



Città di Alba



ASSOCIAZIONE PER IL CENTRO NAZIONALE STUDI TARTUFO

ALBA — piazza Risorgimento, 2
Tel 0173.22.81.90 — Fax 0173.36.38.78
www.tuber.it — e-mail: info@tuber.it

FALSE TEORIE SUL TARTUFO

In passato il tartufo era considerato...

- il cibo delle streghe
- un organismo animale
- un minerale

Oggi c'è ancora qualcuno che osa dire che il tartufo sia...

un tubero
un fungo... parassita
una malattia del terreno
una patata

→ }
questa poi...

...è un fungo ^{simbionte} ✓

Il tartufo bianco...

...si cerca...	con i maiali	...è molto difficile addestrare un maiale
	solo di notte	...e perché mai?
...si trova...	tutto l'anno	...da settembre a gennaio
...si conserva...	in un barattolo pieno di riso	...in un barattolo avvolto in un panno o nella carta assorbente, il riso lo asciuga
	per mesi	...se il tartufo è fresco al massimo 10 giorni
	nel congelatore	...scongelato perde tutte le sue caratteristiche
	nell'olio	...fermenta
	nella salamoia	...perde il suo sapore e il suo profumo
...in cucina...	si sbuccia	...si pulisce bene, ma non si sbuccia
	si mangia intero	...si affetta a lamelle sottili
	si taglia a pezzi	...si affetta a lamelle sottili
	si grattugia	...per favore affettatelo a lamette sottili
	si cuoce	...mai!!!
...può crescere...	in coltivazioni	...purtroppo è un prodotto spontaneo.
	in ogni tipo di terreno	...purtroppo (o per fortuna) solo in alcuni ambienti molto particolari
	in simbiosi con qualsiasi pianta	...solo con poche specie

Se il tartufo bianco costa...
poco in questo caso fate attenzione
molto alcuni miti hanno un fondo di verità
troppo le emozioni costano

TUBER MAGNATUM PICO

Carta della Qualità



CLASSIFICAZIONE

REGNO – Fungi
DIVISIONE – Eumycota
SOTTODIVISIONE – Ascomycotina
CLASSE – Discomycetes
ORDINE – Pezizales
FAMIGLIA – Tuberaeae
GENERE – Tuber
SPECIE – Magnatum Pico

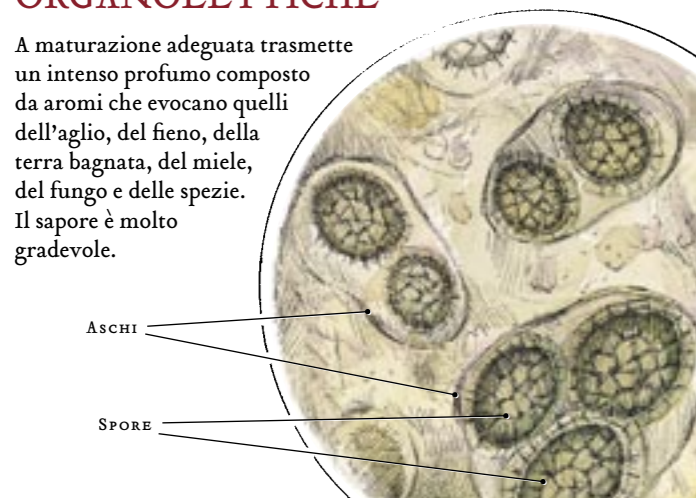
CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Peridio liscio, a volte screpolato di colore giallo chiaro tendente al grigio negli esemplari scadenti. Forma globosa o appiattita con protuberanze spesso dovute alla qualità del terreno.

Gleba compatta, di colore marroncino, tonalità, direttamente proporzionale al grado di maturazione, percorsa da venature biancastre composte da filamenti di ife.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

A maturazione adeguata trasmette un intenso profumo composto da aromi che evocano quelli dell'aglio, del fieno, della terra bagnata, del miele, del fungo e delle spezie. Il sapore è molto gradevole.



COMPOSIZIONE CHIMICA

Quantità per 100g di prodotto:

	g	mg	
Acqua	82,6	Sodio	40
Azoto	0,9	Potassio	188
Azoto non proteico	0,2	Zinco	2,8
Proteine	4,1	Rame	1
Lipidi	2,1	Calcio	12,4
Glucidi	2,0	Magnesio	8,1
Fibra	0,4	Ferro	3

CONDIZIONI AMBIENTALI

Si origina in ambienti freschi, umidi a 10/15 cm da terra ad una temperatura media di 6°C. Dalla diffusione di spore si sviluppa un micelio che avvolge gli apici radicali di una pianta appartenente alle specie predisposte. Da qui si origina la micorrizza che si sviluppa in simbiosi con la pianta. Il Micelio che si diparte dalle micorrizze potrà produrre lo sporocarpo.

LE PIANTE TARTUFIGENE



IL TERRENO

Argilloso-calcareo, umido a Ph neutro, scarsi sostanza organica, azoto, fosforo e ricco in potassio.

MODALITÀ DI RACCOLTA

LEGGE 752 DEL 16/12/1985

Il periodo di raccolta, in autunno viene disposto dall'Amministrazione Provinciale. È libera nei boschi e nei terreni non coltivati. Vietata nelle tartufaie private e nelle aree rimboscate da meno di 15 anni.

MODALITÀ DI ACQUISTO

L'acquisto è possibile, nello stesso periodo della raccolta trattandosi di un prodotto fresco altamente deperibile. È possibile acquistare tartufi da commercianti e da cercatori abilitati provvisti di tessera regionale.

CONSIGLI PER L'ACQUISTO

- ▶ Consultare fonti attendibili sull'andamento del mercato.
- ▶ Accertarsi che la specie sia quella richiesta.
- ▶ Controllare che i buchi non siano riempiti con terra.
- ▶ Controllare che il tartufo non sia infarinato con farina di mais per alterarne il colore.
- ▶ Controllare la piacevolezza all'olfatto in ogni suo punto.
- ▶ Controllare il grado di maturazione.
- ▶ Controllare il livello di pulizia.
- ▶ Controllare che l'esemplare non sia ricostruito.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco ad una temperatura dai 3° ai 6° C, meglio se avvolto in un panno umido e riposto in un contenitore in vetro, in questo modo un tartufo fresco può mantenersi inalterato per circa una settimana.

L'errata conservazione può accelerare il processo di deperimento.

DIFETTI POSSIBILI

Grado di maturazione insufficiente ▶ Quando il tartufo non ha raggiunto un buon livello di maturazione le sue caratteristiche non sono adeguate al consumo.

Odori sgradevoli ▶ In alcuni casi di deperimento emana effluvi di ammoniacca, metano e fermentato.

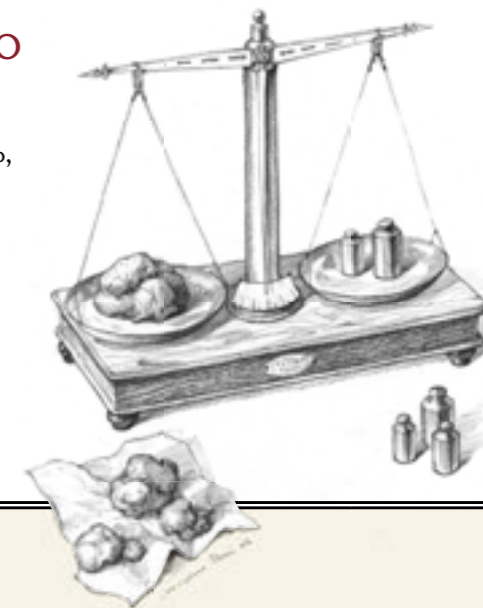
Presenza di Micosi ▶ Si manifestano con alcune macchie brune sul peridio, variano profumo e consistenza alterandone la piacevolezza.

Assenza di integrità ▶ Sono possibili stati di deperimento dovuti alla presenza di parassiti inoltre è possibile riscontrare la presenza di scalfiture dovute a unghiate del cane utilizzato nella cerca.

Gommosità ▶ Questa caratteristica si presenta in esemplari non freschi o non conservati adeguatamente.

CONSUMO

Il tartufo bianco è ideale come condimento crudo, tagliato a fettine molto sottili (foglioline) su piatti semplici e poco conditi.



GLOSSARIO

APICI RADICALI → parte terminale della radice di una pianta.

ASCO → involucro a sacco contenente le spore.

SPOROCARPO → il frutto ovvero il tartufo.

GLEBA → polpa interna carnosa e compatta.

IFA → filamento composto da cellule fungine.

IPOGEO → sotterraneo.

MICELIO → l'insieme delle ife che compongono il complesso vegetativo dei funghi.

MICORRIZZA → complesso formato dall'unione delle ife con la radice della pianta.

PERIDIO → buccia esterna con funzioni protettive nei confronti di batteri e funghi.

SIMBIOSI → associazione tra individui di specie diverse che vivono in stretta relazione e con reciproco vantaggio.

SPORA → cellula germinale.