

Il tartufo

I tartufi sono funghi che vivono nel sottosuolo in terreni calcarei-argillosi, in simbiosi con alcuni alberi (tra cui querce, pioppi, salici, tigli e salici), che contribuiscono a caratterizzare il colore, il sapore e il profumo di questo prezioso tubero. Ad esempio, le querce conferiscono profumi e colori intensi, mentre i tigli colori più chiari e profumi delicati ma più ricchi di aromi.

All'aspetto i tartufi hanno forma irregolare, con scorza (detta "peridio") liscia o rugosa. La polpa è detta "gleba", ed ha colore variante tra il beige e il nero, marmorizzata da venature più chiare. Di norma le dimensioni variano dai pochi grammi fino ai 50-80 grammi, ma talvolta si trovano pezzi che si avvicinano al chilo.

La raccolta del tartufo viene effettuata tutto l'anno a seconda della specie, utilizzando cani specificamente addestrati (ottimo il lagotto romagnolo). Le zone più vocate sono le Marche (in particolare la provincia di Pesaro), la Toscana (nell'area di San Miniato), l'Umbria (Norcia, Spoleto) e il Piemonte (Langue e Monferrato). Di tartufi ne esistono circa una settantina di specie, di cui solo 5-6 sono di uso comune; si suddividono in due grandi categorie: **tartufi bianchi** e **tartufi neri**.

Tartufi bianchi

Il **tartufo bianco pregiato** (*Tuber Magnatum Pico*), detto anche tartufo d'Alba o trifola, è quello a più alto valore commerciale. Si trova principalmente nelle zone delle Langhe (Piemonte), di Acqualagna (Marche) e di San Miniato (Toscana); si raccoglie da settembre a dicembre. Il peridio è color giallo ocra e la polpa giallo chiara marmorizzata; ha un profumo forte e penetrante che ricorda il metano o il formaggio fermentato, il sapore è gradevolissimo. Si consuma crudo, affettato direttamente sulla vivanda, come aromatizzante; la cottura gli farebbe perdere gran parte degli aromi.

Il meno pregiato "**bianchetto**" o "**marzuolo**" (*Tuber Borchii*) ha dimensioni minori, odore agiaceo e meno gradevole; si raccoglie tra gennaio e aprile. L'interno ha un fondo bruno con vene biancastre e bianco-rossicce.

Tartufi neri

Il **tartufo nero pregiato** (*Tuber Melanosporum*) ha grandi estimatori, in particolare in Francia. Lo strato esterno è nero rugoso, con verruche minute poligonali, la polpa è nero-

violacea a maturazione, con venature bianche e fini che si scuriscono con la cottura. Infatti, a differenza del bianco, viene sempre cotto anche se per breve tempo, per sviluppare a pieno il gradevole aroma non troppo pungente e il suo sapore dolce. Si raccoglie in prevalenza da dicembre a inizio marzo.

Altre varietà di tartufi neri sono: il *Tuber brumale*, detto **tartufo nero invernale** (dall'odore meno gradevole e dalla polpa più chiara con venature più larghe) e il *Tuber aestivum*, detto **tartufo nero estivo** o **scorzone** (si raccoglie da maggio a settembre, ha superficie verrucosa, profumo delicato e piacevole che ricorda quello dei funghi).

Conservazione e pulizia

Per meglio assaporarne l'aroma, il tartufo dovrebbe essere consumato il più presto possibile.

Per la conservazione fino a una settimana si può avvolgere ogni tartufo in un foglio di carta e riporlo in frigorifero a 6-8 °C in un contenitore chiuso di medie dimensioni; va consumato prima che diventi molle. Non conservarlo nel riso, perché si asciuga troppo. Per tempi più lunghi occorre pulire i tartufi, riporli in un barattolo e ricoprirli con burro fuso (conservazione fino a 15 giorni) oppure cuocerli a bagnomaria.

La pulizia del tartufo va effettuata solo prima dell'uso, aiutandosi con uno spazzolino di media durezza, per eliminare la terra; se ne rimane, si può usare un panno inumidito o (per le parti più incrostate) un filo di acqua fredda.

La porzione ottimale di tartufo bianco pregiato si aggira sui 10 g, per il nero si calcoli non meno di 20-25 g.