

Tartufi, tutto ciò che non sappiamo a riguardo

Pubblicato: Venerdì 21 Agosto 2020



Il confronto tra storia e leggenda

Sul web sentiamo molto spesso parlare di ricette riguardanti i tartufi, tecniche di preparazione, servizio e tanto altro ancora... ma ci soffermiamo mai ad analizzare la loro storia, che ha notevolmente contribuito a sostenere la popolarità che detengono al giorno d'oggi?

La storia dei tartufi inizia molto tempo fa nell'antichità quando erano considerati il cibo degli dei, soprattutto per le loro qualità afrodisiache.

È noto che i tartufi si trovavano nella gastronomia degli antichi babilonesi, egizi e greci, che li chiamavano "hydnon", ma anche in quella degli antichi romani, che lo utilizzavano per ricavare il famosissimo [olio al tartufo bianco](#).

Secondo le ricette romane si cucinavano i tuberi sotto la cenere e si consumavano con il miele; tuberi, avete capito bene, in quanto la classificazione di funghi arrivò solo molti anni più tardi.

Chiamati anche diamanti neri della terra o diamanti della gastronomia, perle rare, prelibatezze ineguagliabili, questi sono funghi che crescono nel terreno a una profondità di 10-40 cm; tuttavia ne sono stati ritrovati molti anche in superficie, data la loro grande capacità di adattamento.

Più precisamente il tartufo è un organismo fruttifero dalla forma di un tubero più o meno tondeggiante,

più o meno ricco di protuberanze e cavità. È costituito da una corteccia esterna chiamata “peridio”, dall’aspetto liscio o rugoso e da una parte interna carnosa, chiamata “gleba”.

Essendo un fungo, il tartufo vive in simbiosi con gli alberi, traendone cibo e fornendo loro acqua e sali minerali.

Un’antica leggenda narra che i tartufi siano generati dai fulmini e a quanto pare la leggenda non è così lontana da una realtà scientifica. I fulmini generalmente scaricano meglio la propria corrente in alberi molto ricchi di acqua, come la quercia, che è il “ristorante” preferito dei tartufi.

Dove possiamo trovare i tartufi?

I tartufi si trovano in aree aperte, come boschi, terreni incolti e argini dei fiumi, ma anche in aree controllate, ovvero terre tartufigene agricole dove vengono piantate alcune tipologie di piante tartufigene micorriziche, che fungeranno da pianta ospite.

I tartufi non coltivati vengono raccolti da raccoglitori specializzati, autorizzati dagli enti competenti, con l’ausilio di cani addestrati per rilevare e raccogliere i tartufi dal terreno.

Affinché i tartufi possano rinascere negli stessi luoghi, è molto importante però che durante la fase della raccolta siano rispettate tutte le norme previste dalle leggi e dai regolamenti nazionali e regionali.

Esistono diverse tipologie di tartufo, alcune considerate le più pregiate che sono caratterizzate da un prezzo di acquisto molto alto, così come altre legate più alle tradizioni culinarie locali o regionali, ma essendo prodotti della natura, sono disponibili in quantità variabili e molto limitate di anno in anno.

Sono circa un centinaio le specie al mondo che fanno ancora parte della famiglia dei tuberi, una trentina di esse sono presenti anche in Europa, tuttavia hanno uno scarso valore enogastronomico.

Tartufo bianco e tartufo nero, le principali differenze

Il tartufo bianco all’esterno ha una superficie gialla o ocrea. L’interno è bianco-giallo con sfumature marroni, che variano a seconda della maturità, del tipo di terreno e delle piante con cui vive in simbiosi; ad esempio i tartufi che crescono vicino a una quercia hanno un interno marrone, mentre quelli che crescono vicino al faggio sono più rossastri.

Ha un odore particolarmente forte e caratteristico di formaggio e sapore di aglio, che può sembrare leggermente piccante ed è vagamente simile a quello del parmigiano.

Il tartufo nero ha invece all’esterno una superficie verrucosa nera, con piccole macchie rossastre se il prodotto è acerbo. L’interno è bruno-nero, con piccole vene biancastre molto fitte. L’odore è aromatico, molto delicato e non troppo pungente, ideale anche per i palati più sensibili.

[divisionebusiness](#)

divisionebusiness@varesenews.it