

FRANCESCA BAGLIONI, LORENZO GARDIN, ENRICO MARONE, TIZIANA MAZZEI,
GIANFRANCO NOCENTINI, DOMENICO RIZZO, ALESSANDRA ZAMBONELLI

I TARTUFI
in Toscana

a cura di FRANCESCA BAGLIONI

INDICE

CAPITOLO 1 <i>Introduzione</i>	pag. 9
CAPITOLO 2 <i>L'importanza dei tartufi in Toscana e le caratteristiche dei raccoglitori</i> (ENRICO MARONE)	pag. 11
CAPITOLO 3 <i>Cenni di Micologia</i> (FRANCESCA BAGLIONI e ALESSANDRA ZAMBONELLI)	pag. 15
CAPITOLO 4 <i>Le specie di tartufo commerciabili</i> (FRANCESCA BAGLIONI e LORENZO GARDIN)	pag. 25
CAPITOLO 5 <i>Le specie di tartufo non commerciabili</i> (FRANCESCA BAGLIONI e ALESSANDRA ZAMBONELLI)	pag. 49
CAPITOLO 6 <i>Le più importanti specie simbiotiche con i tartufi in Toscana</i> (FRANCESCA BAGLIONI e TIZIANA MAZZEI)	pag. 55
CAPITOLO 7 <i>Nozioni di selvicoltura</i> (TIZIANA MAZZEI e GIANFRANCO NOCENTINI)	pag. 83
CAPITOLO 8 <i>Le tartuficoltura</i> (FRANCESCA BAGLIONI, LORENZO GARDIN e DOMENICO RIZZO)	pag. 93
CAPITOLO 9 <i>La raccolta dei tartufi</i> (GIANFRANCO NOCENTINI)	pag. 117

APPENDICI

APPENDICE A <i>LEGGE 16 dicembre 1985, n. 752 - Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo</i>	pag. 123
ALLEGATO 1 <i>Caratteristiche botaniche e organolettiche delle specie commerciabili</i>	pag. 127
ALLEGATO 2 <i>Classificazione dei tartufi conservati</i>	pag. 128
APPENDICE B <i>LEGGE REGIONALE 11 aprile 1995, n. 50 - Norme per la raccolta, coltivazione e commercio di tartufi freschi e conservati destinati al consumo e per la tutela e valorizzazione degli ecosistemi tartufigeni</i>	pag. 131
APPENDICE C <i>Glossario</i>	pag. 143
APPENDICE D <i>Bibliografia di riferimento</i>	pag. 145
INDIRIZZI UTILI	pag. 153