

andare a tartufi

AUTUNNO 2026

NUMERO 1

NON SI COLTIVA. SI CREA.

Il tartufo bianco e la verità
che stiamo evitando

Il bosco
che verrà

Quanto vale
davvero
un tartufo?

Il cane
prima del
tartufo

L'Italia
sotterranea:
Abruzzo



APPROFONDIMENTI, TERRITORI, CANI, MERCATO E CULTURA DEL TARTUFO

€ 8,90



NUMERO 1 - AUTUNNO 2026

andare a tartufi magazine

Una rivista digitale trimestrale dedicata al tartufo, ai boschi, ai cani e alle persone che li vivono.

Il web corre. Questa rivista sceglie di fermarsi.

Ogni giorno scorriamo notizie, fotografie, discussioni e quotazioni. Molto passa davanti agli occhi e scompare. Questo magazine nasce con un'idea diversa: scegliere pochi argomenti e dar loro il tempo necessario per diventare conoscenza, memoria e confronto.

Non vogliamo raccontare soltanto il tartufo che arriva sulla bilancia. Vogliamo raccontare il bosco che lo produce, il cane che lo trova, l'uomo che lo cerca, il territorio che lo custodisce e il mercato che ne determina il valore.

IL CUORE

Un grande dossier sul tartufo bianco e sulla possibilità di ricreare ambienti vocati.

IL BOSCO

Clima, acqua, abbandono e gestione: che cosa sta cambiando nei territori tartufigeni.

IL VALORE

Dal cavatore al ristorante: come nasce davvero il prezzo di un tartufo.

IL CANE

Prima della tecnica viene la relazione: fiducia, esperienza e responsabilità.

L'ITALIA SOTTERRANEA

Il primo viaggio territoriale parte dall'Abruzzo.

DIGITALE

Un trimestrale da scaricare, conservare e rileggere.

SOMMARIO

Dentro il primo numero

Cinque grandi temi e un filo comune: capire meglio il tartufo per proteggere ciò che lo rende possibile.

	NON SI COLTIVA. SI CREA. Il tartufo bianco e la verità che stiamo evitando.
	IL BOSCO CHE VERRÀ Siccità, acqua, abbandono e futuro dei territori tartufigeni.
	QUANTO VALE DAVVERO UN TARTUFO? Prezzo, qualità, pezzatura, fiducia e mercato.
	IL CANE PRIMA DEL TARTUFO La relazione prima dell'addestramento.
	L'ITALIA SOTTERRANEA: ABRUZZO Un territorio da leggere sopra e sotto terra.

«Non pubblicheremo tutto. Pubblicheremo soltanto ciò che merita di restare.»

EDITORIALE

Perché una rivista, oggi

Perché alcuni argomenti meritano più di un post e più di una stagione.

Andare a tartufi è nato sul web, ma il bosco ha sempre avuto tempi diversi da quelli di internet. Una tartufaia non si misura in ore. Un cane non si forma in un fine settimana. Una stagione non si comprende da una fotografia. E un territorio non può essere raccontato soltanto quando diventa notizia.

Questa rivista nasce per mettere insieme ciò che spesso viene separato: esperienza e tecnica, memoria e futuro, economia e ambiente. Non vuole sostituire l'informazione quotidiana. Vuole darle profondità.

Ogni trimestre sceglieremo pochi temi. Li seguiremo con curiosità, rispetto e anche con il diritto di fare domande scomode. Non cerchiamo verità comode né formule miracolose. Cerchiamo argomenti che possano essere discussi nel bosco, in un vivaio, in un ristorante o davanti a un tavolo tra tartufai.

Il primo numero parte dal bianco, la specie che più di ogni altra mette alla prova il nostro bisogno di controllo. Possiamo favorirlo? Possiamo ricostruire gli ambienti che lo ospitano? Possiamo evitare di distruggere ciò che ancora funziona? Da queste domande nasce il nostro dossier principale.

Il resto del numero guarda al bosco che cambia, al valore del tartufo, al rapporto con il cane e a un territorio che conosciamo bene: l'Abruzzo. È solo l'inizio.

*Benvenuti nel primo numero di **andare a tartufi magazine**.*

DOSSIER CENTRALE

NON SI COLTIVA. SI CREA.

Il tartufo bianco e la verità che stiamo evitando

IL PUNTO DI PARTENZA

Cambiare la domanda

Il tartufo bianco affascina proprio perché non si lascia ridurre a una ricetta semplice.

Coltivare o creare condizioni?

Quando si parla di tartufo bianco, la parola 'coltivazione' può diventare una scorciatoia. Fa pensare a un processo lineare: preparo il terreno, metto a dimora una pianta, applico una tecnica e attendo il raccolto. Il bianco, però, ci costringe a ragionare in modo più complesso.

La sua presenza dipende da una rete di condizioni biologiche e ambientali che non coincidono con un singolo intervento. Il terreno deve essere adatto, l'acqua deve essere presente nel modo giusto, le piante simbiotiche devono vivere in equilibrio, il suolo deve respirare e il microclima deve restare favorevole nel tempo.

Per questo può essere più utile spostare la domanda. Non 'come si coltiva il bianco?', ma 'come si costruisce e si mantiene un ambiente in cui il bianco possa esprimersi?'. La differenza sembra linguistica, ma cambia il modo di progettare una tartufaia e soprattutto le aspettative.

Il punto non è promettere un raccolto. Il punto è aumentare le probabilità che un ecosistema diventi davvero ospitale.

Il fattore tempo

Il bosco lavora con tempi che mal sopportano l'impazienza. Una pianta giovane deve radicarsi, il suolo deve stabilizzarsi, la competizione microbica cambia, l'acqua segue percorsi che non vediamo. In un progetto serio bisogna accettare che il risultato possa arrivare tardi, essere discontinuo o non arrivare affatto.

Questa incertezza non rende inutile il lavoro. Lo rende onesto. La gestione di un ambiente vocato non serve soltanto a inseguire una produzione: può recuperare suoli, mantenere piante sane, conservare umidità, limitare erosione e abbandono.

DOSSIER

Il suolo non è un contenitore

È un sistema vivo, e il tartufo ne è una conseguenza.

Struttura, aria e acqua

Un terreno può sembrare perfetto sulla carta e funzionare male nella realtà. La tessitura conta, ma contano anche struttura, porosità, drenaggio, presenza di sostanza organica e capacità di trattenere umidità senza ristagni prolungati.

Nei periodi asciutti il problema non è soltanto quanta pioggia cade, ma quanto a lungo quell'acqua resta disponibile vicino alle radici e agli strati attivi del suolo. Un terreno compattato può perdere rapidamente la sua capacità di ospitare vita, mentre un suolo ben strutturato mantiene spazi per aria, acqua e microrganismi.

La gestione dovrebbe quindi partire dall'osservazione. Prima di intervenire bisogna capire come si comporta l'acqua dopo una pioggia, dove ristagna, dove scompare, quali piante spontanee dominano, come reagisce il terreno alla siccità e quali zone conservano umidità più a lungo.

L'acqua è una regina, non un interruttore

L'irrigazione può essere utile, ma non può compensare ogni errore. Troppa acqua può essere dannosa quanto troppo poca. La frequenza, il momento, la profondità raggiunta e il tipo di suolo sono più importanti del semplice numero di litri distribuiti.

In prospettiva, la vera sfida sarà imparare a gestire l'acqua come una risorsa ecologica: infiltrazione, ombreggiamento, copertura del suolo, microdepressioni naturali, manutenzione dei fossi e riduzione del ruscellamento possono incidere quanto un impianto di irrigazione.

Il bianco non chiede soltanto acqua. Chiede che l'acqua arrivi nel posto giusto, al momento giusto, senza distruggere il resto.

DOSSIER

Le piante e l'equilibrio

Una tartufaia non è una piantagione monofunzionale.

Le simbionti sono il principio, non la fine

La scelta delle piante è fondamentale, ma piantare una specie adatta non significa automaticamente creare una tartufaia. La pianta deve crescere bene nel sito, sviluppare un apparato radicale efficiente e inserirsi in un ambiente dove luce, competizione, acqua e suolo restino compatibili.

Anche la densità conta. Troppa competizione può ridurre risorse e ventilazione; troppo spazio può cambiare temperatura e umidità del suolo. La gestione della vegetazione deve quindi essere progressiva, osservata e adattata negli anni.

Le vecchie tartufaie naturali insegnano una lezione preziosa: spesso funzionano perché nessun elemento domina completamente gli altri. Ci sono margini, radure, alberi di età diverse, passaggi d'acqua, zone più fresche e zone più esposte. La variabilità non è un difetto: può essere una forza.

Recuperare invece di sostituire

In molti territori esistono aree un tempo produttive che hanno perso equilibrio a causa dell'abbandono, della chiusura del bosco, di lavori invasivi o della scomparsa di pratiche tradizionali. Prima di pensare a nuovi impianti, vale la pena chiedersi quante tartufaie potrebbero essere recuperate.

Interventi leggeri e gradualisti, mirati alla luce, alla circolazione dell'aria e alla gestione del sottobosco, possono essere più sensati di trasformazioni radicali. L'obiettivo non dovrebbe essere rendere il bosco ordinato: dovrebbe essere renderlo funzionale.

DOSSIER

Gli errori che costano anni

Nel bosco un intervento sbagliato può essere veloce. Rimediare non lo è.

Lavorare troppo il terreno

La tentazione di 'fare qualcosa' porta spesso a eccedere. Lavorazioni profonde, passaggi frequenti, compattazione da mezzi e rimozione indiscriminata della lettiera possono alterare la struttura del suolo e i delicati equilibri biologici.

Ogni intervento dovrebbe avere una ragione precisa e una misura. Se non sappiamo quale problema stiamo correggendo, il rischio è di creare un problema nuovo.

Inseguire una formula universale

Due terreni vicini possono reagire in modo diverso. Una tecnica utile in collina può essere sbagliata in fondovalle. Un sistema di irrigazione adatto a un suolo drenante può creare ristagno in un terreno più pesante. La tartuficoltura seria nasce dall'adattamento, non dalla copia.

Questo vale anche per le promesse commerciali. Pianta, certificazione, irrigazione e manutenzione sono strumenti. Nessuno di questi, da solo, è una garanzia. Il valore di un progetto sta nella qualità complessiva delle decisioni e nella capacità di correggerle nel tempo.

La gestione migliore non è quella che interviene di più. È quella che osserva meglio.

Proteggere ciò che già funziona

La ricerca di nuove tartufaie non dovrebbe farci dimenticare quelle esistenti. Un sito produttivo è un archivio vivente di condizioni favorevoli. Conservarlo significa proteggere piante, suolo, acqua e continuità gestionale.

Se il primo numero di questa rivista vuole lasciare un messaggio, è proprio questo: il futuro del bianco potrebbe dipendere meno dalla ricerca di una formula perfetta e più dalla capacità di ricostruire e custodire ambienti complessi.

AMBIENTE

IL BOSCO CHE VERRÀ

Siccità, acqua, abbandono e futuro dei territori tartufigeni

AMBIENTE

Il cambiamento è già nel bosco

Le stagioni non sono tutte uguali, ma alcuni segnali diventano impossibili da ignorare.

Piogge irregolari, periodi asciutti più lunghi

Per chi frequenta il bosco, il clima non è un grafico astratto. È il terreno che si spacca, una sorgente che rallenta, un fosso che resta asciutto più a lungo o una pioggia intensa che scivola via senza entrare nel suolo.

La questione non riguarda soltanto la quantità totale di precipitazioni. Conta la distribuzione. Molta acqua concentrata in pochi episodi può essere meno utile di piogge moderate e ripetute. Il suolo ha bisogno di tempo per assorbire, trattenere e rilasciare.

L'abbandono cambia il microclima

Quando un territorio viene abbandonato, la vegetazione può chiudersi rapidamente. In alcuni contesti aumenta l'ombra, diminuisce la circolazione dell'aria e cambiano temperatura e umidità del suolo. In altri, incendi e tagli eccessivi creano l'effetto opposto: troppo sole, troppo vento, perdita di sostanza organica.

La gestione del futuro dovrà essere meno ideologica e più locale. Non esiste un bosco ideale valido ovunque. Esiste un equilibrio da cercare luogo per luogo.

Il bosco non deve essere lasciato solo né trasformato in un giardino. Deve essere capito.

AMBIENTE

Cinque gesti per aumentare resilienza

1. Trattenere l'acqua

Favorire infiltrazione e ridurre ruscellamento, evitando che ogni pioggia intensa diventi acqua persa.

2. Proteggere il suolo

Limitare compattazione, erosione e lavorazioni inutili. Un suolo vivo è una riserva di stabilità.

3. Gestire la luce

Aprire dove serve e conservare ombra dove è preziosa. La gestione deve seguire esposizione e specie.

4. Osservare gli estremi

Le annate difficili mostrano i punti deboli del territorio: zone che seccano prima, ristagni, piante in sofferenza.

5. Pensare in decenni

Una scelta fatta oggi può cambiare il bosco per vent'anni. La fretta è quasi sempre una cattiva consulente.

La resilienza non è resistere senza cambiare. È continuare a funzionare mentre tutto intorno cambia.

MERCATO

QUANTO VALE DAVVERO UN TARTUFO?

Dal cavatore al ristorante: il prezzo racconta più di quanto sembri

MERCATO

Il prezzo non nasce da una tabella

Specie, pezzatura, qualità, disponibilità e fiducia costruiscono il valore reale.

Il primo prezzo: quello al cavatore

Il prezzo al cavatore è il punto di partenza, ma non è un numero unico. Cambia con la specie, la disponibilità locale, la qualità del prodotto e il momento della stagione. Cambia anche con la relazione tra chi vende e chi compra.

Due partite dello stesso peso possono valere in modo diverso se una è composta da pezzature regolari, mature e integre e l'altra presenta pezzi piccoli, lesionati o poco profumati. Il peso è importante, ma non racconta tutto.

Il costo del rischio

Tra bosco e ristorante ci sono selezione, pulizia, calo peso, conservazione, trasporto e rischio di invenduto. Il tartufo è deperibile. Ogni passaggio aggiunge costi reali e una quota di rischio che viene incorporata nel prezzo finale.

Per questo confrontare direttamente il prezzo al cavatore con quello al consumatore può essere fuorviante. La differenza non è automaticamente margine puro. Ma ciò non significa che ogni ricarico sia giustificato: trasparenza e qualità devono restare verificabili.

Pezzatura e percezione

Le pezzature grandi hanno un valore simbolico oltre che gastronomico. Sono rare, fotografiche, adatte a ristorazione e regalo. Ma un tartufo più piccolo può avere profumo e maturazione eccellenti. Confondere dimensione e qualità è uno degli errori più comuni del mercato.

La vera competenza sta nel saper leggere insieme specie, maturazione, integrità, profumo, provenienza dichiarata, conservazione e destinazione d'uso.

Il prezzo migliore non è sempre il più alto. È quello che riesce a spiegare perché esiste.

MERCATO

Una filiera che vive di fiducia

Nel tartufo la reputazione vale quasi quanto il prodotto.

Chi compra fresco deve poter contare sulla correttezza della specie, sulla conservazione e sulla rapidità. Chi vende deve poter contare su pagamenti, continuità e serietà. Quando questa fiducia esiste, il prezzo diventa più stabile e la qualità più facile da riconoscere.

La tecnologia può aiutare: quotazioni aggiornate, fotografie, tracciabilità, comunicazione diretta e archivi storici riducono parte dell'opacità. Ma nessuna piattaforma sostituisce l'esperienza. Un mercato sano ha bisogno di dati e di persone capaci di interpretarli.

Il nostro obiettivo, nei prossimi numeri, sarà seguire le stagioni con uno sguardo semplice: non inseguire il prezzo più rumoroso, ma capire cosa sta accadendo lungo la filiera.

Il tartufo è un prodotto raro. La fiducia non dovrebbe esserlo.

CANI

IL CANE PRIMA DEL TARTUFO

La relazione viene prima dell'addestramento

CANI

Cercare insieme

Un bravo cane da tartufi non è una macchina da odore.

Il lavoro invisibile

Quando vediamo un cane individuare un tartufo in pochi secondi, osserviamo soltanto l'ultima parte del lavoro. Prima ci sono mesi e anni di relazione: uscire insieme, leggere il ritmo dell'altro, capire quando il cane è stanco, quando è concentrato e quando sta semplicemente esplorando.

L'addestramento è importante, ma funziona meglio quando è costruito sulla motivazione. Il cane deve avere piacere nel cercare, ricevere segnali coerenti e sentirsi sicuro nella relazione con il conduttore.

Ogni cane ha un modo

Razza e selezione possono offrire predisposizioni, ma non raccontano tutto. Ci sono cani metodici e cani esplosivi, soggetti che lavorano vicini e altri che allargano, cani sensibili ai richiami e altri più autonomi. Il conduttore migliore non tenta di trasformarli tutti nello stesso cane: impara a sfruttare ciò che hanno.

Anche il terreno cambia il lavoro. In bosco fitto serve controllo, in spazi aperti può essere utile maggiore ampiezza, in giornate calde bisogna leggere con attenzione fatica e idratazione.

Il cane non deve soltanto trovare il tartufo. Deve voler continuare a cercarlo con noi.

CANI

La vecchiaia è parte del patto

Un cane non vale soltanto quando produce.

Con il passare degli anni cambiano velocità, resistenza, recupero e capacità sensoriali. Ma spesso cresce qualcosa che non si misura: l'esperienza. Il cane anziano conosce gesti, terreni, rituali e abitudini del conduttore. Sa risparmiare energie e leggere situazioni che un giovane affronta con entusiasmo ma senza misura.

Rispettare questa fase significa adattare uscite, durata e aspettative. Significa anche accettare che un giorno il cane che ci ha accompagnato per anni possa restare a casa. Quel giorno non perde il suo valore. Il suo lavoro è già diventato memoria del nostro modo di andare a tartufi.

Parlare di cani da tartufo significa quindi parlare anche di responsabilità. Alimentazione, prevenzione, riposo, sicurezza e rispetto dei limiti non sono accessori dell'addestramento. Sono parte dello stesso mestiere.

Prima del tartufo viene il cane. E prima del risultato viene il rapporto.

TERRITORI

L'ITALIA SOTTERRANEA: ABRUZZO

Montagne, colline, acqua e paesi: un territorio da leggere sopra
e sotto terra

TERRITORI

Un piccolo continente tartufigeno

In pochi chilometri cambiano quota, esposizione, vegetazione e specie.

Dalla montagna alla collina

L'Abruzzo è un territorio in cui le distanze ingannano. Una strada di pochi chilometri può portare da un versante fresco e boscoso a una collina più asciutta, da terreni calcarei a zone argillose, da quote montane a vallate modellate dai corsi d'acqua.

Questa varietà spiega perché il tartufo qui non appartenga a un solo paesaggio. Cambiano specie, stagioni e tradizioni di cerca. Cambia anche il modo in cui il territorio viene vissuto: boschi comunali, terreni agricoli, margini, fossi, aree interne e colline coltivate convivono spesso nello stesso comune.

Il valore dei paesi

La geografia del tartufo non è fatta soltanto di province. È fatta di paesi, contrade e microzone. I tartufai conoscono confini che non compaiono sulle carte: un versante che tiene umidità, una fascia di terreno che matura prima, un fosso che cambia dopo un temporale.

Raccogliere questa conoscenza senza trasformarla in un elenco di posti segreti è una delle sfide più interessanti per chi racconta il settore. Un atlante serio deve descrivere vocazione, paesaggio e specie senza trasformare il territorio in una mappa di coordinate da saccheggiare.

Il tartufo vive nei dettagli. Anche la geografia deve imparare a leggerli.

TERRITORI

Tradizione e futuro

L'Abruzzo può essere laboratorio di una nuova cultura del tartufo.

Boschi e gestione

La tutela passa dalla capacità di mantenere aree interne vive, prevenire abbandono e incendi e riconoscere il valore produttivo dei boschi.

Turismo esperienziale

La cerca può diventare racconto del territorio quando è proposta con rispetto, regole chiare e collegamento a cucina, ospitalità e cultura locale.

Ristorazione

Il tartufo locale acquista forza quando viene raccontato per specie e stagione, senza trasformare ogni piatto in una generica promessa di "tartufo".

Nuove generazioni

Trasmettere competenza significa insegnare regole, ambiente, cinofilia e rispetto, non soltanto il punto dove andare a cercare.

L'Italia sotterranea continuerà nei prossimi numeri, una regione alla volta. Non per decretare classifiche, ma per mostrare quante Italie del tartufo esistono dentro la stessa penisola.

ANDARE A TARTUFI MAGAZINE

QUESTO È SOLO IL PRIMO PASSO.

Un trimestrale digitale da leggere, conservare e condividere.

NUMERO 1 - AUTUNNO 2026

Il bosco cambia. Il tartufo cambia. Anche il modo di raccontarlo
deve cambiare.