



Parco del TARTUFO



Il Parco del Tartufo, inaugurato nel 2007, costituisce la prima esperienza in regione di un'area interamente dedicata alla divulgazione della **tartuficoltura**. Esteso su oltre 25 ettari di terreno, per lo più boschi di quercia, di proprietà del Comune di Montefiorino, rappresenta un luogo dove gli amanti del tartufo possono sperimentare il piacere della ricerca, ma anche sostare, ristorarsi e imparare qualcosa in più sul prezioso tubero.

All'interno del parco è stato recuperato un vecchio metato e adibito a **centro visita**, dove i visitatori vengono accolti in un vero e proprio punto di informazione turistica e dove possono trovare materiale divulgativo relativo alle tecniche di raccolta, conservazione e utilizzo gastronomico del tartufo.

All'interno del parco, grazie alla collaborazione del Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agroalimentare dell'Università di Bologna, sono state inoltre realizzate due **tartufarie sperimentali** recintate. In queste aree, dove la raccolta è vietata, si svolgono attività di ricerca scientifica finalizzate ad individuare le tecniche più indicate a favorire la coltivazione del tartufo rispetto a lavorazione del terreno, uso di prodotti pacciamanti e pulizia dalle infestanti.

Le varietà di tartufi caratteristiche della zona sono essenzialmente due: il *Tuber magnatum*, comunemente detto **tartufo bianco** o trifola, universalmente considerato come il più prestigioso tra tutti, e il *Tuber aestivum*, meglio noto come **scorzone**.

La tipicità del prodotto raccolto in queste zone è salvaguardata dal marchio di tutela "Tartufo Valli Dolo e Dragone" realizzato dalla Camera di Commercio di Modena, che garantisce il consumatore rispetto alla zona di produzione e confezionamento del prodotto.



"TRUFFLE PARK"

The Truffle Park, opened in 2007, is the first experience in the region of an area dedicated entirely to the spread and promotion of **truffle cultivation**. Stretching over 25 hectares of land, it is a place where truffle lovers can experience the pleasure of looking for them, but also to stop, refresh and learn more about the precious tuber.

Inside the park, an old rural building has been recovered and used as a **visitor centre**, where visitors are welcomed into a real tourist information point.

Inside the park two fenced experimental **truffle grounds** have been created. In these areas, where picking is prohibited, scientific research activities aimed at identifying the most suitable techniques to encourage the cultivation of truffles are carried out.

There are two characteristic truffle varieties of the area: *Tuber magnatum*, commonly called **white truffle** or trifola, universally regarded as the most prestigious of all, and the *Tuber aestivum*, better known as **black truffle** or scorzone.

The typicality of the product picked in these areas is safeguarded by the trademark protection "Truffle of the Dolo and Dragone Valleys" created by the Chamber of Commerce of Modena, which guarantees the consumer the production area and packaging of the product.



LEGENDA/ Legend

- Chiesa / Church
- Oratorio / Oratory
- Agglomerato / Village
- Bivacco / Bivouac
- Fontana / Water spring
- Ponte / Bridge
- Altana / Panoramic Roof
- Grotta / Cave
- Area pic nic / Picnic area
- Punto panoramico / Scenic area
- Pozzo / Well
- Centro Visita / Visitors Hut
- Bosco / Woods
- Pineta / Pinewood
- Ungulati / Ungulates



TARTUFO VALLI DOLO E DRAGONE

Per garantire il consumatore di questo eccellente prodotto è nato il Marchio Collettivo Tradizioni e Sapori di Modena.

L'adesione al marchio comporta per i raccoglitori il rispetto di un disciplinare che delimita l'area di produzione, le specie raccolte e le caratteristiche del tubero.

TARTUFO VALLI DOLO E DRAGONE



Specie Tartufo VALLI DOLO E DRAGONE	periodo di raccolta
Tartufo bianco pregiato "Tuber Magnatum Pico"	tra ottobre - dicembre
Scorzone autunnale	tra ottobre - dicembre
Tartufo nero liscio	tra ottobre - dicembre
Bianchetto o marzuolo	tra gennaio e aprile