

IL LUSSO A TAVOLA DAI BOSCHI FINO ALLA CUCINA

La ricerca scientifica ha sfatato la credenza degli esemplari, e con maggior valore se sono prodotti nel Centro Nord

Se ne possono raccogliere ogni mese tranne in agosto. Una legge regionale, sia in Basilicata che in Puglia, dice come

Tartufo, la passione è da gustare

Falsi miti: non è un tubero, un fungo ipogeo, che cresce tutto sotto terra

ANTONELLA MILLARTE

Ma chi l'ha detto che i tartufi sono tuberi? Vogliamo tornare al medioevo? Per saperne, davvero, di più abbiamo chiesto al prof. Gian Luigi Rana, presidente dell'Associazione Micologica dei Sostenitori della Cultura Idnologica Lucana - A.M.S.C.I.L. - dedita alla salvaguardia ed alla valorizzazione di questi ... funghi. Sì, i tartufi sono funghi ipogei: sviluppano il 100% del proprio corpo o «tallo» e gli organi della riproduzione sottoterra, gli «sporofori»: deputati alla formazione e maturazione delle spore che si formano, a diversa profondità (5-10 fino a 40-50 cm) sotto la superficie del terreno.

Questo articolo è dedicato a tutti coloro che amano il tartufo a tavola.

Iniziamo proprio dal suo nome, che si fa derivare dalle parole del latino volgare *territufum*, diventate, col passare del tempo, *territuffum* e *tartufum*. «Affinché gli scienziati di tutto il mondo s'intendano, quando parlano di una specie, utilizzano un binomio latino. Le specie di tartufo che si possono commercializzare sono sette e ovviamente sono anch'esse contraddistinte inequivocabilmente da altrettanti binomi latini: *Tuber aestivum* (nome volgare «scorzone» o tartufo estivo), *Tuber borchii* («bianchetto» o «marzuolo»), *Tuber brumale* («t. o trifola invernale») con la sua varietà *T. brumale moschatum*, detta «t. moscato», *Tuber macrosporum* («t. nero liscio»), *Tuber magnatum* («t. bianco pregiato»), *Tuber melanosporum*



(«t. nero pregiato») e *Tuber mesentericum* («t. nero ordinario di Bagnoli»).

Anche se i tartufi usati in gastronomia appartengono a specie di funghi incluse dai micologi nel genere *Tuber*, non sono assolutamente da considerare uguali agli organi ipogei delle piante di patata - spiega il prof. Rana - ai quali somigliano solo per la forma e, a volte, per il colore del rivestimento o «peridio» che li protegge.

Facciamo qualche esempio per i funghi epigei. Del porcino (*Boletus edulis* e specie vicine), con gambo e cappello, che forma circa il 10% del suo «tallo» fuori dalla superficie del terreno mentre il restante 90% è sottoterra, noi compriamo gli sporofori, sotto il cappello dei quali, troviamo quella sorta di spugnetta porosa in cui si producono le spore che poi si disperdono, grazie al vento e agli insetti, nell'ambiente. Per il fungo cardoncello lo sporoforo forma le spore su strutture laminari, dette «lamelle», inserite sempre sotto il cappello.



A confronto coi funghi epigei come i porcini

Porcini e cardoncelli sono funghi epigei perché spuntano sulla superficie e poi maturano gli organi per la diffusione delle spore (gli «sporofori») nell'ambiente circostante. Per il tartufo, fungo ipogeo, invece, questi ultimi crescono sotto la superficie del terreno. In alcuni casi (specialmente per lo «scorzone», *Tuber aestivum*) vediamo la stessa gonfiarsi e screpolarsi nei punti dove affiorano, a volte, i preziosi e profumati funghi.

La parola tartufo è probabilmente

derivata dal latino *aulico* «*terrae tuber*» che, poi, nel latino volgare (del popolo) sarebbero diventate «*territufum*», «*territuffum*» e, infine «*tartufum*». La parola dialettale usata per indicare il tartufo di mare (che, pur non essendo un fungo ipogeo, ricorda il colore e l'odore di iodoformio o fenolo del tartufo «nero ordinario di Bagnoli») è «*taratuffe*» che ricorda, per suono e accento, «*territuffum*».

Le diverse specie di tartufo, pur appartenendo al genere *Tuber*, non producono tuberi, organi, cioè, come le patate, da cui per

germogliamento fuoriescono altre piante di patata.

Esistono due tipologie di tartufo: t. a peridio (dal greco = cirondo) (rivestimento, involucro o strato protettivo esterno) liscio e t. a peridio verrucoso.

Per legge, le specie commercializzabili con peridio liscio sono due, *Tuber magnatum* («tartufo bianco pregiato») e *Tuber borchii* («bianchetto o marzuolo»).

Entrambe esternamente hanno colore chiaro (dal bianco avorio al bianco isabellino-giallastro, con zone più scure).

Gli altri tartufi (*Tuber aestivum*, *T. brumale*, *T. brumale var. moschatum*, *T. macrosporum* e *T. mesentericum*) hanno peridio verrucoso, cioè costituito da piccole protuberanze di forma piramidale con punta infossata, sulla superficie.

Il tartufo più abbondante in natura (un tartufaro esperto ne riesce a raccogliere circa 2 quintali l'anno) e facilmente coltivabile è lo «scorzone».

I suoi sporofori sono protetti da un peridio nero a verruche piuttosto alte e prominenti.

A seconda della specie, si trovano quasi tutto l'anno, tranne agosto.

Per ogni specie di tartufo, c'è per legge, un periodo di raccolta, che i tartufari devono rispettare se non vogliono incorrere nelle sanzioni degli organi di controllo.

Per il tartufo «bianco pregiato», il «diamante della terra» che arricchisce la tavola di molti buongustai durante le feste natalizie e di fine anno, il calendario di raccolta va dal 1° ottobre al 31 dicembre.

A.Mill.

IL NERO PREGIATO
Alcuni tartufi lucani di grande valore

«I tartufi non sono solo di Alba»

La scienza cancella le convinzioni commerciali. Più valore ai lucani e ai pugliesi



LUCANI Altri tartufi

Dall'11 novembre del 2018 in poi nulla sarà più come prima. E' iniziata la rincorsa del Tartufo di Basilicata che è finalmente lanciato verso il grande traguardo: sfatare il falso mito che i tartufi siano prerogativa di Nord e Centro Italia.

La svolta è avvenuta con la regia dell'assessore all'Agricoltura della Regione Basilicata Luca Braia con una portata internazionale. La prima asta del tartufo lucano ha portato i riflettori del mondo su Matera, capitale della Cultura 2019. In diretta, per l'asta ideata in stretta collaborazione con la 19ma edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba dal Castello di Grinzane Cavour, si sono collegate in contemporanea con Matera sia Hong Kong che Dubai con la consacrazione del tesoro lucano e dei suoi pregiatissimi tartufi.

Vi sta venendo voglia di mettervi a coltivare tartufi? Si può fare, con qualche precauzione. Un buon punto di partenza è poter disporre di un terreno in precedenza coltivato con vite o olivo (considerate «piante comari del tartufo») in una zona con boschi nei quali il tartufo cresce in natura, oppure un bosco di per sé tartufigeno. E, allora, ci suggerisce il prof. Gian Luigi Rana, già ordinario della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata, si può programmare l'impianto, nel primo caso, di una tartufaia «coltivata» (cioè costituita ex novo) e, nel secondo, di una tartufaia «controllata» (cioè realizzata intorno ad un bosco tartufigeno, come ampliamento di una tartufaia naturale già esistente), seguendo quanto previsto dalla Legge n. 8 della Regione Puglia sul tartufo del 23/3/2015.

Sarebbe opportuno fare sempre delle escursioni

preventive, col cane da tartufo, nei boschi dell'area prescelta. Se una o due specie del prezioso fungo ipogeo crescessero già naturalmente negli stessi, allora si potrebbe considerare idonee alla coltivazione di quelle specie di *Tuber* i terreni inglobati dall'area delle foreste esplorate, e i limitrofi. È d'obbligo acquistare le piante micorrizzate con la/le specie di tartufo scelta/e per l'impianto, da un vivaio specializzato, che venda piantine micorrizzate certificate. Coltivare lo «scorzone», il «nero pregiato» e il «tartufo invernale» (magari della varietà «moscato») è abbastanza facile mentre risulta ancora estremamente aleatorio «imbarcarsi nell'impresa» di coltivare il *Tuber magnatum* («bianco pregiato»), per il quale, finora, è andato a buon fine soltanto l'1-2% dei tentativi fatti.

A.Mill.