

Allegato

**COMUNE DI BRIAGLIA
PROVINCIA DI CUNEO**

**REGOLAMENTO
PER IL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BRIAGLIA
A DENOMINAZIONE COMUNALE**

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 36 del 29.11.2021

Cenni storici:

L'alta vocazione tartufigena del territorio briagliese, già negli anni '50 del secolo scorso contribuiva alla nascita a Mondovì del mercato del Tartufo bianco che si svolgeva il sabato mattina sotto i portici sottani di piazza S. Maria Maggiore dove venivano portati i tartufi provenienti da Otteria, da Fossato Gaffodio, dai Laghi di Briaglia, da Tetti Ellero e da altre zone a vocazione tartufigena del territorio di Briaglia.

Dal 1984 al 1988 nella Zona di Otteria era stata costituita dai trifolao briagliesi una riserva tartufigena, era presente una segnaletica adatta ed era stato istituito un tesserino orario per la raccolta dei tartufi e per la sorveglianza di tale zona.

Nel 1992 veniva costituita l'Associazione Trifolao del Monregalese, della quale ancora oggi fanno parte come soci anche i trifolao briagliesi. Nel 1995 l'Associazione Trifolao, per promuovere il tartufo monregalese, iniziò ad organizzare il Mercato del Tartufo da svolgersi il sabato e la domenica mattina; a questo mercato sono sempre stati presenti tartufi provenienti dal territorio briagliese. I tartufi di Briaglia sono presenti alla Fiera Regionale del Tartufo di Mondovì e alla Fiera del Tartufo di Alba, dove vengono loro riconosciute ottime qualità organolettiche.

Il Comune, da anni, sostiene il patrimonio tartufigeno di Briaglia attraverso la sua commissione agricoltura integrata con i rappresentanti dei raccoglitori di tartufi che, applicando la legge Regionale, verifica i requisiti ed esprime il parere per ottenere i contributi previsti per il mantenimento delle piante a vocazione tartufigena presenti nel territorio briagliese.

Art. 1 – Denominazione

La Denominazione “*TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BRIAGLIA - De.Co.*” è attribuibile alle produzioni che vengono raccolte nel territorio del Comune di Briaglia destinate alla vendita o al consumo diretto.

Art. 2 - Identificazione

Il ““*TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BRIAGLIA*” a Denominazione Comunale di Briaglia viene identificata dal logo De.Co. che è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione, dichiarando di essere in regola con il presente regolamento.

Il logo De.Co. può essere esposto anche in occasione di manifestazioni e fiere da parte dei raccoglitori che hanno ottenuto l'identificazione.

Art. 3 – Caratteristiche

Il ““*TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BRIAGLIA*” a Denominazione Comunale ha le seguenti caratteristiche:

Genere/specie: *Tuber magnatum* Pico

Caratteristiche morfologiche: peridio liscio colore giallo chiaro, forma globosa, gleba compatta

Caratteristiche organolettiche: profumo molto intenso composto da aromi che evocano quelli del fieno maggengo, del miele e delle spezie. Il sapore è molto gradevole.

Art. 4 – Descrizione della raccolta

Il ““*TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BRIAGLIA*” a Denominazione Comunale nasce spontaneo su tartufaie naturali.

Le piante a vocazione tartufigena più presenti sul territorio briagliese sono la quercia (farnia, cerro e roverella), il pioppo nero, bianco e tremolo, il salicone, il nocciolo e il tiglio.

Art. 5 – Materiali e attrezzature utilizzate

Per la raccolta del Tartufo Bianco Pregiato di Briaglia a Denominazione Comunale non vengono impiegati materiali o attrezzature. La ricerca e la raccolta avvengono con il solo ausilio del cane appositamente addestrato alla ricerca del tartufo.

Art. 6 – Rinvio e disposizioni finali

Per tutto quanto non disciplinato nel presente regolamento, si rinvia al Regolamento Comunale per la Denominazione di Origine Comunale approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 31 del 25.10.2021



COMUNE DI BRIAGLIA
Provincia di Cuneo

**DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE (DE.C.O.)
SCHEDA IDENTIFICATIVA**

NOME DEL PRODOTTO	TARTUFO BIANCO PREGIATO DI BRIAGLIA
CENNI STORICI	<p>L'alta vocazione tartufigena del territorio briagliese, già negli anni '50 contribuiva alla nascita a Mondovì del mercato del Tartufo bianco che si svolgeva il sabato mattina sotto i portici sottani di piazza S. Maria Maggiore dove venivano portati i tartufi provenienti da Otteria, da Fossato Gaffodio, dai Laghi di Briaglia, da Tetti Ellero e da altre zone a vocazione tartufigena del territorio di Briaglia.</p> <p>Dal 1984 al 1988 nella Zona di Otteria era stata costituita dai trifolao briagliesi una riserva tartufigena, era presente una segnaletica adatta ed era stato istituito un tesserino orario per la raccolta dei tartufi e per la sorveglianza di tale zona.</p> <p>Nel 1992 veniva costituita l'Associazione Trifolao del Monregalese, della quale ancora oggi fanno parte come soci anche i trifolao briagliesi. Nel 1995 l'Associazione Trifolao, per promuovere il tartufo monregalese, iniziò ad organizzare il Mercato del Tartufo da svolgersi il sabato e la domenica mattina; a questo mercato sono sempre stati presenti tartufi provenienti dal territorio briagliese. I tartufi di Briaglia sono presenti alla Fiera Regionale del Tartufo di Mondovì e alla Fiera del Tartufo di Alba, dove vengono loro riconosciute ottime qualità organolettiche.</p> <p>Il Comune, da anni, sostiene il patrimonio tartufigeno di Briaglia attraverso la sua commissione agricoltura integrata con i rappresentanti dei raccoglitori di tartufi che, applicando la legge Regionale, verifica i requisiti ed esprime il parere per ottenere i contributi previsti per il mantenimento delle piante a vocazione tartufigena presenti nel territorio briagliese.</p>
AREA GEOGRAFICA DI RACCOLTA	Territorio del Comune di Briaglia

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<p>Genere/specie: <i>Tuber magnatum</i> Pico Caratteristiche morfologiche: peridio liscio colore giallo chiaro, forma globosa, gleba compatta Caratteristiche organolettiche: profumo molto intenso composto da aromi che evocano quelli del fieno maggengo, del miele e delle spezie. Il sapore è molto gradevole.</p>
DESCRIZIONE DELLA RACCOLTA	<p>Nasce spontaneo su tartufaie naturali; le piante a vocazione tartufigena più presenti sul territorio briagliese sono la quercia (farnia, cerro e roverella), il pioppo nero, bianco e tremolo, il salicone, il nocciolo e il tiglio.</p>
MATERIALI E ATTREZZATURE UTILIZZATE	<p>Cane appositamente addestrato alla ricerca del tartufo</p>