to promote and enhance the precious tuber through national initiatives, which highlight not only the aspects of the product, but also its cultural traditions such as the practice of truffle hunting and extraction, as well as hunting the different types of truffles, their preservation and finally their gastronomic use.

These initiatives are a real showcase dedicated to all the areas where truffles are collected, while at the same time they also promote the various local festivals dedicated to the preparation of typical dishes containing this product of the land.

Two gastronomic festivals are held annually in our municipality, the first one at the end of August/beginning of September and the second one in November, and during these festivals traditional local dishes are prepared and enhanced thanks to the addition of our white truffle;

Given all of the above:

The undersigned **LODI ROBERTO**, born in Ferrara on 22/07/1958, legal representative of the Municipality of Terre del Reno (Ferrara), which includes the territory of the former Municipality of Sant'Agostino, hereby

#### **EXPRESSES**

**Our full support to the candidacy submitted to UNESCO for "*Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice*", for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity**

**DECLARES**

that the former Municipality of Sant'Agostino (now Terre del Reno) has participated in all stages of the candidacy process since 2012.

*Terre del Reno, 7th March 2020*

The Mayor  
LODI ROBERTO

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

**UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA GROSSETANA**

Comuni di: Arcidosso - Castel del Piano - Castell'Azzara - Roccalbegna - Santa Fiora - Seggiano - Semproniano

Ufficio del Presidente



Prot. a margine

Arcidosso, 20/02/2020

Al Presidente dell'Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
Sua sede

Il sottoscritto Massimo Galli, Presidente dell'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana

dichiara

di dare pieno sostegno alla candidatura presentata all'Unesco della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;

di impegnarsi a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

A tal fine mi preme ricordare che:

- la Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana è fortemente impegnata nella valorizzazione del proprio patrimonio naturalistico ed ambientale e nella realizzazione di iniziative a sviluppo e conservazione del territorio montano;
- la Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana, nell'ambito della tutela delle produzioni tipiche locali ritiene che sia vantaggioso per l'economia insediata sostenere la conservazione del paesaggio e delle produzioni agricole amiatine attraverso il sostegno alla organizzazione di azioni e progetti di valorizzazione, promozione, comunicazione, salvaguardia, informazione, ricerca applicata o contro la perdita di varietà vegetali;
- che il tartufo sta diventando uno dei prodotti caratterizzanti il territorio amiatino e che la sua presenza si registra su tutto il territorio dell'Unione dei Comuni, con eccezione del cono vulcanico del monte Amiata;
- che l'Associazione Tartufai dell'Amiata, con sede in Castell'Azzara, dal 1991 opera nei due versanti dell'Amiata, per la conservazione e la valorizzazione di questo prezioso fungo ipogeo e gestisce recinti di studio per la produzione tartufigena.

Distinti saluti

Il Presidente  
Massimo Galli

## UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA GROSSETANA

Comuni di: Arcidosso – Castel del Piano – Castell’Azzara – Roccalbegna – Santa Fiora – Seggiano – Semproniano  
**The President’s Office**

*Arcidosso, 20th February 2020*

To the President of: Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
- sede -

The undersigned Massimo Galli, President of Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana

*declares*

to give **full support to the candidacy submitted to Unesco for “Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices” for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;**

to be committed to supporting all protection and safeguard actions described in the candidacy file.

In this regard, I would like to emphasize that:

- The Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana is strongly committed to the enhancement of its natural and environmental heritage and the creation of initiatives for the development and conservation of the mountain territory;
- The Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana, in the respect of the protection of the typical local productions, believes that it is to the advantage of the local economy to support the conservation of the landscape and of the Amiantine agricultural productions through the support to the organization of actions and projects of valorization, promotion, communication, safeguard, information, applied research or against the progressive loss of plant varieties;
- that the truffle is becoming one of the key products of the Amiantine area and that its presence is reported throughout the territory of the Union of Municipalities, with the exception of the volcanic cone of Mount Amiata;
- that the Associazione Tartufai dell’Amiata, based in Castell’Azzara, has been operating on both sides of the Amiata since 1991, for the conservation and enhancement of this precious underground mushroom and manages study areas for the truffle production.

Kind regards.

*The President*  
**Massimo Galli**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

Montefiorino 10.02.2020

Spett. le  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL TARTUFO  
c.a. Presidente e Direttore

OGGETTO: Sostegno candidatura Unesco per la "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali".

Ad integrazione della nostra precedente nota Prot. n. 3037/2018 in data 10.02.2018, con la quale - previo consenso libero e informato - si esprimeva condivisione ed incondizionato sostegno alla candidatura Unesco "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" - Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice.

Tenuto conto :

- del pregio delle risorse naturali e ambientale del nostro territorio e della sua vocazione tartufigena con la presenza della specie : *Tuber Magnatum Pico*, *Tuber Aestivum*, *Tuber Uncinatum* e *Tuber Mesentericum* ed in minore misura *Tuber Brumale*, *Tuber Borchii* e *Tuber Melanosporum*;
- degli studi e ricerche effettuate in collaborazione con la Provincia di Modena e l'Università degli Studi di Bologna - Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agroalimentare sulla distribuzione e sull'ecologia del tartufo del territorio;
- dell'impegno profuso negli anni per far crescere politiche di valorizzazione, unitamente ad una cultura di rispetto e difesa del territorio che custodisca questo pregiato prodotto della terra: *il Tartufo*;
- della volontà di proteggere e valorizzare l'attività di cerca e cavatura dei Tartufai del territorio, che si configurano come manutentori dell'ambiente e trasmettitori di saperi materiali e immateriali che rappresentano un complesso patrimonio di conoscenze tradizionali, che appartenendo principalmente alle generazioni più anziane, devono essere tutelate perché non vadano disperse e possano essere tramandate alle giovani generazioni;

**CONFERMIAMO**

- il pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" - Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.
- l'impegno a supportare tutte le azioni di tutela e salvaguardia così come descritte e condivise nel Dossier di candidatura presentato.



Il Presidente  
SERVIZIO AUTONOMO DEL SUB AMBITO MONTANO  
dell'Unione dei Comuni del Distretto Ceramico

Maurizio Paladini



**SERVIZIO SUB AMBITO MONTANO**  
VALLI DOLO, DRAGONE E SECCHIA

UNIONE COMUNI DISTRETTO CERAMICO

*Montefiorino, 10th February 2020*

To:  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
CITTÀ DEL TARTUFO  
c.a. President and Director

**SUBJECT: Support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice".**

In addition to our previous note, protocol n. 3037/2018 dated 10.02.2018, with which - subject to free and informed consent - we expressed our unconditional support for the UNESCO candidacy " Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" -

Considering:

- the value of the natural and environmental resources of our territory and its truffle vocation with the presence of the species: Tuber Magnatum Pico, Tuber Aestivum, Tuber Uncinatum and Tuber Mesentericum and to a lesser extent Tuber Brumale, Tuber Borchii and Tuber Melanosporum;
- studies and research carried out in collaboration with the Province of Modena and the University of Bologna - Department of Agrifood Protection and Valorization on the distribution and ecology of truffles in the territory;
- of the efforts made over the years to develop policies of enhancement, together with a culture of respect and defense of the territory that protects this precious product of the land: the Truffle;
- of the will to protect and enhance the activity of truffle hunting and extraction by the local truffle hunters who act as environmental guardians and conveyors of material and immaterial knowledge by providing a complex heritage of traditional skills, belonging mainly to the older generations, which must be protected, preserved and be handed down to the younger generations;

**WE HEREBY CONFIRM**

Our full support to the candidacy submitted to UNESCO for all'UNESCO "Truffle hunting and extraction in Italy: Knowledge and traditional practice"for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity.

- Our commitment to support all actions of protection and safeguard as described and shared in the submitted candidacy file.

*The President of*  
*Unione dei Comuni del Distretto Ceramico*  
**Maurizio Paladini**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



COMUNE DI VALLO DI NERA  
Provincia di Perugia



Vallo di Nera, 02.03.2017  
Prot. N. 1013

“Città del Tartufo”  
[associttadeltartufo@gmail.com](mailto:associttadeltartufo@gmail.com)  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

OGGETTO: Riconoscimento UNESCO di “Pratiche e conoscenze della Cultura del tartufo come bene immateriale vivente”

Venuti a conoscenza del percorso di candidatura portato avanti dall’Associazione Nazionale “Città del Tartufo” che chiede all’Unesco il riconoscimento di: “Pratiche e conoscenze della Cultura del tartufo come bene immateriale vivente ,

i sottoscritti Comuni di Vallo di Nera, Preci, Sellano, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto, Sant’Anatolia di Narco, Ferentillo, Polino, Arrone, e Montefranco, che con Norcia, Cascia e Scheggino, città già iscritte, completano l’areale della Valnerina, zona strategica vocata alla produzione tartufigena, sostengono questo processo e dichiarano l’interesse a partecipare al piano di sviluppo, che ricadrà come misura di salvaguardia nel loro ambito territoriale.

Cordiali saluti

Sindaco Comune di Vallo di Nera

Sindaco Comune Preci

Sindaco Comune Sellano

Sindaco Comune Cerreto di Spoleto

Sindaco Comune Poggiodomo

Sindaco Comune Monteleone di Spoleto

Sindaco Comune Sant’Anatolia di Narco

Sindaco Comune Ferentillo

Sindaco Comune Polino

Sindaco Comune Arrone

Sindaco Comune Montefranco

*Vallo di Nera, 2nd March 2017*

"Città del Tartufo"

[asscittadeltartufo@gmail.com](mailto:asscittadeltartufo@gmail.com)

[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**SUBJECT: UNESCO Recognition of "Practices and Knowledge of the Truffle Culture as an Intangible Living Heritage".**

Having become aware of the candidacy process carried out by the National Truffle Cities Association, which asks Unesco for the recognition of: "Practices and knowledge of the Truffle Culture as an Intangible Living Heritage

the undersigned Municipalities of Vallo di Nera, Preci, Sellano, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto, Sant'Anatolia di Narco, Ferentillo, Polino, Arrone, and Montefranco, which also includes the already registered cities Norcia, Cascia and Scheggino, complete the Valnerina area, a strategic area for the production of truffles, wish herebt to support this process and declare their interest in participating in the development plan, which will be regarded as a safeguard measure within their territory.

Kind regards

Mayor of Comune di Vallo di Nera  
Mayor of Comune di Preci  
Mayor of Comune Sellano  
Mayor of Cerreto di Spoleto  
Mayor of Comune di Poggiodomo  
Mayor of Comune di Monteleone di Spoleto  
Mayor of Comune Sant'Anatolia di Narco  
Mayor of Comune di Ferentillo  
Mayor of Comune di Polino  
Mayor of Comune di Arrone  
Mayor of Comune di Montefranco

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



**COMUNE DI VALLO DI NERA**  
**Provincia di Perugia**

Il Sindaco



Vallo di Nera 05.02.2020

Prot. n. 499

Al Presidente  
dell'Associazione Nazionale  
Città del tartufo  
Michele Boscaglia  
Sua sede

La sottoscritta Agnese Benedetti, Sindaco del Comune di Vallo di Nera (Pg)

**dichiara**

di dare pieno sostegno alla candidatura presentata all'Unesco della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;

di impegnarsi a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura;

che Vallo di Nera fa parte dell'Associazione nazionale delle Città del tartufo dal 2017 e che il Comune, interamente montano, si trova nella Valnerina.

La ricerca e la raccolta del tartufo, lo sfruttamento dei pascoli e del bosco, insieme all'agricoltura, hanno da sempre costituito le voci peculiari dell'economia locale divenendo parte integrante della cultura sociale ed economica della popolazione. Ancora oggi ogni famiglia del Comune possiede un cane addestrato alla ricerca e almeno un appezzamento contenente una tartufaia per il fabbisogno domestico.

Terra del tartufo nero, la Valnerina ha da sempre rappresentato, specialmente con Norcia, la patria del tartufo. Numerose sono ancora le tartufaie spontanee e altrettanto numerose quelle controllate e coltivate, tanto da far definire la Valle un'immensa tartufaia. Gli enti che gestiscono le proprietà collettive (Comunanze) bandiscono periodicamente le aste per affittare le cave, richiamando l'attenzione di molti.

Loc Borbonea s.n.c.

Tel 0743/616143 – 0743/616333

Fax. 0743/617242

[p.e.c.comune.vallodinera@postacert.umbria.it](mailto:p.e.c.comune.vallodinera@postacert.umbria.it)



Il tartufo viene cavato, consumato fresco nelle case e nei ristoranti oppure venduto o lavorato e conservato nelle aziende del territorio che può essere definito un vero e proprio distretto del prezioso fungo ipogeo. Anche a Vallo di Nera opera un'azienda di commercializzazione e lavorazione.

La ricerca e raccolta dei tartufi, documentata e tutelata abbondantemente nei documenti medievali dell'archivio storico di Vallo di Nera, è caratterizzata ancora oggi da elementi tradizionali che si tramandano di generazione in generazione. La localizzazione delle tartufaie, le tecniche di raccolta che mirano a proteggere i "pianelli" di produzione, la salvaguardia degli alberi tartufigeni, l'allevamento di ovini e caprini che garantiscono la concimazione del terreno e la pulizia del bosco, l'addestramento dei cani da tartufo, oltre che dalle Leggi sono indirizzati dalla consuetudine, dalla tradizione orale e dal bagaglio di esperienze acquisite dagli anziani.

I tartufai rappresentano un'importante risorsa per il territorio: contribuiscono in maniera significativa alla cura dell'Ambiente circostante e sono fonte di scambi intergenerazionali nel trasmettere il loro sapere alle giovani generazioni.

La cultura del tartufo e delle terre di sua produzione viene trasmessa a Vallo di Nera anche ai turisti e agli studenti attraverso manifestazioni come "Il trionfo del bosco", "Fior di Cacio", "Il Nero del Nera" e tramite la Casa dei Racconti, centro multimediale della letteratura orale popolare.

Numerosi piatti a base di tartufo vengono serviti nei ristoranti locali che ripropongono le ricette tradizionali accanto a quelle dell'innovazione culinaria, ma permangono tuttavia delle usanze domestiche che in cucina vedono il tartufo come ingrediente immancabile nelle feste: la Vigilia di Natale è tradizione in ogni casa consumare un primo piatto condito con tartufo, tanto che i cavaatori si fanno ancora carico di regalare almeno la "capatura" a chi non ha la possibilità di acquistarlo; nel pranzo sociale di Sant'Antonio abate figurano sempre i crostini di tartufo e durante il periodo di Quaresima non può mancare la frittata di uova, tartufo e di un cucchiaino di vino.

In fede  
Agnese Benedetti



**COMUNE DI VALLO DI NERA**

**Provincia di Perugia**

The Mayor

Vallo di Nera, 5th February 2020

Prot. n. 499

**To the President of  
Associazione Nazionale Città  
del tartufo**

**Michele Boscaglia**

The undersigned Agnese Benedetti, Mayor of the Municipality of Vallo di Nera (Pg) hereby

*declares:*

- to give full support to the candidacy submitted to UNESCO for "**Truffle hunting and extraction in Italy.Traditional Practical Knowledge**" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;
- to commit to support the actions of protection and safeguard described in the candidacy file;
- that Vallo di Nera has been part of the National Truffle Cities Association since 2017 and
- that the municipality, entirely mountainous, is located in Valnerina.

The truffle hunting and collection, the use of pastures and the woodland, together with agriculture, have always constituted the peculiar voices of the local economy, becoming an integral part of the social and economic culture of the population. Still today every family in the municipality has a dog trained for truffle hunting and at least a small piece of land with a truffle-grove for the household needs.

The land of the black truffle, the Valnerina has always represented, especially with Norcia, the home of the truffle. There are still many spontaneous truffle-grounds and many controlled and cultivated onesto the extent that the valley is defined as an immense truffle-growing area. The organizations which manage the collective properties (Comunanze) periodically hold auctions to rent the caves and this attracts the attention of many people.

The truffle is extracted, eaten fresh in houses and restaurants or sold or processed and preserved in the farms of the territory which can be defined a real district of the precious underground mushroom. Also in Vallo di Nera there is a marketing and processing company.

The truffle hunting and collection activities, which are extensively documented and well protected in the medieval documents of the historical archive of Vallo di Nera, are still characterized by traditional elements which are handed down from generation to generation. The location of the truffle-grounds, the collection techniques that aim to protect the production "plateaus", the protection of the truffle trees, the breeding of sheep and goats which ensure the fertilization of the soil and the cleanliness of the forest, the training of truffle dogs, as well as the Laws are guided by custom, oral tradition and the wealth of experience acquired by the elderly.

Truffle hunters represent an important resource for the area: they contribute significantly to the care of the surrounding environment and are a source of intergenerational exchanges in passing on their knowledge to the younger generations.

The culture of the truffle and its cultivation is also spread and narrated to tourists and students in Vallo di Nera through events such as "Il trionfo del bosco", "Fior di Cacio", "Il Nero del Nera" and through the Casa dei Racconti, a multimedia centre of popular oral literature.

Many truffle dishes are served in local restaurants which focus on traditional recipes as well as culinary innovation, but there are still some home customs which see truffles as an inevitable ingredient in the kitchen during festivities: on Christmas Eve it is tradition in every house a first course seasoned with truffles should be served, that is why the truffle hunters are willing to give at least the "capatura" (some truffle leftovers) to those who cannot afford to buy it; in the social lunch of St. Antonio Abate there are always truffle croutons as a dish, and during the Lent period you cannot miss the omelette of eggs, truffles and a spoon of wine.

*The Mayor*

**Agnese Benedetti**

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# Comune di Valsamoggia

(Città Metropolitana di Bologna)

---

Presidente dell'Associazione Nazionale Città  
del Tartufo Michele Boscagli  
Sua Sede

[asscittadeltartufo@gmail.com](mailto:asscittadeltartufo@gmail.com)

Oggetto: candidatura UNESCO "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali - Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice". - Consenso informato.

Il sottoscritto Daniele Ruscigno in qualità di rappresentante legale del Comune di Valsamoggia istituito dal 1° gennaio 2014 mediante fusione dei contigui Comuni di Bazzano, Castello di Serravalle, Crespellano, Monteveglio e Savigno;

Considerata la particolare vocazione tartuficola di molte aree boscate del territorio comunale, come testimoniano diverse indagini condotte dalla Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna e come evidenziato dalla zonizzazione delle aree tartufigene inserita nel Regolamento Urbanistico Edilizio approvato nel dicembre 2014;

Dato atto che l'ex Comune di Savigno aderì all'Associazione Nazionale Città del Tartufo nell'anno 1995 e che dal 2014 il Comune di Valsamoggia ha aderito per l'intero territorio comunale;

Visto che:

- nel 2014 è stato realizzato, con la supervisione dell'Università di Bologna e la collaborazione dell'Associazione Tartufai di Savigno, un parco culturale e ricreativo del tartufo sul fondo "le vigne" di circa 5 ettari;
- sul territorio comunale operano ogni anno circa 500 tartufai;
- la sagra del tartufo bianco pregiato di Savigno si svolge ininterrottamente dal 1983 i primi tre fine settimana di Novembre;

**esprime pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità;**

dichiara di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dal 2012 oltre che l'impegno a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura.

Valsamoggia, 11/02/2020

Daniele Ruscigno  
Sindaco



**Comune di Valsamoggia**  
**(Città Metropolitana di Bologna)**

President of Associazione Nazionale Città del  
Tartufo Michele Boscagli Sua Sede  
[asscittadeltartufo@gmail.com](mailto:asscittadeltartufo@gmail.com)

**Subject: Candidacy to UNESCO for “Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice”. - Informed consent**

The undersigned Daniele Ruscigno as legal representative of the Municipality of Valsamoggia established from the 1st January 2014 by merging the neighbouring municipalities of Bazzano, Castello di Serravalle, Crespellano, Monteveglio and Savigno;

Considering the particular truffle vocation of many wooded areas of the municipal territory, as evidenced by several surveys conducted by the Faculty of Agricultural Sciences of the University of Bologna and as evidenced by the zoning of truffle areas included in the Urban Building Regulations approved in December 2014;

Given that the former Municipality of Savigno joined the National Truffle Cities Association in 1995 and that since 2014 the Municipality of Valsamoggia has also joined for the whole municipal territory;

Given that:

- In 2014, under the supervision of the University of Bologna and with the collaboration of the Associazione Tartufai di Savigno, a cultural and recreational truffle park was created on the "le vigne"land, consisting of 5 hectares approximately;
- about 500 truffle hunters operate in the municipal area every year;
- the white truffle festival of Savigno has been held continuously since 1983 on the first three weekends of November;

hereby expresses:

full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity;

declares that the municipality has participated in all phases of the application process since 2012 and confirms its commitment to support the protection and safeguarding actions described in the candidacy file.

Valsamoggia, 11th February 2020

*The Mayor*

**Daniele Ruscigno**

**ORIGINAL**

**SIGNED**

**LETTER**



# Comune di Valtopina

## Provincia di Perugia

Comune di Valtopina

(Provincia di Perugia)

Prot.

PARTENZA

li, 30.01.2020

Prot. N **0000641** del **03-02-2020**

Nome ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CITTA' DEL TARTUF BOSC

Cat. **11** Classe **6** Fascicolo **1**



Al Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo

Michele Boscagli

P.zza Gramsci, 1

53020 **SAN GIOVANNI D'ASSO (SI)**

Oggetto: Sostegno alla candidatura della Cultura del Tartufo a patrimonio dell'UNESCO.

Il sottoscritto, Lodovico Baldini, Legale rappresentante pro-tempore del Comune di Valtopina,

### DICHIARA

-di esprimere il : **" Pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità"**.

-di aver partecipato a tutte le fasi del percorso di candidatura sin dal 22.04.2013, data di ingresso in Associazione Nazionale Città del Tartufo;

-che il territorio del Comune di Valtopina è quasi completamente a vocazione tartufigena; -  
-che il numero dei cavautori autorizzati residenti nel Comune di Valtopina è di circa 100 e -  
-che l'attività di cerca e cavatura praticata dai tartufai del territorio si rivela utile soprattutto per la manutenzione ed il controllo dell'ambiente;

-che, inoltre, i tartufai sono un elemento importante della comunità, in quanto trasmettitori della conoscenza dell'ambiente naturale, di antiche leggende e racconti legati a vari luoghi di cerca del tartufo;

-che nel Comune di Valtopina si svolgono importanti manifestazioni dedicate al tartufo, come la Mostra Mercato del Tartufo che si tiene ogni anno, negli ultimi due fine settimana di novembre e si svolge oramai dal 1980. Nel corso degli anni sono stati dedicati numerosi convegni, sia ai temi della ricerca, che della coltivazione, sia ai temi dello sviluppo turistico ecocompatibile e della salvaguardia dell'ambiente naturale in relazione alla attività di cerca e cavatura del tartufo.

Valtopina, li 30.01.2020



IL SINDACO  
Dott. Lodovico Baldini

# Comune di Valtopina

## Provincia di Perugia

*Valtopina, 30th January 2020*

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli - sede

**Subject: Support to the candidacy submitted to UNESCO for the Truffle Culture in the World Heritage list.**

The undersigned, Lodovico Baldini, pro-tempore legal representative of the Municipality of Valtopina,

### DECLARES

- to express full support for the candidacy submitted to UNESCO of the "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity".
- to have been involved in all stages of the application process since 22.04.2013, date of entry into the National Truffle Cities Association;
- that the area of the Municipality of Valtopina boasts almost completely a truffle vocation;
- that the number of authorized truffle hunters living in the Municipality of Valtopina is about 100 and - that the hunting activity and extraction carried out by the local truffle hunters is useful also in terms of preservation and control of the environment;
- Furthermore, truffle hunters are an important element of the community, as transmitters of the knowledge of the natural environment, of ancient legends and tales related to various places of truffle hunting;
- that in the municipality of Valtopina important events truffle-related are scheduled, such as the Truffle Market Exhibition which is held every year, in the last two weekends of November and has been running since 1980. Over the years several conferences have been dedicated to the themes of truffle hunting and cultivation, as well as to the eco-compatible tourist development and the preservation of the natural environment in relation to the truffle hunting and extraction activity.

Valtopina, 30th January 2020

The Mayor  
Lodovico Baldini

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Prot. n. 495

# COMUNE DI VEZZA d'ALBA

(Provincia di Cuneo)

Vezza d'Alba 08/02/2020

Egr. Presidente  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Dr. Michele Boscagli  
SUA SEDE  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Oggetto: Pieno sostegno e CONSENSO alla presentazione della candidatura Unesco per : CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA : CONOSCENZE E PRATICHE TRADIZIONALI – TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY : KNOWLEDGE AND TRADITIONAL PRACTICE.**

La sottoscritta Bonino Carla  
Sindaco pro – tempore e legale rappresentante del Comune di Vezza d'Alba (CN)

## DICHIARA

1. Che il territorio del proprio Comune è da sempre a vocazione tartufigola e produce sia i vari tipi di tartufo bianco che il nero pregiato Tuber Magnatum Pico in autunno-inverno;
2. Che le superfici tartufigene spontanee possono essere stimate a circa 1/5 del nostro territorio e quindi ammontare a circa 3 km<sup>2</sup>;
3. Che i cavaori abilitati sono circa una decina e fanno parte dell'Associazione Trifolao Rocche del Roero;
4. Che l'attività di ricerca e cavatura del tartufo è stata sempre storicamente svolta dagli abitanti;
5. Che a testimonianza di ciò esistono nella nostra toponomastica locale dei toponimi riconducibili al tartufo come "località Tiforan".

### Dichiara inoltre che:

la "Fiera Regionale del tartufo bianco e vini del Roero di Vezza d'Alba" che da ben 39 edizioni si svolge a Vezza d'Alba, si è voluto valorizzare non solo la commercializzazione del tartufo, ma l'intero territorio Roero con i suoi prodotti, la sua cultura e le sue tradizioni. L'Amministrazione Comunale in questi ultimi 10 anni ha voluto affiancare alle tartufige naturali la Tartufiga Didattica. Un bosco abbandonato e ricettacolo di abbandoni di rifiuti, ora area di sosta per turisti e visitatori, luogo idoneo per la ricerca simulata del tartufo e luogo ideale per convegni "nel bosco" per conoscere la realtà del nostro tartufo. A questo è seguito l'impegno a proteggere e a valorizzare l'ambiente boschivo. E' stato inserito nel nostro Regolamento di Polizia Rurale un articolo per la tutela delle piante tartufige. Si è anche voluto dare visibilità alla tradizionale ricerca e cavatura del tartufo con i Tabui, cani addestrati alla cerca del Tartufo dedicando proprio ai cani la Rotatoria collocata sulla più importante via di comunicazione l'ex Statale 29 Torino- Savona che attraversa il nostro Comune, percorsa da migliaia di auto ed autoarticolati.

Sono state inoltre individuate iniziative con le scuole per la conoscenza e la promozione del Tartufo, l'ultima in ordine di tempo il progetto "Di Tartufo si Scrive" e la Ricerca simulata in Notturna, proprio per far vivere anche ai più piccoli, con i loro nonni l'esperienza della cavatura tradizionale.

L'Amministrazione sostiene e partecipa attivamente a tutte le iniziative e manifestazioni locali volte alla promozione del Tartufo. Collabora con l'Enoteca Regionale del Roero all'organizzazione della Giornata dedicata ai Cani da Tartufo a inizio Gennaio. Per tale motivo, il Comune di Vezza d'Alba, vuole dare il **pieno sostegno e consenso alla candidatura presentata all'UNESCO della "cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"**, per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità".



IL SINDACO  
(BONINO CARLA)

# COMUNE DI VEZZA d'ALBA

(Provincia di Cuneo)

Prot. n. 495

*Vezza d'Alba, 8th February 2020*

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Dr. Michele Boscagli  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**Subject: Full support and CONSENT to the candidacy submitted to UNESCO for :TRUFFLE HUNTING AND EXTRACTION IN ITALY : KNOWLEDGE AND TRADITIONAL PRACTICE.**

The undersigned Bonino Carla, pro-tempore Mayor and legal representative of the Municipality of Vezza d'Alba (CN)

## DECLARES

1. That the territory of the municipality has always had a truffle vocation and grows both the various types of white truffle and the precious black Tuber Magnatum Pico in autumn-winter;
2. That the number of spontaneous truffle areas can be roughly estimated at about 1/5 of our territory and therefore is about 3 km<sup>2</sup>;
3. That the certified truffle hunters are about ten and are part of the Association Trifolao Rocche del Roero;
4. That the truffle hunting and extraction activity has always been historically carried out by the local residents;
5. That in our local toponymy there are toponyms which can be traced back to the truffle as "Tiforan locality".

### Furthermore she declares that:

the "Regional Fair of the white truffle and Roero wines of Vezza d'Alba", which has been held in Vezza d'Alba for 39 editions, was intended to enhance not only the truffle marketing, but the whole Roero area with its products, culture and traditions. Over the last 10 years, the Municipal Administration has sought to add the Didactic Truffle Grove to the natural truffle-grounds. An abandoned wood and a receptacle of abandoned waste, now a rest area for tourists and visitors, a suitable place for the simulated truffle hunting and an ideal place for conferences "in the woods" to learn about the reality of our truffle. This was followed by a commitment to protect and enhance the forest environment. An article for the protection of truffle plants has been included in our Rural Police Regulations. We also wanted to give visibility to the traditional truffle hunting and extraction with the Tabui, dogs trained in truffle hunting by dedicating to dogs the Roundabout located on the most important road of communication the former State Road 29 Turin-Savona that runs through our municipality, crossed by thousands of cars and trucks.

Furthermore, some initiatives have been developed with schools in order to enhance the knowledge and promotion of truffles, the latest one is the project "Di Tartufo si Scrive" (We write about the Truffle) and the simulated night-time hunting, so that also the young kids, with their grandparents, can enjoy the experience of the traditional truffle extraction.

The Administration supports and actively takes part in all local initiatives and events aimed at promoting the truffle. It collaborates with Enoteca Regionale del Roero in the organization of the Truffle Dog Day at the beginning of January. Thus, for this reason, the municipality of Vezza d'Alba, wishes to give its full support and consent to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices", for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity".

*The Mayor*

Carla Bonino

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



# COMUNE DI VIANO

Provincia di Reggio Emilia

Via San Polo, 1 42030 VIANO (RE) - Pec : [viano@cert.provincia.re.it](mailto:viano@cert.provincia.re.it) - Fax 0522 988497 - Tel 0522 988321

Prot.n. 1047 del 11/02/2020

Al Presidente dell'Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
Sua Sede

**Oggetto: Pieno sostegno alla candidatura presentata all'Unesco della "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze pratiche e tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.**

Il Sindaco pro-tempore di Viano Nello Borghi, nato a Viano il 25/01/1963

Considerato che il Comune di Viano, comune montano dell'Appennino Reggiano, è collocato in un ambito territoriale di particolare valore storico, culturale e ambientale e che rappresenta un suggestivo "borgo" agricolo nel territorio emiliano, esempio di convivenza armoniosa tra la natura e l'impronta dell'uomo. Fra i tanti tesori del gusto di cui è ricca la provincia di Reggio Emilia, quali il parmigiano reggiano e l'aceto balsamico, un posto d'onore spetta di diritto al Tartufo della Valle del Tresinaro. Da tempo in questo territorio si effettua la "cerca" del tartufo; la tradizione orale del sapere della "cultura della cerca e cavatura del tartufo" viene tramandata da padre in figlio e da nonno a nipote, tant'è che la loro aggregazione ha dato vita all'Associazione "Tartufai Valle del Tresinaro". Occasione di valorizzazione del Tartufo della Valle del Tresinaro è anche la Fiera del Tartufo di Viano, giunta alla sua trentesima edizione, che vede la presenza regolare di alcune migliaia di visitatori e dove i "cavatori" possono mettere in mostra il loro "bottino".

Il Comune di Viano, attraverso la promozione del territorio e la valorizzazione della ricchezza culturale e naturale in esso presente, è da sempre attento alla tutela di questo "oro naturale" che ha consentito al Comune di essere conosciuto e ha portato allo sviluppo di un turismo naturalistico importante.

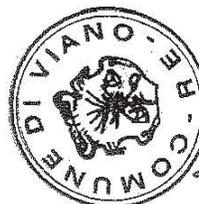
Per tutto quanto sopra esposto si è sostenuto con convinzione il lavoro fatto congiuntamente all'Associazione Nazionale della Città del Tartufo e

DICHIARA

- di dare pieno sostegno alla candidatura presentata all'Unesco;
- di dare maggiore risalto all'attività di cerca e cavatura dei tartufai del territorio, di come siano manutentori dell'ambiente e trasmettitori dei loro saperi alle giovani generazioni piuttosto che al tartufo come prodotto commerciale e gastronomico;

SI IMPEGNA

a supportare le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura



Il Sindaco  
Nello Borghi

# COMUNE DI VIANO

Provincia di Reggio Emilia

Via San Polo,1 42030 VIANO (RE) - Pec : viano@cert.provincia.re.it - Fax 0522 988497 -Tel 0522 988321

Prot.n. 1047 dated 11/02/2020

To the President of Associazione  
Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli

**Subject: Full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practice" for the inscription as Intangible Cultural Heritage for Humanity.**

The pro-tempore Mayor of Viano Nello Borghi, born in Viano on 25/01/1963

Considering that the municipality of Viano, a mountain village situated in the Reggio Emilia Apennines, is set in a territorial area of particular historical, cultural and environmental value and represents a suggestive agricultural "village" in the Emilian territory, an example of harmonious coexistence between nature and man's imprint. Among the many "treasures of taste" typical of the province of Reggio Emilia, such as Parmigiano Reggiano cheese and balsamic vinegar, the Truffle of the Tresinaro Valley rightfully holds a place of honour. Truffle hunting has been carried out in this area for a long time; the oral tradition of the "truffle hunting and extraction culture" is handed down from father to son and from grandfather to grandson, so much so that their combination has given birth to the Association "Tartufai Valle del Tresinaro ". The Truffle Fair of Viano, now into its thirtieth edition, is also an opportunity to enhance the value of the Truffle of the Tresinaro Valley. It is regularly attended by several thousand visitors and it is where "truffle hunter" can display their "loot".

The Municipality of Viano, through the promotion of the territory and the enhancement of the cultural and natural wealth of the area, has always been focused on the protection of this "natural gold" which has allowed the municipality to be known and has led to the development of an important naturalistic tourism.

For all the above, the work done jointly with the National Truffle City Association has always been supported by the municipality and

HEREBY DECLARES

- To give full support to the candidacy submitted to UNESCO;
- to give greater emphasis to the activity of truffle hunters in the area, how they preserve the environment and pass on their knowledge to the younger generations rather than seeing the truffle just as a commercial and gastronomic product;

IS COMMITTED

to support all the protection and safeguarding actions described in the candidacy file

*The Mayor*  
**Nello Borghi**

ORIGINAL SIGNED LETTER



**GIUNTA REGIONALE**

VICEPRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE CON DELEGA AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA,  
PARCHI E RISERVE NATURALI, SISTEMA IDRICO E AMBIENTE

Prot. n. 6 /Segr. AQ

L'AQUILA, 05/03/2020

Alla c.a. del Presidente  
dell'Associazione Nazionale "Città del Tartufo"  
Michele Boscagli  
S. Giovanni d' Asso  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

**OGGETTO: Candidatura Unesco.**

Egregio Presidente,

l'Abruzzo negli ultimi anni si è rivelato regione dotata di un patrimonio ambientale particolarmente vocato alla produzione tartuficola, anche e soprattutto delle specie pregiate. A conferma di ciò, negli ultimi anni siamo passati da regione fortemente dipendente da raccoglitori extraregionali a regione con più di quaranta ditte che commercializzano o trasformano tartufi e 4.500 raccoglitori paganti la prevista Tassa di Concessione Regionale.

La conoscenza dei vari segmenti della filiera testimonia il lavoro che è stato fatto, in particolare negli ultimi anni, dai vari soggetti interessati, in primo luogo da quelli istituzionali come Regione e Università dell'Aquila attraverso il Dipartimento di Scienze Ambientali. Questa prima esperienza di lavoro ha permesso di verificare, con i primi concreti risultati, la fattibilità della tartuficoltura in ambito regionale attraverso un'attenta scelta degli ambienti di coltivazione, delle specie da mettere a coltura (pianta e tartufo) e delle tecniche di gestione degli impianti coltivati.

Il progetto di mappatura del territorio vocato a tartufo in Abruzzo prodotto dal Dipartimento Agricoltura indica che: il 27% del territorio risulta idoneo alla crescita del tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum*), il 35% risulta vocato al tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*), il 38% a tartufo bianchetto (*Tuber borchii*) mentre il 70% del territorio esprime un'alta vocazione alla crescita del tartufo estivo (*Tuber aestivum e/o uncinatum*), coesistendo in alcune aree più specie di tartufo.

La coltivazione di specie micorrizzate con tartufo nella Regione è piuttosto recente, la gran parte degli impianti coltivati infatti ha meno di 30 anni, negli ultimi 10 anni si è registrato un forte interesse verso la coltivazione e ciò ha portato alla realizzazione di svariati impianti, anche fuori dalle aree tradizionalmente vocate alla coltura.

A supporto del settore, soprattutto in chiave di tutela e valorizzazione, la Regione Abruzzo ha inteso approvare e, successivamente, integrare soprattutto in tema di supporto alle associazioni dei tartufai e promozione, una legge di settore, la L.r. 21 dicembre 2012, n. 66 (*Norme in materia di raccolta,*



**GIUNTA REGIONALE**

**VICEPRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE CON DELEGA AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA,  
PARCHI E RISERVE NATURALI, SISTEMA IDRICO E AMBIENTE**

*commercializzazione, tutela e valorizzazione dei tartufi in Abruzzo*), vincolando quote delle entrate relative alle tasse di concessione regionali del settore.

Per tutto quanto sopra esposto sosteniamo con convinzione il lavoro fatto dall'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo ed esprimiamo pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, impegnandoci a supportare tutte le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura che l'associazione stessa porterà avanti.

IL VICEPRESIDENTE DELLA GIUNTA

*Emanuele Imprudente*

Giunta Regionale d'Abruzzo

**REGIONAL GOVERNMENT OF ABRUZZO**

VICEPRESIDENT OF THE REGIONAL GOVERNMENT WITH RESPONSIBILITY FOR AGRICULTURE, HUNTING AND FISHING,  
PARKS AND NATURE RESERVES, WATER SYSTEM AND ENVIRONMENT

*L'Aquila, 5th March 2020*

To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Mr. Michela Boscagli  
S. Giovanni d'Asso

**SUBJECT: Candidacy to UNESCO**

Dear President,

Abruzzo in recent years has proved to be a region with a particularly suitable environmental heritage for the truffle cultivation, also and above all for the precious species. To confirm this, in recent years we have shifted from being a region strongly dependent on extra-regional truffle hunters to a region with more than forty companies involved in trading or processing truffles and 4500 hunters paying the required Regional Concession Fee.

The knowledge of the various segments of the supply chain shows the work that has been done, in particular in recent years, by the various parties involved, first and foremost by institutional bodies such as the Region and University of L'Aquila through the Department of Environmental Sciences. This first work experience has allowed to verify, with the first tangible results, the feasibility of truffle-growing in the region through a careful choice of cultivation environments, the species to be cultivated (plant and truffles) as well as the management techniques of the cultivated plants.

The mapping project of the truffle suitable grounds available in Abruzzo, a project developed by the Agriculture Department shows that: 27% of the territory is suitable for the growth of white truffle (*Tuber magnatum*), 35% is suitable for black truffle. (*Tuber melanosporum*), il 38% is for whitebait/white truffle (*Tuberborchii*), while 70% of the area expresses a high growth vocation for the summer truffle (*Tuber aestivum e/o uncinatum*), with more species of truffle coexisting in some areas.

The cultivation of truffle mycorrhized species in the Region is quite recent, most of the cultivated facilities are in fact less than 30 years old, in the last 10 years there has been a strong interest in cultivation and this has led to the creation of several facilities, even outside the areas traditionally suited to cultivation.

In order to support the sector, especially in terms of its protection and enhancement, the Abruzzo Region decided to approve and, subsequently, integrate, specifically in terms of support to the truffle associations and promotion, a sector law, Regional Law dated 21st December 2012, n. 66 (*Regulations on the collection, trade, protection and enhancement of truffles in Abruzzo*), by tying shares of revenue from the regional concession fees related to the sector.

Based on these above-mentioned considerations, we strongly support the work done by the National Truffle Cities Association and we hereby express our full support to the candidacy submitted to UNESCO for "*Trufflehunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices*" for the inscription as Intangible

Cultural Heritage of Humanity and, therefore, we are committed to support all the necessary protection and safeguard actions described in the candidacy file, which the association itself will pursue and carry on.

The VICEPRESIDENT of the REGIONAL GOVERNMENT  
*Emanuele Imprudente*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



*L'Assessore  
allo Sviluppo e Promozione del Turismo*

*Spett.le Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
c.a. Pres. Michele Boscagli*

*Tra gli obiettivi prioritari della politica di sviluppo che la Regione Campania porta avanti, con convinta determinazione, vi è sicuramente quello della valorizzazione delle produzioni tipiche del nostro territorio.*

*Il tartufo, presente in numerose aree della Campania, in particolare in quelle interne montane, rientra a pieno titolo tra i prodotti in grado di favorire processi di sviluppo integrato. In particolare, può fungere da 'attrattore' nell'ambito di percorsi turistico-gastronomici volti alla riscoperta di luoghi e tradizioni culinarie e stimolare l'avvio di nuove attività ed imprese locali.*

*Il tartufo rappresenta, dunque, una risorsa da tutelare e valorizzare, favorendone la collocazione sui mercati nazionali e internazionale. In tal senso, i dati statistici, sicuramente sottostimati, ci danno ragione, riportando una produzione regionale intorno ai 15-20.000 quintali di prodotto annuo.*

*Si tratta, dunque, di un settore dinamico e in significativa espansione, cui continueremo a dedicare la massima attenzione con azioni concrete e mirate a conseguire le più ampie ricadute in termini di sviluppo e crescita economica per i nostri territori.*

*Al di là degli aspetti economici del settore vogliamo porre l'attenzione sui seguenti aspetti culturali.*

*Nella nostra Regione vi è una continuità storica nel passaggio e nella trasmissione dell'attività di cerca e cavatura del tartufo fra le generazioni.*

*I giovani cavaatori riconoscono in questa attività un elemento di identità ed appartenenza al territorio ma anche un'occasione di crescita ed affermazione sociale ancora più importante in un contesto dove lo spopolamento sta aggredendo il tessuto della comunità;*

*Il rapporto stretto con il territorio ha una valenza culturale nell'accezione più vasta del termine, perché attraverso la cerca e la cavatura del tartufo si tramanda la conoscenza e il rispetto delle nostre montagne e al contempo la loro difesa e conservazione come "casa comune";*

*Le comunità in cui vi è la tradizione della cerca e cavatura del tartufo, lo considerano un bene immateriale in cui si intrecciano in modo inscindibile natura, uomo e tradizione. Non può*



*L'Assessore  
allo Sviluppo e Promozione del Turismo*

*esservi una ricerca del tartufo slegata dal retaggio culturale che la caratterizza da secoli o dalla natura che custodisce questo prezioso fungo e che a sua volta deve essere custodita e preservata attraverso le buone pratiche apprese e tramandate dai cavaatori.*

*Molte sono, inoltre, le manifestazioni regionali incentrate sulla promozione di questo prodotto, che danno un ulteriore impulso al rafforzamento della cultura del tartufo e che la Regione Campania, anche attraverso i fondi P.O.C, implementa e sostiene.*

*Per tutto quanto sopra esposto sosteniamo con convinzione il lavoro fatto dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo ed esprimiamo pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali" per l'iscrizione quale PATRIMONIO Culturale Immateriale dell'Umanità impegnandoci a supportare tutte le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura che l'associazione stessa porterà avanti.*

*Napoli 6 marzo 2020*

**Avv. Corrado Matera**

**Giunta Regionale della Campania**  
**L'Assessore allo Sviluppo e Promozione del Turismo**

***To the: Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
to the President Michele Boscagli***

Among the primary aims pursued by the Campania Region, with strong determination, there is definitely the promotion of the typical products of our territory.

The truffle, which is found in many areas of Campania, in particular in the internal mountain areas, is a product that is fully entitled to promote integrated development processes. In particular, it can act as an 'attractor' in tourist and gastronomic itineraries aimed at rediscovering places and culinary traditions and encourage the launch of new local activities and businesses.

The truffle represents, therefore, a resource to be protected and enhanced, promoting its position on national and international markets. In this sense, the statistical data, certainly underestimated, give us reason, reporting a regional production around 15-20,000 quintals of annual product.

It is, therefore, a dynamic and significantly expanding sector, to which we will continue to pay the utmost attention with specific actions aimed at achieving the widest possible impact in terms of development and economic growth for our territories.

Beyond the economic aspects of the sector, we want to focus on the following cultural aspects.

In our Region there is a historical continuity in the passage and handing-over of the truffle hunting and extraction activity between generations.

Young truffle hunters see in this activity an element of identity and belonging to the territory but also an opportunity for growth and social achievement, an element which is even more important in a context where depopulation is affecting the community fabric;

The close bond with the territory has a cultural value in the broadest sense of the term, because through the truffle hunting and extraction activity the knowledge and respect for our mountains and at the same time their protection and conservation as a "common home" is handed down;

The communities where the truffle hunting and extraction tradition has been established consider it as an intangible heritage in which nature, man and tradition are inseparably intertwined. There can be no truffle hunting which is unrelated to the cultural heritage that has characterized this tradition for centuries, nor to nature that acts as a guardian of this precious mushroom and which, in turn, must be preserved and safeguarded too through the good practices learned and handed down by the truffle hunters.

Furthermore, there are several regional events scheduled and focused on the promotion of this product, which give a further boost to the enhancement and development of the truffle culture and that the Campania Region itself, also thanks to the P.O.C. funds, constantly implements and supports.

For all of the above, we strongly support the work done by the National Truffle Cities Association and express our full support to the candidacy submitted to UNESCO for "Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices" for the inscription as Intangible Cultural HERITAGE of Humanity and we are also committed to support all the actions of protection and safeguard described in the candidacy file that the association itself will pursue and carry out.

*Napoli, 6th March 2020*

Avv. Corrado Matera

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

ASSESSORATO AGRICOLTURA,  
CACCIA E PESCA

L'ASSESSORE

	TIPO	ANNO	NUMERO
REG.	PG	/ 2016	/ 42596
DEL	27	/ 01	/ 2016

Spett.le Associazione Nazionale

Città del Tartufo

Sede Legale

Piazza Risorgimento 1

12051 Alba (CN)

**OGGETTO: Presentazione all'Unesco della candidatura del Tartufo come Bene Immateriale dell'Umanità. Lettera di sostegno della Regione Emilia Romagna.**

In Emilia-Romagna sono diffuse diverse specie di tartufi pregiati in primo luogo il tartufo bianco e diverse specie di tartufi neri tra cui: il tartufo estivo o scorzone anche nella sua forma più pregiata uncinatum e il tartufo nero liscio, più sporadicamente si trova in il nero pregiato.

Nel 2011 è stata modificata la legge regionale 2 settembre 1991, n. 24 "Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi nel territorio regionale e della valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale" con l'obiettivo, tra gli altri, di:

promuovere lo sviluppo e la valorizzazione del settore tartufigolo attraverso la conservazione, il ripristino ed il potenziamento degli ecosistemi naturali nelle zone vocate e la messa a dimora delle piante tartufigene;

promuovere la tutela e la valorizzazione del patrimonio tartufigolo pubblico avvalendosi anche del contributo dell'associazionismo di settore;

Viale della Fiera 8  
40127 Bologna

tel 051 527 4516-4017  
fax 051 527 4666

agricolturaer@regione.emilia-romagna.it  
www.regione.emilia-romagna.it

sostenere le potenzialità turistiche, culturali, commerciali ed ambientali legate alla raccolta e commercializzazione del tartufo, attraverso la promozione di manifestazioni fieristiche anche di richiamo sovregionale e l'avvio di percorsi gastronomici dedicati.

In collaborazione con altre regioni sono stati finanziati importanti progetti finalizzati al miglioramento delle metodologie per favorire la salvaguardia delle tartufaie controllate e naturali.

La nostra Regione, inoltre, ha una presenza qualificata di eventi legati alla promozione di questo fungo e alcune di queste possono essere annoverate tra le più importanti Fiere e Sagre nazionali.

Tutto ciò premesso e in considerazione dell'importanza che il tartufo e la sua tutela riveste anche per la nostra regione, L' Emilia-Romagna dà il pieno sostegno all'Associazione Nazionale Città del Tartufo per la presentazione all'Unesco della candidatura per il riconoscimento del tartufo come Bene Immateriale dell'Umanità.

Distinti saluti.

Simona Caselli



# Regione Emilia-Romagna

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, HUNTING AND FISHING  
THE COUNCILOR

To: Associazione Nazionale

Città del Tartufo

Sede Legale

Piazza Risorgimento I

12051 Alba (CN)

**SUBJECT: Submission to UNESCO of the candidacy for “*Truffle Hunting and Extractions Intangible Culturale Heritage of Humanity*”. Support statement and letter from Regione Emilia Romagna.**

In Emilia-Romagna several species of fine truffles are widespread, first of all the white truffle and many species of black truffles including the summer truffle or scorzone even in its most prized uncinatum shape and the smooth black truffle, whereas the prized black truffle can be rarely found.

In 2011 the regional law n. 24 dated 2 September 1991 "*Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi nel territorio regionale e della valorizzazione del patrimonio tartufigeno regionale*" regulating truffle hunting and cultivation was amended with the aim, among others, of:

Promote the development and enhancement of the truffle sector through the conservation, restoration and development of natural ecosystems in suitable areas and the planting of truffle plants; promote the protection and enhancement of the public truffle heritage also through the help of the sector's associations;

support the tourist, cultural, commercial and environmental potentialities related to the collection and marketing of truffles, through the promotion of trade fairs also of inter-regional appeal and the launch of dedicated gastronomic itineraries.

In collaboration with other regions, some important projects have been financed to improve the methods for the protection of controlled and natural truffle-grounds.

Our Region also boasts a qualified number of events related to the promotion of this mushroom and some of these can be ranked among the most important national fairs and festivals.

All this being said and in consideration of the importance that the truffle and its protection also has for our region, Emilia-Romagna gives its full support to the National Truffle Cities Association for the submission to UNESCO of the candidacy for the recognition of the truffle as an Intangible Heritage of Humanity.

Kind regards,

The Councilor

*Simona Caselli*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

Genova, 31-3-2016  
PG/2016/65846  
E7.7.2/12

Spett.le  
Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Piazza Risorgimento, 1  
12051 ALBA (CN)

Oggetto: *Candidatura UNESCO -  
Comune di Millesimo – Città del Tartufo.*

*La vocazione del territorio e la condivisione dei progetti intrapresi come Socio del Comune di Millesimo sono la motivazione principale per la quale la Regione Liguria sostiene la richiesta dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo come patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO.*

*Parlare di Tartufo senza parlare di territorio è impossibile. Il Tartufo nasce e cresce solamente dove trova un ambiente ideale a soddisfare le proprie necessità, in pianura come in collina, nell'entroterra come sulla costa, ovunque ci sia un terreno adatto il Tartufo è stato trovato, raccolto e mangiato.*

*Il territorio della Val Bormida risulta vocato al tartufo per la stragrande maggioranza della sua superficie, così come dimostrato da una recente cartografia realizzata dall'Università degli Studi di Genova; in special modo sono particolarmente vocati tutti i terreni della media e bassa valle fino al confine con il basso Piemonte.*

*Nel tratto ligure del fiume Bormida si trovano le prime dorsali dell'Alta Langa, teorie infinite di colline che dal crinale appenninico, a pochi Km dal mare Ligure, degradano via via fino alla rive del Tanaro.*

*In queste colline, dalle mille valli che ne discendono i versanti ora verso est ora verso ovest, si ritrovano tutte e nove le specie dei tartufi di cui è ammessa la raccolta e commercializzazione.*

*Come quantitativi raccolti troviamo al primo posto il Tartufo Bianco Pregiato, seguito dal Nero Pregiato, fra le specie minori una netta prevalenza di Brumale e Scorzone.*

*Ma la sua conoscenza non fu sempre di attualità come ai giorni nostri. In un passato non troppo remoto era per lo più circoscritta al ristretto mondo dei tartufai, questi quasi tutti di estrazione contadina, si ritrovarono ad essere eredi e custodi di quel sapere antico tramandato di padre in figlio per generazioni e generazioni fatto di sentieri e di alberi, lune e calendari e ne ebbero grande cura quasi fosse un segreto da custodire con attenzione.*

*Anno dopo anno con un continuo lavoro di riscoperta prima e promozione e divulgazione poi, il Tartufo è ritornato ad occupare un posto di primo piano fra le produzioni tipiche locali e insieme ad esse sta cercando di dare una nuova immagine della Val Bormida.*



*A sostegno del Tartufo, del suo habitat e della cultura ad esso collegata, dal 1993 ad oggi sono state intraprese numerose iniziative sia nel settore della tutela ambientale che della promozione e valorizzazione, di seguito un breve elenco delle principali:*

- *Dal 1991 Adesione alla Associazione Nazionale Città del Tartufo prima con la Comunità Montana Alta Val Bormida e dal 2011 con il Comune di Millesimo;*
- *Pulizia annuale delle principali Tartufaie di Bianco Pregiato dai rovi e dalle infestanti;*
- *Messa a dimora di giovani piantine vocate per rimpiazzare gli alberi abbattuti o morti;*
- *Creazione e realizzazione di un'apposita Carta d'Identità del Tartufo Val Bormida che ne certifica la specie e la provenienza;*
- *Una Nuova Legge Regionale (L.R. 18 del 26/4/2007) che riconosce come risorsa da tutelare le piante tartufigene spontanee e concede ai proprietari un'indennità affinché si impegnino a non abatterle consentendo nel contempo la libera raccolta;*
- *Contributi appositi in conto capitale per coloro che intendono realizzare tartufaie coltivate di tartufo nero con piantine micorizzate certificate;*
- *Organizzazione (dal 1993) di un'apposita manifestazione fieristica nazionale incentrata sul tartufo e i prodotti del territorio organizzata nel Comune di Millesimo;*
- *Realizzazione di una Mappatura del Territorio per una attenta definizione delle aree a maggiore vocazione tartufigola.*

*Ancora oggi però capita di sentir parlare del Tartufo solo per i suoi aspetti culinari o afrodisiaci, come uno dei tanti prodotti del bosco, magari un po' più prezioso ed esclusivo.*

*La realtà invece è che il tartufo sta diventando, in Liguria ma soprattutto in Val Bormida, sempre più una realtà economica in piena regola e come tale capace di creare reddito e occupazione.*

*Infatti oltre alle evidenti valenze naturalistiche, agricole ed ambientali, il settore dei Tartufi, investe e coinvolge altri importanti aspetti della nostra realtà, dalla dimensione turistica alla componente culturale, senza trascurare gli aspetti legati alla gastronomia ed alla ristorazione.*

*Il tartufo quindi va visto soprattutto anche come veicolo d'immagine, rappresentante di una moltitudine di prodotti locali, attraverso i quali si trasmettono saperi e conoscenze, usi e costumi, vera ed unica ricchezza di ogni territorio.*

*Rinomato per le sue inconfondibili qualità organolettiche che ne fanno uno dei Tartufi migliori d'Italia, questo pregiato prodotto spontaneo delle nostre terre, costituisce quindi un importante veicolo di promozione per un'area, come la Val Bormida.*

*Fiducioso che la richiesta sarà accolta favorevolmente, porgo cordiali saluti.*

*Giovanni Toti*  




# Giovanni Toti

President of Regione Liguria

*To: Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Piazza Risorgimento, 1  
12051 ALBA (CN)*

## **Subject: Candidacy to UNESCO from Municipality Millesimo – Truffle City**

The vocation of the territory and the condivision of the projects undertaken as a Member of the Municipality of Millesimo are the main motivation for which the Liguria Region also supports the candidacy submitted to UNESCO by the National Truffle Cities Association for the inscription of the truffle culture as intangible heritage of humanity.

To talk about truffles without talking about territory is impossible. The truffle is born and grows only where it finds an ideal environment to meet its needs, in the plain as in the hills, in the hinterland as on the coast, wherever there is a suitable soil truffles can be found, collected and eaten.

The territory of Val Bormida is suitable for truffles for the vast majority of its surface area, as demonstrated by a recent mapping carried out by the University of Genoa; all the land in the middle and lower valley up to the border with lower Piedmont is particularly ideal.

In the Ligurian stretch of the river Bormida there are the first ridges of the Alta Langa, endless lands of hills which gradually descend from the Apennine ridge, a few km from the Ligurian sea to the banks of the Tanaro,

On these hills, from the thousand valleys that descend the slopes now eastwards and now westwards, all nine species of truffles are collected and commercialized.

In terms of quantities collected, we find in first place White Truffle, followed by some less valuable truffles, among the minor species there is a clear prevalence of Brumale and Scorzone.

But the truffle knowledge was not always as topical as it is today. In a not too distant past it was mostly limited to the narrow world of truffle hunters, most of them from peasant extraction, who found themselves to be heirs and guardians of that ancient knowledge handed down from father to son for generations. A knowledge made of paths and trees, moons and calendars and they took great care of it as if it were a secret to be carefully guarded.

Year after year thanks to a constant work of rediscovery first and then promotion and divulgation, the Truffle has returned to occupy a prominent place among the typical local products and together with them is trying to give a new image of Val Bormida.

In support of the Truffle, its habitat and related culture, several initiatives have been undertaken since 1993 both in the field of environmental protection, promotion and enhancement, here is a brief list of the main ones:

Since 1991 Membership of the National Truffle Cities Association, first with the Mountain Community Alta Val Bormida and since 2011 with the Municipality of Millesimo;

- annual cleaning of the main White Truffle groves and areas to get rid of brambles and weeds;
- planting of young seedlings to replace fallen or dead trees;
- Creation and development of a special Val Bormida Truffle Identity Card to certify the species and origin;
- A new Regional Law (L.R 18 of 26/4/2007) that recognizes as a resource to be protected the wild truffle plants and grants to the owners an indemnity so that they commit themselves not to cut them down while allowing free collection;
  - Special financial aid and grants for those who intend to create cultivated black truffle groves with certified mycorrhized seedlings;
  - Organization (since 1993) of a special national fair focused on truffles and local products organized in the Municipality of Millesimo;
- Creation of a territorial map for a detailed identification of the areas with the greatest truffle vocation.

Still today, however, it happens to hear about the truffle only for its gastronomic or aphrodisiac aspects, as one of the many products of the forest, perhaps a little more precious and exclusive.

The truth is that the truffle is becoming, in Liguria but especially in Val Bormida, more and more an economic reality in full bloom and as such able to create income and employment.

In fact, apart from the obvious naturalistic, agricultural and environmental values, the truffle sector invests and involves other important aspects of our reality, from the tourist dimension to the cultural component, without neglecting the aspects related to gastronomy and catering.

Therefore, the truffle should be seen above all as a vehicle of image, representing a multitude of local products, through which knowledge and skills, customs and traditions, true and unique richness of each territory, are passed on.

Renowned for its unmistakable organoleptic qualities that make it one of the best truffles in Italy, this valuable spontaneous product of our land, is therefore an important promotional vehicle for an area such as Val Bormida.

Confident in a positive outcome for the application, I send my kind regards.

The President  
*Giovanni Toti*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**



Regione Marche  
Giunta Regionale  
Servizio Ambiente e Agricoltura

Prot.n.

 Regione Marche – Giunta Regionale  
A00: Registro Unico della Giunta Regionale

0729577 | 19/10/2015  
R MARCHE | GRM | AEA | P  
300.30.30/2014/PSD/273

Spett.le Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sede Legale  
Piazza Risorgimento,1  
12051 Alba (CN)

**OGGETTO: dell'Umanità . Presentazione all'Unesco della candidatura del Tartufo come Bene Immateriale Lettera di sostegno della Regione Marche.**

Il tartufo rappresenta per la regione Marche e per il nostro territorio una importantissima e consolidata realtà soprattutto per le aree interne.

Fin dal 1987 questa amministrazione attraverso la prima legge regionale ( tra le prime in Italia) ha dettato le basi per il riconoscimento del tartufo e della tartuficoltura come settore produttivo fondamentale che da un lato tutelasse e salvaguardasse il territorio garantendo una presenza efficace e dall'altro garantisse una forma di reddito significativa per la popolazione delle aree interne. Recentemente con la nuova legge regionale n.5 del 2013 e con il relativo regolamento applicativo si è accentuato maggiormente l'importanza della tutela e della valorizzazione del patrimonio tartufigeno e dell'importanza della salvaguardia dell'ambiente naturale evidenziando il ruolo degli ecosistemi tartufigeni nello sviluppo socio-economico del territorio.

Nella questa amministrazione ha sempre più "puntato" sul tartufo e sulla tartuficoltura, basti pensare al ruolo che i programmi di sviluppo rurale fin dagli anni 2000 hanno avuto nell'incrementare di centinaia di ettari le superfici destinate ad impianti specializzati, sia cercando di creare opportunità nello sviluppo delle micro filiere.

Altro fiore all'occhiello per la nostra realtà è quello di ospitare uno dei pochi centri specializzati nella ricerca in tartuficoltura ovvero il Centro sperimentale per la tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado nella provincia di Pesaro e Urbino.

Inoltre vale la pena ricordare la presenza tra le più importanti Fiere e Sagre nazionali riguardanti il tartufo tra le quali e tra le più longeve quella di Sant'Angelo in Vado e quella di Acqualagna che hanno raggiunto e superato il cinquantennale.



*Regione Marche  
Giunta Regionale  
Servizio Ambiente e Agricoltura*

Si aggiunge inoltre il ruolo che questa amministrazione sta svolgendo a livello nazionale alla collaborazione del nuovo disegno di legge sulla tartuficoltura e sia nel portare il tema tartufo al centro del tavolo tecnico nazionale.

Per tutte queste considerazioni, la regione Marche dà e darà il pieno sostegno all'Associazione Nazionale Città del Tartufo per la presentazione all'Unesco della candidatura per il riconoscimento del tartufo come Bene Immateriale dell'Umanità.

Distinti saluti.

**Il responsabile regionale**  
*(Fabrizio Cerasoli)*

**Il Dirigente del Servizio**  
*(Cristina Martellini)*

Codice titolarlo  
300.30.30/

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n.82/2005, modificato ed integrato dal D.Lgs. n.235/2010 e dal D.P.R. n.445/2000 e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

**Regione MARCHE**  
**Giunta Regionale**  
**Servizio Ambiente e Agricoltura**

To: Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
Sede

**SUBJECT: Candidacy submitted to UNESCO for the Truffle as “Intangible Heritage of Humanity” .  
Support Statement from Regione Marche.**

The truffle represents for the Marche region and for our territory a very important and well-established reality, especially for the inland areas.

Since 1987 this administration through the first regional law (among the one in Italy) has laid the foundations for the recognition of truffle and truffle-growing as a fundamental productive sector that on the one hand protected and safeguarded the territory by ensuring an effective presence and on the other hand it guaranteed a significant source of income for the population of the inland areas. Recently, with the new regional law n.5 dated 2013 and with the related implementing regulation, the importance of the protection and enhancement of the truffle heritage and the importance of the preservation of the natural environment has become more emphasized, thus highlighting the role of truffle ecosystems in the socio-economic development of the territory.

Over the years, this administration has increasingly "focused" on truffles and truffle-growing, just think of the role that the rural development programs since the 2000s have played in increasing by hundreds of hectares the areas allocated to specialized plants, also trying to create opportunities in the development of micro supply chains.

Another flagship for our reality is that we host one of the few centers specializing in truffle research, namely the Experimental Truffle Center of Sant'Angelo in Vado in the province of Pesaro and Urbino.

It is also worth mentioning the presence among the most important national fairs and festivals related to truffles, among which the most long-lasting fairs of Sant'Angelo in Vado and Acqualagna stand out, as they have reached and exceeded their fiftieth anniversary.

Moreover, the role that this administration is playing at national level is crucial, as it also joined forces to collaborate on the new draft law on truffle cultivation and managed to bring the truffle issue to the centre of the national technical table.

Given all these considerations, the Marche region gives and will give its full support to the National Truffle Cities Association for the submission to UNESCO of the candidacy for the recognition of the truffle as an Intangible Good of Humanity.

Kind regards

**The regional manager**  
( *Fabrizio Cerasoli* )

**The service executive**  
( *Cristina Martellini* )

Digitally signed electronic document pursuant to Legislative Decree no.82/2005  
ORIGINAL SIGNED LETTER



# Regione Molise

Assessorato Politiche agricole ed agroalimentari, Sviluppo rurale,  
Programmazione forestale, Caccia e pesca (compresa pesca produttiva), Tutela  
dell'ambiente, Difesa del suolo, Politiche energetiche

## L'ASSESSORE

*Campobasso, 13 febbraio 2020*

Alla c.a. del PRESIDENTE  
dell'Associazione Nazionale "Città del Tartufo"  
Michele Boscagli  
S. Giovanni d' Asso  
[info@cittadeltartufo.com](mailto:info@cittadeltartufo.com)

OGGETTO: Candidatura Unesco

*Egregio Presidente,*

ancora una volta, anche la Regione Molise, è pronta a dare pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "*Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali*" perché venga iscritta quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Il tartufo è uno dei grandi tesori gastronomici italiani, ed anche della regione Molise; un prodotto del nostro territorio ancora integro e rispettoso della biodiversità naturalistica presente nelle aree dove esso si sviluppa. Prodotto-alimento che resiste e conserva, intatto da secoli, il fascino di una storia e di sane abitudini che discendono davvero dalla notte dei tempi.

Nella nostra Regione, attorno al tartufo si è sviluppato un ricco patrimonio culturale che si lega alla "cavatura", che avviene secondo modalità e riti trasferiti di generazione in generazione, ed al consumo di questo frutto misterioso dei boschi che, ormai, si è diffuso stimolando i palati più raffinati.

Intorno alla cavatura del tartufo ritroviamo gran parte della storia della nostra Regione perché da essa discendono le storie di vita dei cercatori di tartufi che raccontano e tramandano i saperi orali di questo alimento ancestrale; un prodotto-alimento considerato, ancora oggi, da molti punti di vista, un "mistero della natura", studiato non solo dagli esperti di gastronomia ma anche da antropologi, storici e dalla più recente etnografia che sta riscoprendo anche i veri e propri rituali della cavatura-raccolta di questa prelibatezza naturale.



# Regione Molise

Assessorato Politiche agricole ed agroalimentari, Sviluppo rurale,  
Programmazione forestale, Caccia e pesca (compresa pesca produttiva), Tutela  
dell'ambiente, Difesa del suolo, Politiche energetiche

## L'ASSESSORE

L'attività di cerca e cavatura dei nostri tartufai desta una emozione indescrivibile, la loro attenzione al momento dell'escavazione, la loro attenzione al rispetto dell'ambiente in cui svolgono la loro raccolta, rende evidente il loro essere anche "gelosi" del territorio in cui operano; questo loro essere parte di quel sistema unico di storia e tradizione ne fanno i più rigorosi vigilanti nonché trasmettitori di saperi alle giovani generazioni; loro considerano il tartufo oltre la potenzialità di prodotto commerciale e gastronomico, oltre una fonte di guadagno, per loro è una vera e propria passione e filosofia di vita.

Da tutto ciò discende l'interesse a sostenere, con la massima convinzione, l'azione intrapresa che tende a considerare questo "mistero" della natura un importante candidato per rientrare, con tutti gli onori, tra le bellezze già catalogate quali Patrimonio dell'Umanità, con l'impegno al rispetto delle azioni previste nel dossier di candidatura sia per la tutela e salvaguardia di queste conoscenze e pratiche antiche sia con l'impegno a supportare la diffusione delle stesse.

*Cordialmente*

L'Assessore  
Nicola CAVALIERE

Documento informatico sottoscritto con firma  
digitale ai sensi dell'art.24 del D.lgs. 07.03.2005, n.82

# Regione Molise

*Department of Agriculture and Agri-Food Policies, Rural Development, Forest Planning, Hunting and Fishing  
(including productive fishing), Environmental Protection, Soil Protection, Energy Policy*

## THE COUNCILOR

Campobasso, 13th February 2020

To the PRESIDENT of  
Associazione Nazionale "Città del Tartufo"  
Michele Boscagli  
S. Giovanni d' Asso  
info@cittadeltartufo.com

### **SUBJECT: Candidacy to UNESCO**

Dear President,

once again, the Molise Region is ready to give its full support to the candidacy submitted to UNESCO for "*Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices*", in order to be inscribed as an Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The truffle is one of the major gastronomic treasures of Italy, and also of the Molise region; a product of our territory which is still intact and respectful of the naturalistic biodiversity existing in the areas where it grows. It is a product and food that has survived and preserved intact for centuries the charm of a history and healthy habits which date back to the mists of time.

In our Region, a rich cultural heritage has developed around the truffle, which is connected to the "cavatura" (the extraction), which follows methods and rituals that have been handed down from generation to generation, and to the consumption of this mysterious fruit of the woods that, by now, is widespread and has stimulated the most refined palates.

Around the truffle extraction we find a great part of the history of our Region because the stories of life of truffle hunters who tell and hand down the oral knowledge of this ancestral food have their roots in it; a product-food considered, still today, from many points of view, a "mystery of nature", studied not only by gastronomy experts but also by anthropologists, historians and the most recent ethnography that is also rediscovering the real rituals of the extraction of this natural delicacy.

The truffle hunting and extraction activity carried out by our truffle hunters causes an unspeakable emotion, the attention they pay during the extraction, their attention to the environment in which they collect truffles clearly shows that they are also "jealous" of the territory where they operate; their being part of that unique system of history and tradition make them the most rigorous guardians as well as conveyors of knowledge to the younger generations; they consider the truffle beyond the potential of commercial and gastronomic product, beyond a source of income, for them it is a real passion and philosophy of life..

As a result of all this, there is an interest in supporting, with the utmost conviction, the initiative undertaken that tends to consider this "mystery" of nature an important candidate to be included, with all honors, among the beauties already catalogued as World Heritage of Humanity, and we express our commitment to

comply with the actions provided for in the candidacy file both for the protection and preservation of this ancient knowledge and practices and the commitment to support the divulgation of the same features.

Kind regards,

The Councilor  
Nicola CAVALIERE

**Original signed letter.**

Electronic document signed with digital signature pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 82 dated 07.03.2005.

*Il Presidente*

Data: 17/02/2020

Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
Presidente

Oggetto: Domanda di candidatura Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia.  
Sostegno della Regione Piemonte.

Gentile Presidente,

come lei sa, il Tartufo è una delle massime espressioni del territorio Piemontese. Lo è grazie al suo profumo e alla sua connotazione culturale tradizionale, che lo vogliono legato al mistero e a personaggi che sfiorano il mito: i cercatori (trifolao).

Alla base di tutta questa storia di successo c'è la ricerca. Il Tartufo rimanda, certamente, a cene memorabili e profumi indescrivibili, ma tanto del suo fascino si perderebbe se non ci fosse la cerca e la cavatura. Non la semplice raccolta, come succede per le più comuni specie vegetali.

La cerca è un gesto individuale, vissuto in simbiosi con il cane e con i boschi che ospitano il tubero. Anzi, la cerca del tartufo può essere considerato come uno strumento di rispetto del bosco stesso e quindi di rispetto della natura. Preservare la cerca vuol dire, quindi, preservare la natura stessa e garantire tutela al bosco.

La cerca è intuito e fortuna, conoscenza e caso. Stupisce che nessun grande autore l'abbia fatto proprio, ma forse è proprio perché non serve trasposizione alcuna: il gesto è già poesia in sé. La cerca del tartufo è un rito talmente impresso nel genius loci delle sue terre da renderlo parte integrante della cultura più intima del territorio.

La Regione Piemonte è naturale teatro di questo tubero e del rito legato alla sua raccolta. Non posso, quindi, non esprimere a nome dell'Ente il sostegno e l'apprezzamento al percorso di candidatura "Cerca e Cavatura del tartufo in Italia.

Conoscenze pratiche tradizionali" nella lista rappresentativa del Patrimonio Immateriale UNESCO. Ritengo, infatti, pienamente condivisibili gli obiettivi e le strategie di tutela della tradizione che, oltre alla promozione ed allo sviluppo del settore, l'Associazione Nazionale "Città del Tartufo" sta portando avanti e che verrebbero valorizzati e ulteriormente stimolati dal riconoscimento UNESCO.

Alberto CIRIO



*The President*

Date: 17/02/2020

To: Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
President

Subject: Candidacy application. Truffle hunting and extraction in Italy. Support from Regione Piemonte.

Dear President,

as you know, the Truffle is one of the greatest expressions of the Piedmont region. It is so thanks to its perfume and traditional cultural connotation, which are closely related to the mystery and characters that unravel its myth: the truffle hunters (trifolao).

At the heart of this whole successful story lies the hunt. The Truffle certainly evokes memorable dinners and incomparable perfumes, but so much of its charm would be lost without truffle hunting and extraction. Not just the simple collection, as it usually happens for the most common plant species.

The hunt is an individual action, lived in symbiosis with the dog and the woods that host the tuber. Actually, truffle hunting can be considered as an instrument of respect for the forest itself and, likewise, of respect for nature. To preserve the hunt means, therefore, to preserve nature in itself and guarantee protection to the forest.

The hunt is about intuition and luck, knowledge and chance. It is surprising that no great author has ever made it his own, but perhaps it is precisely because no transposition is needed: the action is already poetry in itself. Truffle hunting is a ritual so deeply rooted in the "genius loci" of its lands that it is an integral part of the most intimate culture of the same territory.

The Piedmont Region is the natural stage for this tuber and for the ritual tied to its collection. Therefore, I can't help but express on behalf the Organization itself our support and appreciation to the candidacy process "Truffle hunting and extraction in Italy – Traditional knowledge and practices" for the inscription on the list as UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Furthermore, I find in fact fully acceptable the aims and strategies for the protection of the tradition that, along with the promotion and development of the industry itself, the National Truffle Cities Association is pursuing, and which will be further enhanced and encouraged with a UNESCO recognition.

Alberto CIRIO



**ORIGINAL SIGNED LETTER**

REGIONE TOSCANA



Giunta Regionale

*Prot. AOOGR/63513/A.030*

*Firenze, 18 febbraio 2020*

Associazione Nazionale  
Città del Tartufo  
c.a. Pres. Michele Boscagli

Il settore tartufo rappresenta per la nostra Regione un volano strategico per lo sviluppo sociale, turistico e culturale in ampie zone di territorio montano e/o marginale. La Regione Toscana si è sempre fatta promotrice della tutela e valorizzazione del tartufo e della tartuficoltura, in virtù del suo patrimonio tartuficola naturale presente. Tale finalità sono state realizzate attraverso la regolamentazione normativa di settore che, fin dai decenni passati, ha riconosciuto l'importanza di questo prezioso frutto della terra e perseguito la salvaguardia dei territori di cerca e cavatura, perfezionandola poi attraverso la successiva LR 50/95, nonché inserendo specifici indirizzi di tutela nella normativa regionale forestale e urbanistica.

Nelle aree rurali del territorio regionale la tradizione della cerca e cavatura del tartufo va avanti da decenni e decenni; in queste aree infatti sono presenti gli oltre 8000 cavautori autorizzati da questo ente che, nel tempo, hanno creato associazioni e consorzi per promuovere la tutela del tartufo e per la valorizzazione a fini socio culturali del prodotto. La conoscenza di questi prodotti naturali del sottobosco, patrimonio di cercatori praticanti, si lega infatti con la cultura ambientale, con la tradizione della cerca effettuata in habitat naturale.

Nell'arco dell'anno molti sono gli eventi di promozione del prodotto in cui si parla della storica e millenaria tradizione della cerca e cavatura del tartufo.

Grande, nel nostro territorio, è l'attenzione per la riscoperta delle tradizioni culturali e storiche, che in questi anni sono state precorritrici delle politiche per uno sviluppo eco-sostenibile.

Da secoli in questa regione si effettua la cerca del tartufo, da sempre la tradizione orale del sapere della "cultura della cerca e cavatura del tartufo" viene tramandata di generazione in generazione.

Cultura del tartufo che si traduce quindi in saperi pratici, conoscenze botaniche e ambientali che hanno consentito e consentono di salvaguardare il territorio regionale così come ci è stato regalato dai nostri predecessori.

Per tutto quanto sopra esposto sosteniamo con convinzione il lavoro fatto dall'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo ed esprimiamo **pieno sostegno alla candidatura presentata all'UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali"** per l'iscrizione quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, impegnandoci a supportare tutte le azioni di tutela e salvaguardia descritte nel dossier di candidatura che l'associazione stessa porterà avanti.

La Vicepresidente  
Monica Barni

L'Assessore all'Agricoltura  
Marco Remaschi



# REGIONE TOSCANA

Firenze, 18th February 2020

To: Associazione Nazionale Città del Tartufo  
c.a. Pres. Michele Boscagli

The truffle sector represents for our Region a strategic driving force for social, tourist and cultural development in large areas of mountain and/or marginal territory. The Region of Tuscany has always promoted the protection and enhancement of truffles and truffle-growing, thanks to its natural truffle heritage. This aim has been achieved through the normative regulations of the sector which, since past decades, have recognised the importance of this precious fruit of the land and pursued the preservation of hunting and extraction areas by improving it through the subsequent LR 50/95, as well as by including specific protection guidelines in the regional forestry and urban planning regulations.

In rural areas of the regional territory, the tradition of truffle hunting and extraction has been going on for several decades; actually in these areas there are more than 8000 truffle hunters authorized by this institution who, over time, have created associations and consortia to promote the protection of the truffle and to enhance the product for socio-cultural purposes. The knowledge of these natural products of the undergrowth, heritage of practicing truffle hunters, is in fact connected with the environmental culture, with the truffle hunting tradition carried out in natural habitats.

Throughout the year several events are scheduled to promote the product, during these events there are various talks about the historical and millenary tradition of truffle hunting and extraction.

There is great attention in our territory for the rediscovery of cultural and historical traditions which, in recent years, have been precursors of policies for an eco-sustainable development.

Truffle hunting has been carried out in this region for centuries, and the oral tradition of "truffle hunting and extraction culture" has been handed down from generation to generation.

Therefore, truffle culture is now transformed into practical skills as well as botanical and environmental knowledge that has allowed and allows us to safeguard the regional territory as it was given to us by our predecessors.

For all the above, we strongly support the work done by the National Truffle Cities Association and express our full support for the candidacy submitted to UNESCO for "**Truffle hunting and extraction in Italy. Traditional knowledge and practices**" for the inscription as Intangible Cultural Heritage of Humanity, and we commit ourselves to support all the actions of protection and safeguard described in the candidacy file that the association itself will pursue.

The Vice-president  
*Monica Barni*

The Councilor for Agriculture  
*Marco Remaschi*

**ORIGINAL SIGNED LETTER**

Al Presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo

Michele Boscagli

C/o Comune di San Giovanni d'Asso

Piazza Gramsci, 1

53020 San Giovanni d'Asso (SI)

Oggetto: Sostegno alla candidatura della "Cultura del Tartufo" a patrimonio UNESCO.

Il tartufo è diffusamente presente in Umbria, regione dove si riproducono spontaneamente tutte le specie delle quali è ammesso il commercio in Italia e costituisce un prodotto di eccellenza che ne caratterizza fortemente l'ambiente naturale e la cultura.

Per questo motivo, l'Amministrazione regionale ha da sempre supportato le iniziative di approfondimento delle conoscenze in materia ed operato per garantire da un lato la tutela della riproduzione naturale e dall'altro il perfezionamento delle tecniche di riproduzione in vivaio di piantine micorrizzate e di coltivazione. La sua presenza è infatti il frutto di delicati equilibri ecologici, di pratiche colturali tradizionali, come pure di peculiari tecniche di ricerca e raccolta che sono parte integrante delle tradizioni e della cultura del territorio.

Oggi il tartufo è un prodotto in grado di promuovere e sostenere le potenzialità economiche, turistiche, culturali ed ambientali di gran parte del territorio regionale ed è il protagonista di molte manifestazioni ed eventi riguardanti l'offerta della produzione tipica locale, della quale si può considerare uno dei principali *testimonial*.

Alla luce di quanto sopra evidenziato, la Regione Umbria sostiene pienamente il lavoro svolto dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo per la candidatura del "Cultura del Tartufo" nei beni immateriali dell'Umanità riconosciuti dall'UNESCO.

L'Assessore alle Politiche Agricole e agroalimentari  
ed alla Tutela e valorizzazione ambientale dell'Umbria

Dott. Roberto Morroni



**REGIONE UMBRIA**

*To the President of  
Associazione Nazionale Città del Tartufo  
Michele Boscagli  
C/o Comune di San Giovanni d'Asso  
Piazza Gramsci, 53020 San Giovanni d'Asso (SI)*

**Subject: Support to the candidacy of "Truffle Culture" as UNESCO Heritage.**

The truffle is widely spread in Umbria, a region where all truffle species are spontaneously grown, and it is a product of excellence that strongly characterizes its natural environment and culture.

For this reason, the regional administration has always supported the initiatives of in-depth knowledge in this field and worked to ensure, on the one hand, the protection of natural growth and, on the other, the improvement of nursery breeding techniques for mycorrhizate plants and cultivation..

Its presence is in fact the result of delicate ecological balances, traditional cultivation practices, as well as peculiar hunting and collecting techniques that are an integral part of the traditions and culture of the territory.

Today the truffle is a product able to promote and support the economic, tourist, cultural and environmental potential of a large part of the regional territory and is the protagonist of many events and manifestations concerning the offer of the typical local production, of which it can be considered one of the main ambassadors.

In light of the above, the Region of Umbria fully supports the work carried out by the National Truffle Cities Association for the candidacy of the "Truffle Culture" as intangible heritage of humanity recognized by UNESCO.

The Councilor for Agricultural and Agri-food Policies  
and Environmental Protection and Enhancement of Umbria

***Dott. Roberto Morroni***

**ORIGINAL SIGNED LETTER**