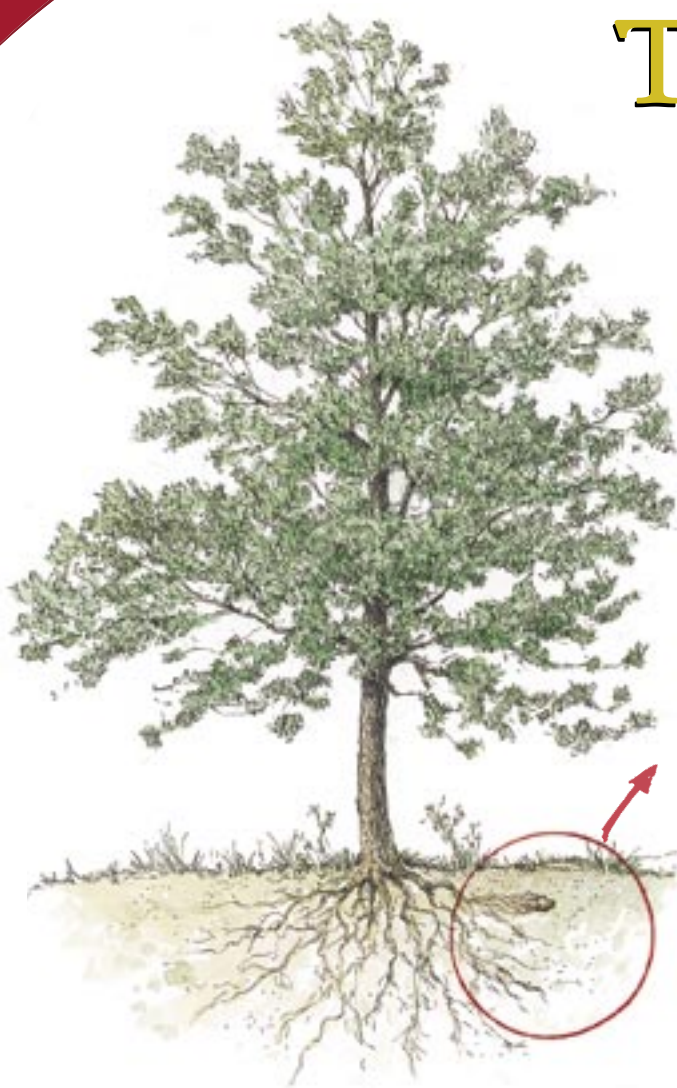


Quaderni della Regione Piemonte

Montagna

Speciale – La Didattica del Tartufo

i MISTERI del TARTUFO



Scopri cosa c'è
sotto

Quaderni della Regione Piemonte Montagna

N. 1/2004

Pubblicazione bimestrale
a cura dell'Assessorato alla Montagna

Direttore Responsabile
Roberto Salvio

Direttore
Cristina Ricaldone
cristina.ricaldone@regione.piemonte.it

Direzione e redazione
Corso Stati Uniti, 21
10128 Torino
tel 011.432.1631
fax 011.432.3451

Il presente documento costituisce strumento di informazione, didattica e divulgazione, tecnico-scientifico, geografico, storico e culturale sul mondo dei tartufi in Piemonte.

Dirigente
Carlo Torrenco

Funzionari incaricati
Maria Amato
Flavia Righi

Numero monografico a cura di:

Pietro Giovannini
Edizioni Estel

Isabella Gianicolo
Centro Nazionale Studi sul Tartufo

Grafica a cura di:
Pop-Art Studio SRL, Alba

Illustrazioni:
Massimo Ricci
per gentile concessione del
Centro Nazionale Studi sul Tartufo

Foto:
per gentile concessione del
Centro Nazionale Studi sul Tartufo
e dell'ATL Alba Bra Langhe e Roero

Aut. del Tribunale di Torino
n. 4184 del 5 maggio 1990

Stampa:
L'Artistica, Savigliano



Montagna Speciale – La Didattica del Tartufo

- 3 • Presentazione dell'Assessore
- 4 • I Progetti del Centro Nazionale Studi sul Tartufo
- 6 • TAVOLA N. 1 – *Il Glossario*
- 7 • TAVOLA N. 2 – *Che cos'è il Tartufo*
- 8 • TAVOLA N. 3 – *Il Ciclo Biologico*
- 10 • TAVOLA N. 4 – *La Cerca*
- 12 • TAVOLA N. 5 – *Storia e Mito*
- 14 • TAVOLA N. 6 – *L'Analisi Sensoriale*
- 15 • TAVOLA N. 7 – *Le Principali Specie*
- 16 • TAVOLA N. 8 – *Il Tuber Magnatum Pico*
- 18 • TAVOLA N. 9 – *Le Piante da Tartufo Bianco*
- 20 • TAVOLA N. 10 – *Il Tartufo Bianco in Cucina*
- 22 • TAVOLA N. 11 – *Il Tuber Melanosporum*
- 24 • TAVOLA N. 12 – *Le Piante da Tartufo Nero*
- 26 • TAVOLA N. 13 – *Il Tartufo Nero in Cucina*
- 28 • La Tartufaia Turistica di Castino
- 29 • I Servizi Turistici del Centro Nazionale Studi sul Tartufo
- 30 • Forse non tutti sanno che...
- 31 • Giacomo Morra, il "Re" del Tartufo
- 32 • La Nuova Legge Regionale
- 33 • Il Calendario delle Fiere Regionali
- 34 • Carte territoriali del Tartufo



L'enogastronomia è indubbiamente uno dei punti di forza del Piemonte, uno dei principali motivi di attrazione per i turisti che ogni anno visitano la nostra terra.

Nel vasto patrimonio enogastronomico piemontese, il tartufo bianco è uno dei prodotti di maggior pregio e raffinatezza.

Questo numero monografico dei Quaderni risponde alla volontà dell'Assessorato alla Montagna di realizzare uno strumento capace di informare ed affascinare ancora di più tutti i cultori del celebre fungo, nell'ambito dell'attività di promozione delle risorse del territorio che è proprio della Regione Piemonte.

Ma non solo. Questa monografia sarà distribuita ai docenti di scuola media superiore che partecipano al progetto di formazione sui temi della montagna che la Regione Piemonte sta realizzando in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale.

La pubblicazione diventa in questo modo uno strumento didattico specialistico a disposizione degli studenti



piemontesi che, fino ad oggi, per la maggior parte, hanno avuto modo di conoscere solo gli aspetti gastronomici di questo prezioso frutto della nostra agricoltura.

La monografia utilizza una rassegna di pannelli didattici,

voluta dal Centro Nazionale Studi tartufo e dalla Regione Piemonte e realizzata graficamente da Pop-Art Studio di Alba con le tavole illustrate di Massimo Ricci.

La Storia e il Mito del tartufo sono tali che diventa molto piacevole seguire il racconto lungo le tavole: il curioso sarà subito attratto dal tema del tartufo e dai suoi pregi, seguendo i diversi simboli e valori rappresentati dal prezioso *tuber* nel corso della storia, mentre l'appassionato ha la possibilità di trovare risposta a mille domande sul tartufo, sulle principali specie, sul suo ciclo biologico, sull'ambiente in cui cresce e sui modi di impiegarlo in cucina, nonché sulla legislazione regionale che regola la materia.

Roberto Vaglio



I Progetti

del Centro Nazionale Studi sul Tartufo

L'Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo è stata costituita il 29 febbraio 2000 con l'intento di sviluppare un'attività di valorizzazione, ricerca, tutela e divulgazione a favore del Tartufo nel Sud Piemonte.

Vi partecipano:

Amministrazione Provinciale di Alessandria
Amministrazione Provinciale di Cuneo
Camera di Commercio di Asti
Camera di Commercio di Cuneo
Città di Acqui Terme
Città di Alba
Città di Asti
Città di Mondovì
Città di Ceva
Comune di Grinzane Cavour
Comune di Murisengo
Comune di Vezza d'Alba
Comune di Viarigi
Comunità Montana Langa delle Valli
Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero
Associazione Trifolao dell'Albese
Associazione Commercianti Albese
Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria

Compongono il Consiglio Direttivo: Giacomo Oddero (Presidente, in rappresentanza dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero), Giovanna Cullino (Vicepresidente vicario, Comune di Murisengo), Gianfranco Ruscalla (Comune di Asti), Flavio Accornero (Vice presidente Camera di Commercio di Asti), Carlo Costa (Camera di Commercio di Cuneo), Giuseppe Nervo (Provincia di Alessandria), Emilio Lombardi (Provincia di Cuneo), Giuseppe Rossetto (Comune di Alba), Riccardo Vaschetti (Comune di Mondovì).

Il Centro Studi è attivo dal 1996, quando nacque per volontà dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero. Negli anni il Centro Studi ha collaborato con i più autorevoli centri di ricerca, in particolare con il Centro Studi Mi-

cologia del Terreno del CNR di Torino e l'Università di Torino. Con i micologi diretti dalla Professoressa Bonfante sono state condotte ricerche ad ampio spettro, che proseguiranno con studi mirati sulla micorrizzazione.

Il Centro Studi si è distinto fin dai primi anni per una attività del tutto innovativa nel mondo del tartufo: l'analisi sensoriale. L'obiettivo è indagare, con rigore e metodo scientifico, circa le capacità dell'uomo di descrivere sistematicamente i profili sensoriali del tartufo. L'analisi sensoriale permette di studiare le percezioni dell'uomo con rigorosi metodi scientifici, esattamente come succede con una "macchina da laboratorio", ma con possibilità molto più ampie per l'insospettabile sensibilità dello "strumento" a nostra disposizione. Paragonato al naso elettronico, frutto di una tecnologia di assoluta avanguardia, il naso umano ha dimostrato di non avere nulla da invidiare, anzi in alcuni casi si è dimostrato addirittura più efficace. La lunga attività sperimentale ha permesso di ottenere importanti risultati che ora possono essere messi a disposizione dell'Associazione per applicazioni concrete.

Il Centro ha promosso un ampio studio di analisi sensoriale, con la costituzione di gruppi di giudici del Tartufo (sono quattro, attivi a Grinzane Cavour, Asti, Mondovì e Murisengo per un totale di 80 assaggiatori) che hanno testato centinaia di campioni. I giudici di analisi sensoriale studiano i Tartufi sfruttando al meglio i loro sensi, ovvero la macchina-uomo, tanto complessa quanto precisa se opportunamente addestrata. Un lungo lavoro di ricerca ha portato alla definizione di una scheda di analisi sensoriale validata da test incrociati. I giudici osservano il tartufo, ne verificano la consistenza e soprattutto lo annusano per andare a scindere il suo aroma ricco ed elegante in profumi semplici e codificabili. Ne è venuto fuori che i campioni migliori sprigionano un profumo intenso e armonico che vira dall'aglio al miele con piacevoli sensazioni di fieno.

Proprio queste sono le caratteristiche richieste per ottenere la certificazione di qualità sensoriale a norma ISO 70006, iniziata a ottobre 2000 e destinata a diventare un polo di riferimento



nel settore enogastronomico. Al di là di guide e consigli degli esperti il Centro Nazionale Studi Tartufo ha voluto fare una scelta molto determinata: la qualità dei prodotti pubblicitari tipici è la priorità e l'assicurazione della medesima può avvenire solo attraverso una tipizzazione definita con metodi scientificamente riscontrabili.

La divulgazione è stata fin dall'inizio uno degli obiettivi forti del Centro Studi: capitalizzare le esperienze di ricerca investendo sulla comunicazione verso il pubblico è fondamentale. In questo senso il Centro Studi si è mosso su più fronti: da un lato è presente presso fiere e mercati del tartufo con gli esperti che incontrano i consumatori e organizzano degustazioni guidate; dall'altro ha editato un manuale d'assaggio in tre lingue, strumento molto valido per un approccio ragionato al prodotto Tuber. È attivo anche un sito internet, navigabile all'indirizzo www.tuber.it.

Una ulteriore progettazione del Centro Studi è volta alla tutela dell'ambiente tartufigeno. L'anno 2000 ha segnato una caduta verticale nella produzione di tartufi un segnale molto preoccupante da arginare con progetti operativi immediati. La strategia concertata con gli enti locali mira ad individuare le aree tartufigene da tutelare, proteggere le medesime con strumenti legislativi adeguati, strutturare le tartufaie per la fruibilità turistica. La questione potrebbe essere valutata con una revisione integrale della legge quadro sul tartufo, relativa anche alla problematica fiscale, la cui soluzione parrebbe ormai indifferibile.

Il Centro Nazionale Studi Tartufo sta lavorando attualmente a tre importanti progetti di ricerca: il primo sulla caratterizzazione origine del tartufo. Una ricerca ad ampio raggio, condotta su filoni assolutamente innovativi, potrà consentire di trovare elementi caratterizzanti della provenienza dei Tartufi con una importante ricaduta di immagine per i territori tartufigeni e una migliore articolazione del mercato.

Il secondo nell'ambito del progetto Leader +, relativo ad interventi di carattere ambientale sulla realizzazione di una rete ecologica come indicatore il tartufo.

Il terzo relativo all'estrazione dell'aroma naturale del *Tuber magnatum*.

La fase sperimentale di tutti i progetti di ricerca promossi dal Centro Studi avviene di concerto con università ed Istituti di ricerca specializzati nel settore.



L'Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo, giunta al suo quarto anno di attività continua ad incrementare i propri ambiti operativi.

La ricerca inedita sul fronte dell'analisi sensoriale ha fatto sì che il Centro si distinguesse per un'attività del tutto innovativa.

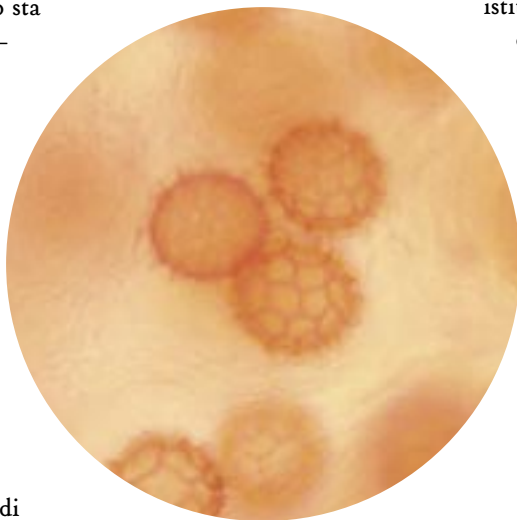
Nello svolgimento del suo operato il Centro Studi ha maturato una significativa esperienza, sia nel mondo della ricerca, sia nell'articolato sistema di coltivazione, raccolta e distribuzione del tartufo. Il Centro Studi è

diventato un attore riconosciuto sia presso gli istituti di ricerca sia presso associazioni di trifolao, commercianti, istituzioni.

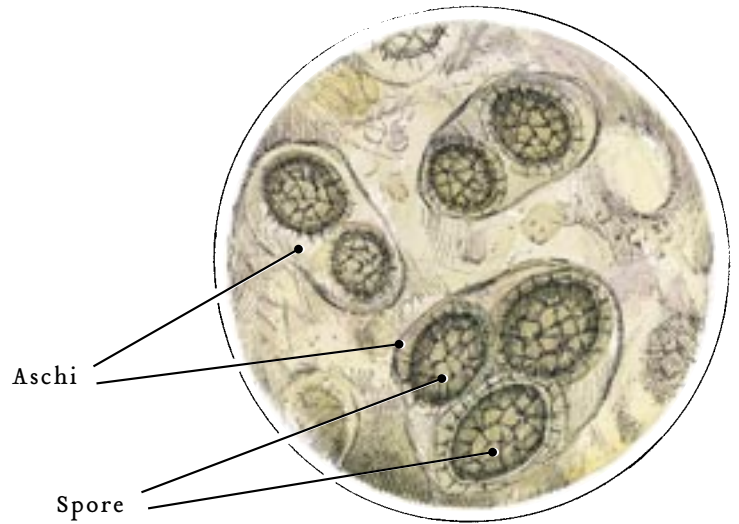
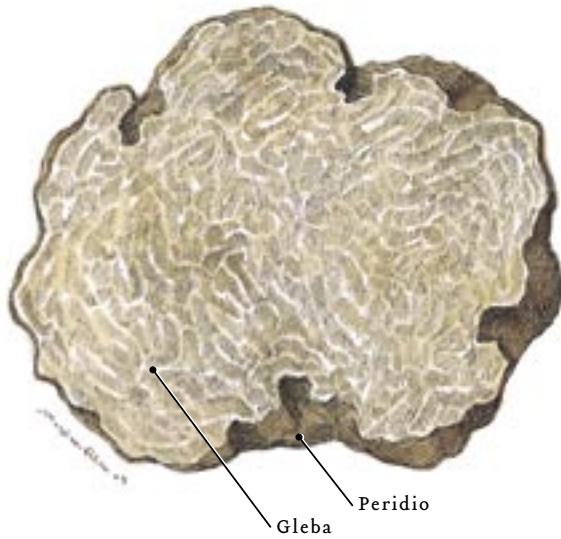
Il tartufo rappresenta la scienza, il turismo, l'enogastronomia, l'ecologia, ma anche mito, cultura e letteratura. Il Centro studi si propone di essere il sistema di connessione tra tutti questi elementi.

Per ciò che concerne la ricerca il Centro sta coordinando diversi progetti in collaborazione con i migliori Istituti di Ricerca e Università italiane e rappresenta una valida interfaccia tra il mondo scientifico e le diverse utenze.

L'esperienza relativa all'analisi sensoriale risulta importantissima sia per ciò che concerne l'applicazione scientifica sia per l'importante apporto che le commissioni composte da giudici qualificati forniscono a fiere e mercati del tartufo.

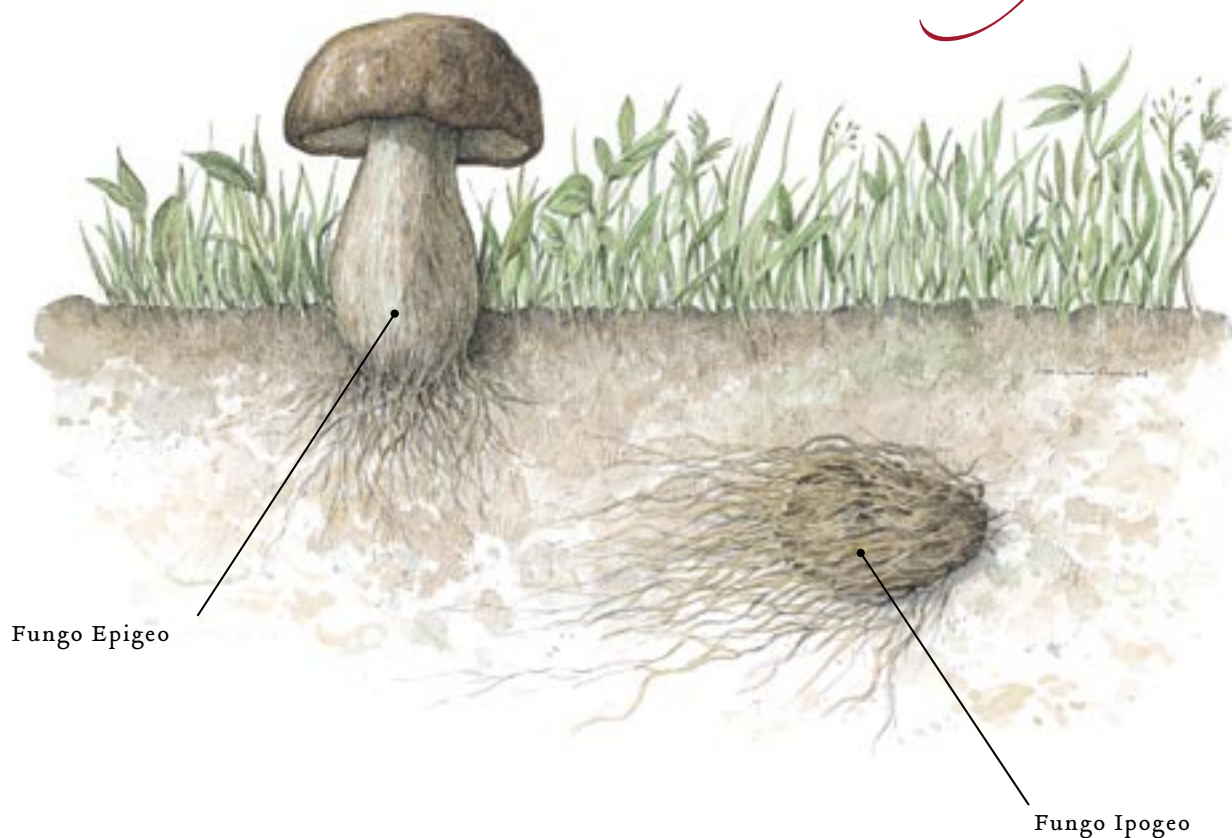


Glossario



Apici Radicali	parte terminale della radice di una pianta
Asco	involucro a sacco contenente le spore
Fungo Epigeo	che sviluppa il corpo fruttifero al di sopra del terreno
Fungo Ipogeo	che completa il suo intero ciclo vitale sotto terra
Gleba	polpa interna carnosa e compatta
Ifa	filamento composto da cellule fungine
Micelio	l'insieme delle ife che compongono il complesso vegetativo dei funghi
Micorriza	complesso formato dall'unione delle ife con la radice della pianta
Peridio	buccia esterna con funzioni protettive verso batteri e funghi
Simbiosi	associazione tra individui di specie diverse che vivono in stretta relazione con reciproco vantaggio
Spora	cellula germinale
Sporocarpo	il frutto ovvero il tartufo propriamente detto

Che cos'è il Tartufo



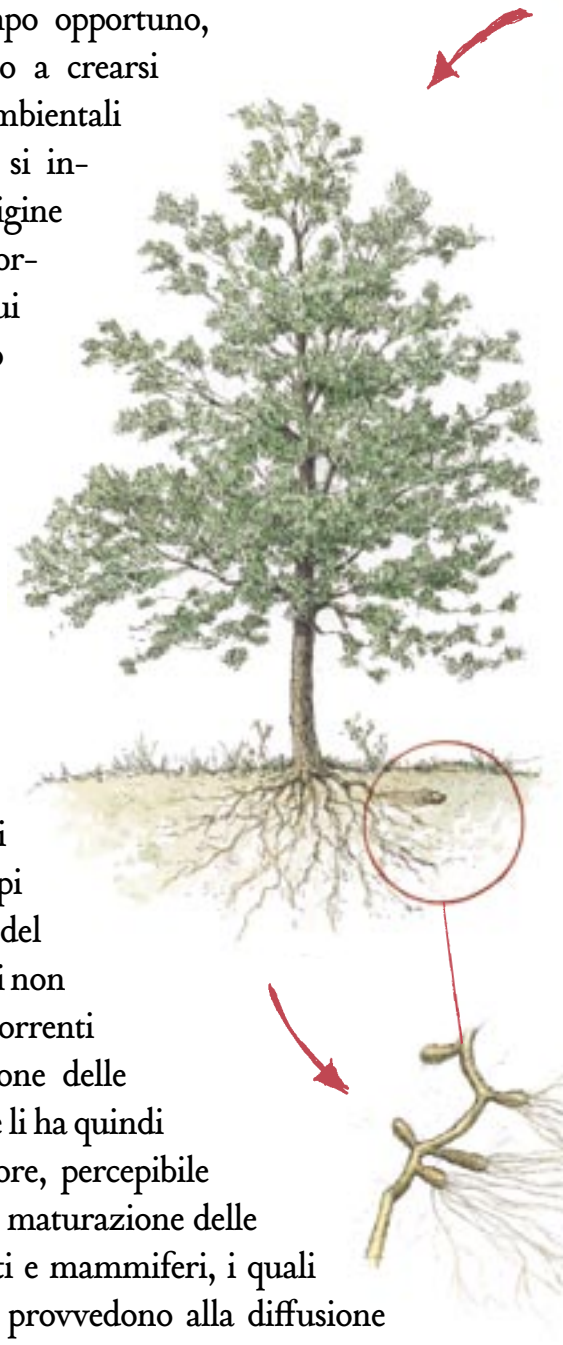
☞ È il nome comune con il quale sono indicati i corpi fruttiferi (sporocarpi) di funghi che compiono il loro intero ciclo vitale sotto terra (ipogei) appartenenti al genere *Tuber*. Devono obbligatoriamente vivere in simbiosi con piante arboree per produrre il prezioso sporocarpo. ☞ Sono formati da una parete esterna detta peridio, il quale può essere liscio o sculturato e di colore variabile dal chiaro allo scuro. ☞ La massa interna, detta gleba, di colore

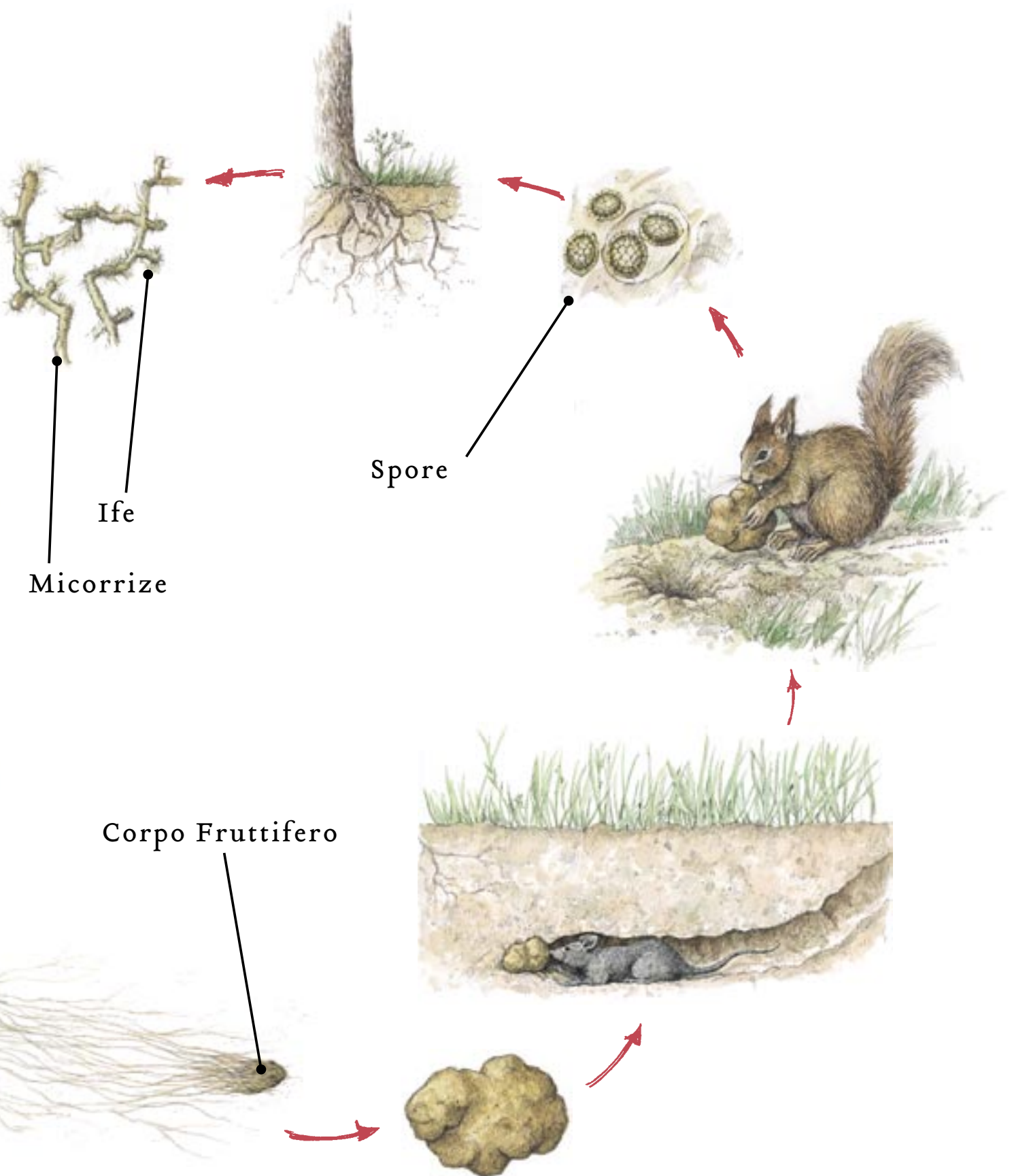
variabile dal bianco al nero, dal rosa al marrone è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano degli alveoli in cui sono immerse delle grosse cellule (gli aschi) contenenti le spore. ☞ Le caratteristiche morfologiche del peridio, della gleba, degli aschi e delle spore, sommati alla dimensione ed alle caratteristiche organolettiche permettono l'identificazione delle specie di tartufo. 🍄

Il Ciclo Biologico

❏ I tartufi devono vivere in simbiosi con piante arboree o arbustive per produrre il prezioso sporocarpio; lo scambio di sostanze tra i due partner (il tartufo e la pianta) avviene a livello radicale in formazioni particolari dette micorrize, strutturate in modo caratteristico per ogni specie. ❏ Le micorrize sono una sorta di manicotto formato da alcuni strati di tubicini settati chiamati ife; queste con un intreccio avvolgono gli apici delle radichette terminali dell'albero e, insinuandosi tra i primi livelli di cellule radicali, formano un reticolo: è attraverso questo legame che la pianta offre al fungo diverse sostanze, ricevendo in cambio principalmente acqua e sali minerali. ❏ Dal reticolo si dipartono quindi molte ife, che ramificandosi nel terreno si diffondono alla ricerca di sostanze nutritive. ❏ Le ife nel loro insieme prendono il nome

di micelio. ❏ A tempo opportuno, ossia quando vengono a crearsi tutte le condizioni ambientali necessarie, alcune ife si intrecciano e danno origine alla formazione del corpo fruttifero, nella cui gleba si differenziano le spore. ❏ Proprio le spore, germinando, daranno origine ad un nuovo micelio che sarà in grado, unendosi con i giovani apici delle radici, di formare nuove micorrize. ❏ A differenza dei funghi epigei che sviluppano corpi fruttiferi al di sopra del terreno, i funghi ipogei non possono sfruttare le correnti d'aria per la dispersione delle spore. ❏ L'evoluzione li ha quindi dotati di un forte odore, percepibile solo al momento della maturazione delle spore, che attira insetti e mammiferi, i quali cibandosi del tartufo, provvedono alla diffusione delle spore. ☞





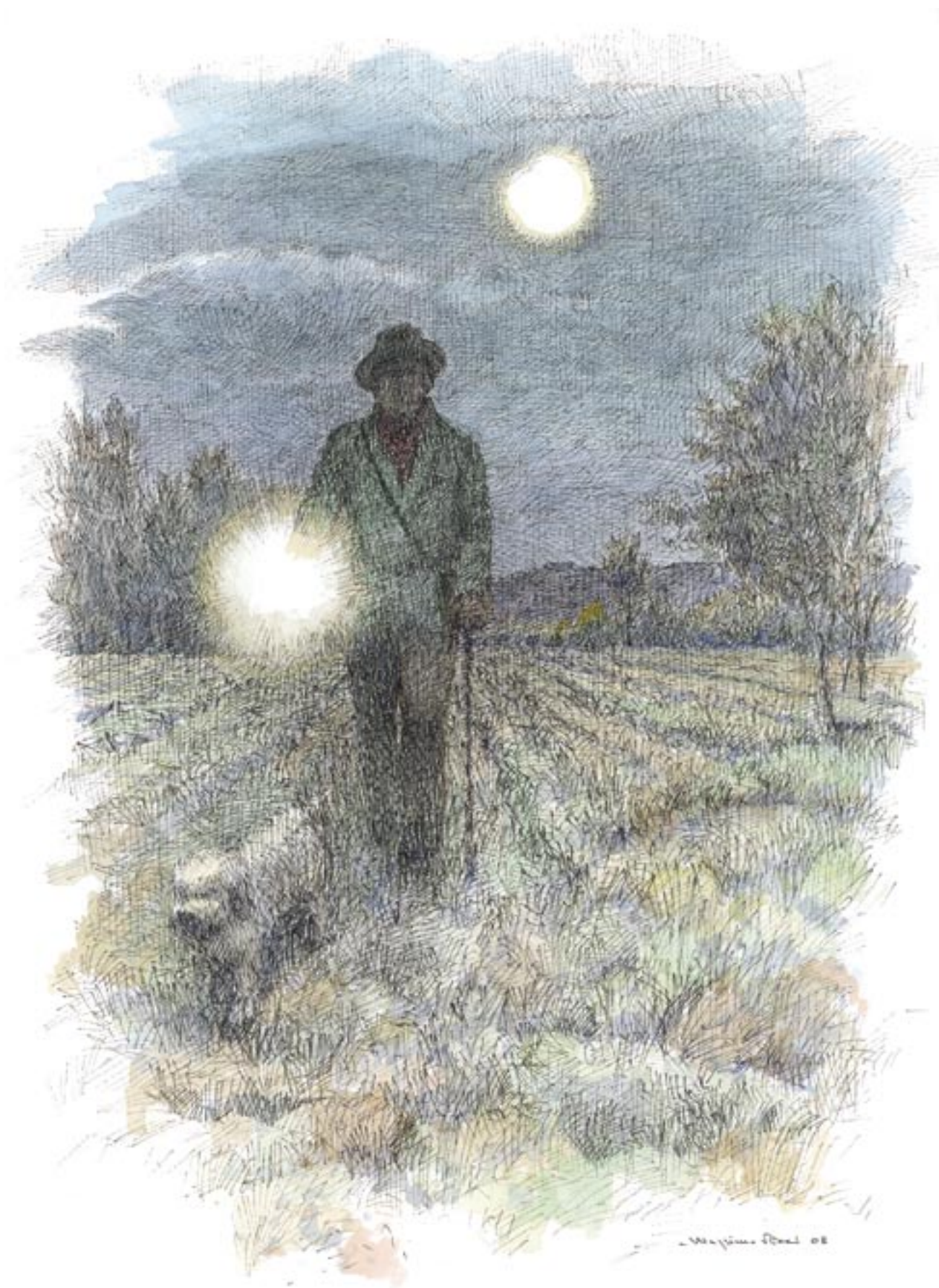
La Cerca

☞ Per “scovare” un tartufo il cercatore o “trifolao” deve avvalersi della collaborazione di un cane dal fiuto finissimo ed addestrato al riconoscimento dell’aroma di questo fungo. ☞ Per dedicarsi all’attività di cercatore di tartufo è necessario possedere un tesserino in regola con il pagamento di una tassa annuale. ☞ Esistono inoltre calendari di raccolta riferiti alle differenti specie di Tuber e che sono variabili per ogni



regione in cui si possono trovare tartufi. ☞ Nel bosco quando il cane fiuta il tartufo lo indica al cercatore il quale con un particolare zappino lo estrae con la massima delicatezza. Per permettere la formazione di nuove radichette (che saranno a loro volta micorrizate) è di fondamentale importanza che il cercatore rimetta a posto il terreno rimosso, così da poter ben sperare nella formazione di un nuovo corpo fruttifero. ☞





Storia e Mito

Il Mondo Antico

Le prime notizie certe sul tartufo compaiono nella *Naturalis Historia*, di Plinio il Vecchio. Nel I secolo d.C., grazie al filosofo greco Plutarco di Cheronea, si tramandò l'idea che il prezioso fungo nascesse dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini. Da qui trassero ispirazione vari poeti; uno di questi, Giovenale, spiegò l'origine del prezioso fungo come frutto di un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia (albero ritenuto sacro al padre degli Dèi). Poiché Giove era anche famoso per la sua prodigiosa attività sessuale, al tartufo da sempre si sono attribuite qualità afrodisiache.

Il Medioevo

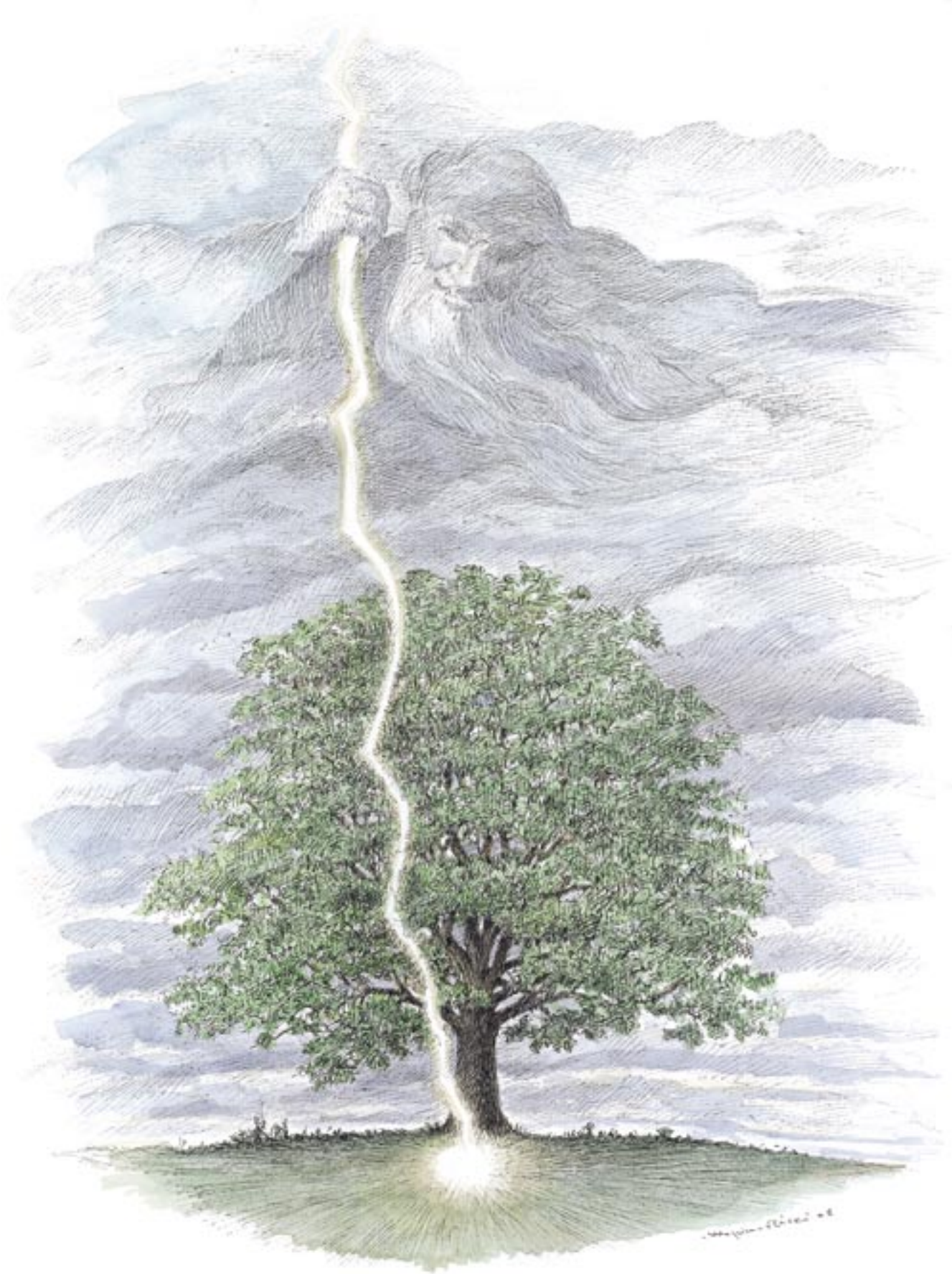
e il Rinascimento

Il tartufo rimase sempre un cibo altamente apprezzato, soprattutto nelle mense di nobili ed alti prelati. Per alcuni "scienziati" dell'epoca, il suo aroma era una sorta di "quinta essenza" che provocava sull'essere umano un effetto estatico.

Il Tartufo Piemontese

e di Alba

Nel Settecento il tartufo piemontese era considerato presso tutte le corti europee un alimento tra i più ghiotti. Tra i grandi estimatori di questo "frutto della terra" non va dimenticato il musicista Gioacchino Rossini, che lo definì "il Mozart dei funghi". Il tartufo bianco piemontese è sempre stato considerato il più pregiato, ma solo nel '900, il Tartufo d'Alba ha acquistato fama mondiale, grazie alla geniale opera di promozione svolta da Giacomo Morra, albergatore e ristoratore di Alba, giustamente "incoronato" Re dei Tartufi già nel 1933 dal Times di Londra. 🍄



L'Analisi Sensoriale

☞ La valutazione del Tuber magnatum prevede l'utilizzo di tre dei nostri cinque sensi: vista, tatto, olfatto. ☞ L'analisi visiva si compone della valutazione dell'integrità del corpo fruttifero, fattore non unicamente estetico, poiché un tartufo integro si deteriora con minore rapidità. ☞ Il grado di pulizia è importante in quanto la presenza di residui di terra, oltre a rendere meno gradevole l'aspetto, può mascherare difetti ed imperfezioni. ☞ L'analisi visiva si conclude con la valutazione dell'attraenza intesa come sensazione strettamente personale riguardante la bellezza e la gradevolezza estetica dell'esemplare. ☞ La valutazione tattile prevede l'analisi della consistenza del tartufo: un buon tartufo deve dare appena la sensazione di elasticità, deve essere turgido e compatto, non presentarsi decisamente duro, ma neppure eccessivamente elastico. ☞ L'ultima fase è quella olfattiva: l'aroma del tartufo è costituito da un ventaglio di sensazioni semplici e di intensità ed ampiezza variabile. È proprio questa fragranza unica e attraente che ne ha

determinato l'assoluto successo culinario. ☞ Nella composizione aromatica di Tuber magnatum possono essere riconosciuti i seguenti descrittori: fermentato, fungo, miele, fieno, aglio, spezie, terra bagnata e ammoniacale. ☞



Le Principali Specie



Bianco pregiato
— Tuber Magnatum Pico —



Nero pregiato
— Tuber Melanosporum Vitt. —



Scorzzone
— Tuber aestivum Vitt. —



❏ La determinazione delle diverse specie di tartufi è basata essenzialmente su caratteri morfologici come forma, dimensione, colore, ornamentazioni del peridio, aspetto della gleba, profumo e sapore. ❏ La determinazione della specie in laboratorio avviene attraverso il riconoscimento delle spore oppure con tecniche di analisi biomolecolare. ❏ Nel mondo le specie di funghi attualmente classificati come Tuber sono circa 63, in Italia ne sono presenti 25, ma solo 9 sono considera-

te commestibili e 6 quelle più comunemente commercializzate:

- ▶ *Tuber magnatum Pico*
(Tartufo Bianco d'Alba o di Acqualagna o bianco pregiato)
- ▶ *Tuber melanosporum Vitt.*
(Tartufo nero di Norcia o nero pregiato)
- ▶ *Tuber aestivum Vitt.* (Scorzzone)
- ▶ *Tuber borchii Vitt.*
(Bianchetto o Marzuolo)
- ▶ *Tuber brumale Vitt.* (Invernale)
- ▶ *Tuber macrosporum Vitt.* (Nero liscio)



Marzuolo
— Tuber Borchii Vitt. —



Invernale
— Tuber Brumale Vitt. —



Nero liscio
— Tuber Macrosporum Vitt. —

Il Tartufo Bianco



Tuber Magnatum Pico

☞ Ha una forma globosa spesso anche appiattita e irregolare, con peridio giallo pallido o anche ocraceo, occasionalmente con chiazze rosso-brune. ☞ La gleba, percorsa da numerose venature bianche, molto ramificate, varia dal color latte, al rosa intenso, al marroncino. ☞

Le dimensioni sono variabili, possono raggiungere facilmente quelle di una grossa mela, ma alcuni esemplari



hanno superato abbondantemente il chilo! ☞ Si raccoglie dalla tarda estate, durante tutto l'autunno fino all'inizio

dell'inverno. La data d'inizio e fine raccolto è stabilita ogni anno dalla singola amministrazione regionale. ☞ È un fungo assolutamente spontaneo: ad oggi non esistono tecniche di coltivazione. ☞ Oltre alle regioni del Nord e del Centro Italia, si trova unicamente in Istria. ☞

Le Piante da Tartufo Bianco

☛ Per il *Tuber magnatum* il terreno deve essere preferibilmente marnoso-calcareo, di altitudine inferiore ai 700 m s.l.m., areato discretamente ma non eccessivamente permeabile, con presenza negli strati superficiali di discreta umidità anche nei mesi più secchi, discretamente dotato di calcare, povero di fosforo e di azoto, ricco di potassio, con pH da 6,8 a 8,5, scarso di sostanza organica, bagnato da piog-

ge primaverili ed estive, possibilmente in vicinanza di corsi d'acqua su fondi valle ma privo di ristagni, con modica inclinazione. ☛ È necessario quindi un preciso rapporto tra le condizioni d'ambiente, la composizione chimica, l'umidità del suolo e le condizioni climatiche. ☛ Questa tipologia di terreno corrisponde a quella favorevole anche alle piante simbiotiche le quali sono:



Farnia
— Quercus robur —



Cerro
— Quercus cerris —



Rovere
— Quercus petraea —





Roquerella
— Quercus pubescens —



Pioppo nero
— Populus nigra —



Pioppo bianco
— Populus alba —



Pioppo carolina
— Populus deltoides cv. carolinensis —



Pioppo tremulo
— Populus tremula —



Salicone
— Salix caprea —



Salice bianco
— Salix alba —



Tiglio
— Tilia platyphyllos —



Carpino nero
— Ostrya carpinifolia —

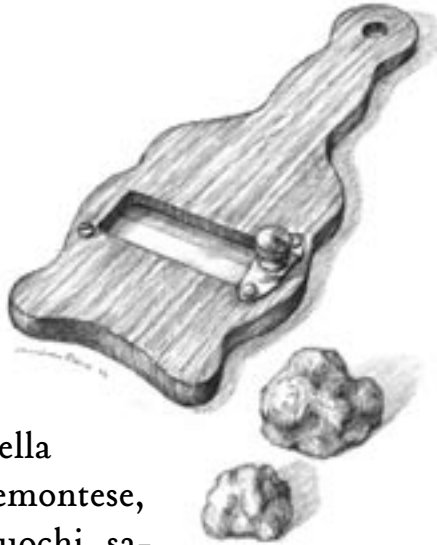


Nocciolo
— Corylus avellana —



Il Tartufo Bianco in Cucina

❧ Il tartufo è entrato quasi defilato nella cucina piemontese, grazie ai cuochi savoiardi (già abituati ad usare quello nero). Nel corso dell'ultimo secolo la fama del *Tuber magnatum* ha fatto il giro del mondo, conquistando le tavole che fanno tendenza nei quattro angoli del pianeta. ❧ La voluttuosa versatilità, la capacità unica di rendere grande ogni piatto contribuiscono in modo determinante a rendere assolutamente speciale questo fungo ipogeo. ❧ Bastano pochi grammi, una decina appena, per impreziosire abbondantemente una portata. ❧ Le ricette per impiegare il tartufo nascono dalla versatilità del prodotto, dalla caratteristica di dare valore ad



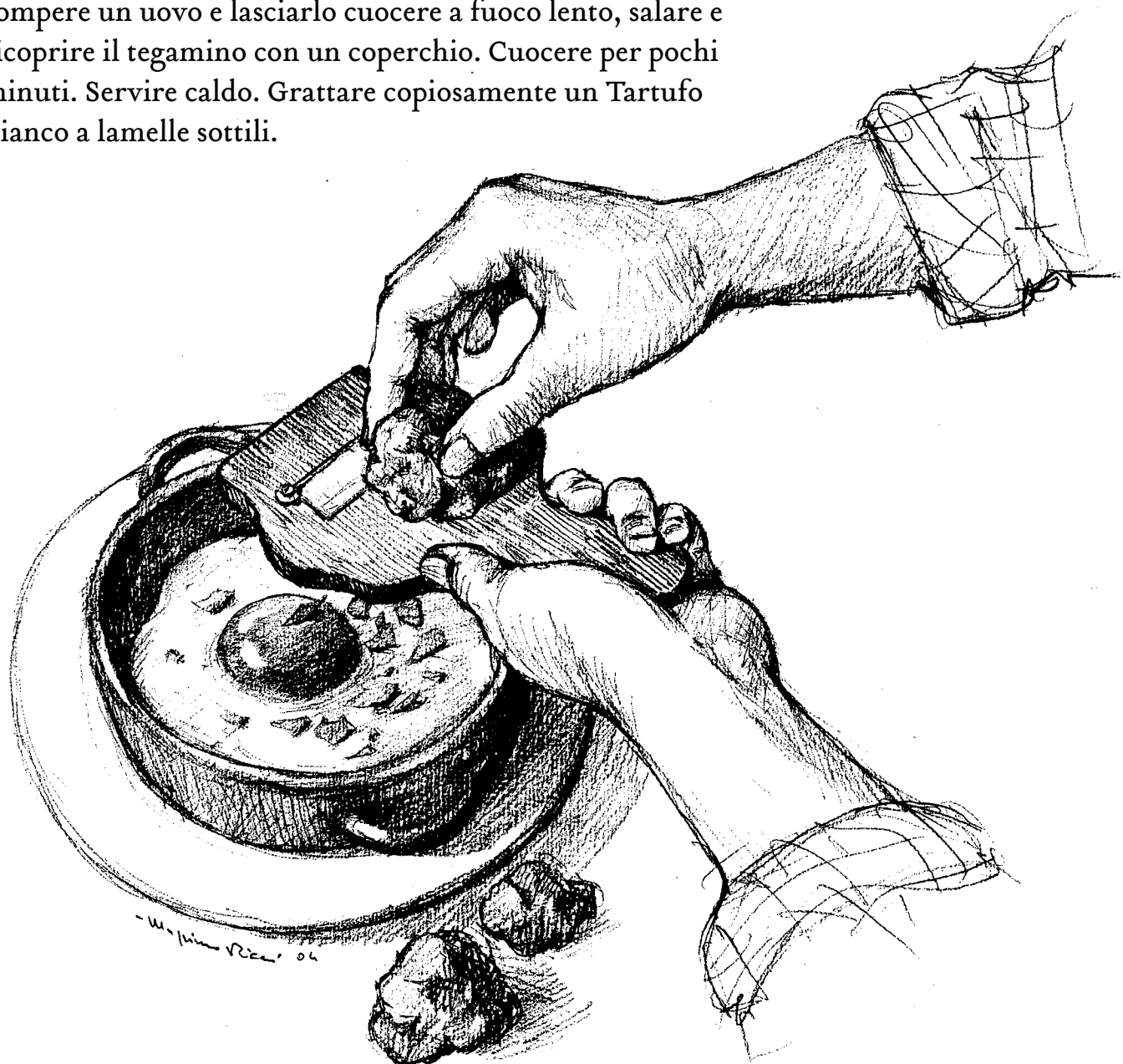
ogni piatto senza che questo sia stato creato apposta per il tartufo stesso. ❧ Qualche consiglio per gustare appieno il tartufo bianco: lo si consumi crudo, lamellato con l'apposito tagliatartufi su piatti tendenzialmente neutri, base essenziale per valorizzarne il profumo articolato, intenso e travolgente. ❧ La carne cruda battuta al coltello, l'uovo fritto, i tajarin in bianco, la fonduta sono forse i migliori esempi di come il profumo del tartufo possa stupire. ❧



Uovo al Paletto con Tartufo Bianco

INGREDIENTI: un Tartufo Bianco, un uovo, sale, olio d'oliva.

PROCEDIMENTO: Mettere un filo d'olio in un tegamino di piccolo diametro, raggiunta la temperatura ideale, rompere un uovo e lasciarlo cuocere a fuoco lento, salare e ricoprire il tegamino con un coperchio. Cuocere per pochi minuti. Servire caldo. Grattare copiosamente un Tartufo Bianco a lamelle sottili.



Il Tartufo Nero



Tuber Melanosporum Vitt.

☞ La forma è globosa, a volte lobata, con peridio bruno-nero a verruche depresse all'apice. La gleba è di colore bruno o nero-rossastro, solcata da venature chiare e sottili, molto ramificate. La dimensione può raggiungere e anche superare quello di una grossa mela.

☞ Viene raccolto durante tutto il periodo invernale ed in particolare



nei primi mesi dell'anno, specialmente sotto querce, noccioli e carpini neri. La data d'inizio e fine raccolto è stabilita ogni

anno dalla singola amministrazione regionale. È diffuso in tutta Italia, ma è raccolto ed apprezzato anche in Francia e Spagna. ☞ Di questo tartufo, considerato il più pregiato tra i neri, è possibile la coltivazione in tartufaia. ☞

Le Piante da Tartufo Nero

☛ Il *Tuber melanosporum* si può trovare in ambiente collinare, con piante abbastanza distanziate a costituire boschetti radi, con aree prive di vegetazione spontanea attorno alla pianta, dette pianelli. ☛ Necessita di terreno calcareo-breccioso (permeabile) a sottosuolo compatto, che favorisce lo sviluppo delle radici delle piante in superficie. ☛ Generalmente è un terreno ricco di carbonato di calcio e scarso di resti organici. ☛ Soprattutto deve con-

tenere una percentuale di argilla non superiore al 40%, altrimenti è troppo poco permeabile all'acqua e provoca condizioni di asfissia. ☛ La copertura arborea deve essere al massimo pari al 30%, quella arbustiva scarsa o assente, quella erbacea quasi assente. È necessaria una buona penetrazione di luce e quindi un buon riscaldamento del suolo. ☛ Le piante simbiotiche del *Tuber melanosporum* sono sette:



Roquerella

— *Quercus pubescens* —



Leccio

— *Quercus ilex* —



Cerro

— *Quercus cerris* —



Tiglio

— *Tilia platyphyllos* —



Nocciolo

— *Corylus avellana* —



Carpino nero

— *Ostrya carpinifolia* —

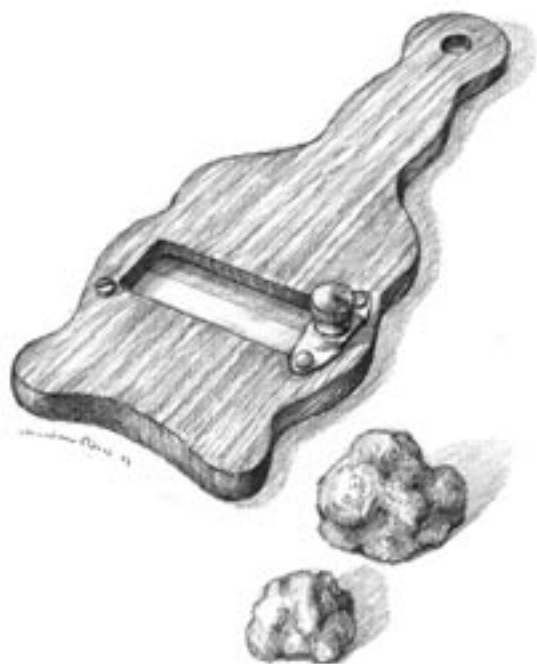


Cisto

— *Cistus* spp. —



Il Tartufo Nero in Cucina



❧ Il *Tuber melanosporum* si inserisce in Italia nella tradizione culinaria delle regioni del centro. ❧ Questo tartufo è un condimento versatile, adatto ai più variegati abbinamenti. ❧ A seconda delle diverse realtà territoriali, il *Tuber melanosporum* è presente dagli antipasti fino ai secondi, in diverse forme: tritato con funghi e olio d'oliva su crostini caldi, pestato nel mortaio con olio e sale a condire splendide porzioni

di pasta, tagliato a fette e cotto insieme a sublimi arrosti. ❧ È giusto anche ricordare che il *Tuber melanosporum* è un prodotto molto apprezzato soprattutto in Francia, dove ha ampia visibilità nella cucina: lo si può gustare tritato su uovo à la coque oppure lamellato su crostini o verdure quali patate, carote, carciofi e sedano. ❧



Crostini al Tartufo Nero

INGREDIENTI: 50 crostini di pane leggermente raffermo, 200 g. di fegatini di pollo, 100 g. di tartufo nero fresco o conservato, olio extravergine di oliva (150 g. ca.), 2 spicchi d'aglio, 2 o 3 alici deliscate, 2 o 3 capperi, sale, pepe, succo di limone.

PROCEDIMENTO: grattare o pestare i tartufi, versarli in olio appena caldo, in un tegame possibilmente di coccio. Mescolare bene, salare, aggiungere l'aglio fresco schiacciato e le alici battute. Lasciare soffriggere leggermente sino ad ottenere una salsa omogenea, aggiungendo all'occorrenza dell'altro olio di oliva. Nel frattempo sminuzzare i fegatini. Scaldare in un tegamino l'olio di oliva e l'aglio, unire i fegatini, condire con sale, pepe, un paio di capperi e soffriggere per circa dieci minuti. Ritirare dal fuoco e versare la salsa ottenuta nel tegame contenente la salsa di tartufi già pronta. Porre di nuovo sul fuoco per qualche minuto, per amalgamare le due salse; aggiungere il succo del limone, lasciare stufare solo un minuto, ritirare, eliminare l'aglio e spalmare sui crostini.





La Tartufaia Turistica

di Castino



Il bacino collinare del Sud Piemonte ha nel tartufo bianco d'Alba un prezioso elemento di promozione ed immagine.

Il *Tuber magnatum Pico* è conosciuto in tutto il mondo come prodotto gastronomico di grande pregio e vanta un'immagine fortemente legata al territorio di produzione in particolare il Sud Piemonte.

Si possono ormai acquistare e consumare tartufi in tutto il mondo, ma il territorio piemontese può offrire qualcosa in più: la tartufaia naturale accudita e salvaguardata dal Trifolao, figura che appartiene definitivamente al mito del tartufo.

La ricerca col Cane, l'incontro con il trifolao,

la visita all'ambiente naturale di produzione, la conoscenza del sistema produttivo costituiscono esperienze molto gradite al turista, ma difficilmente realizzabili senza la realizzazione di strutture adeguate. Il Centro Nazionale Studi Tartufo ha quindi lavorato allo studio di una proposta turistica innovativa ed ecocompatibile volta alla fruizione di un patrimonio ambientale così singolare.

Alcune tartufaie naturali saranno attrezzate con sentieri e percorsi didattici con l'eventuale possibilità di effettuare la ricerca simulata.

Queste saranno attrezzate con cartellonistica permanente.

Le indicazioni contenute nei pannelli affronteranno i diversi aspetti del mondo tartufo, dalla struttura biologica, all'ambiente, dalla storia e il mito all'enogastronomia.

Questo lavoro redatto dal Centro Nazionale Studi Tartufo sarà a disposizione di tutte le realtà a livello nazionale a vocazione tartufigena; questa scelta è stata dettata dal fatto che è necessaria un'informazione quanto più coerente possibile per sollevare gli ancora molti veli che avvolgono questo prezioso fungo.



I Servizi Turistici

del Centro Nazionale Studi sul Tartufo

Scoprire i profumi del tartufo, seguire le tracce misteriose del cercatore, carpire i segreti del più sorprendente dei funghi ipogei, attraversando un ambiente straordinario. Visitare una tartufaia significa tutto questo, ma anche qualcosa in più se in compagnia di personale specializzato in grado di soddisfare qualsiasi curiosità.

L'Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo ha attivato per l'autunno 2004 una serie di servizi, su tutti, l'organizzazione di ricerche del tartufo, meravigliose escursioni nei boschi avvolti dalle brume autunnali in compagnia di trifolao, del cane e di una guida specializzata in grado di soddisfare qualsiasi curiosità.

Ammirare nel silenzio di un bosco l'armonia di cercatore e cane, in simbiosi quasi come tartufo e pianta, intenti nella difficile impresa di captare i segnali emessi da questo prezioso quanto raro fungo ipogeo.

Durante la Stagione 2003 sono stati in molti ad entusiasinarsi per questo meraviglioso spettacolo; la tradizione legata al tartufo è legata a questi luoghi e a questi gesti, semplici ed antichi, invariati nel tempo.

Prosegue inoltre l'attività di formazione sul fronte dell'analisi sensoriale: il Centro Studi ha organizzato un corso in collaborazione con Apro Formazione Professionale di Alba, rivolto agli appassionati di enogastronomia.

Il corso, della durata di otto ore, comprende nozioni di analisi sensoriale utili per riprendere confidenza con i propri sensi e a fornire un valido potere di valutazione delle caratteristiche del *Tuber magnatum*, la pausa pranzo vedrà servito un



piatto a base di tartufo bianco.

Il tartufo però non è solo folklore ed enogastronomia, ma anche storia e scienza; il centro è inoltre operativo con una serie di incontri/seminario di carattere didattico per scoprire insieme i segreti di questo fungo e del suo ambiente così particolare.



Forse non tutti sanno che...

false credenze e vere curiosità



☛ In passato il tartufo era considerato da alcuni il cibo delle streghe, da altri un organismo animale e da altri ancora un minerale!

☛ Il tartufo non è un tubero, una patata e neppure (questa poi!) una malattia del terreno, bensì un fungo simbiote.

☛ Non sono affatto i maiali (dicono siano difficili da addestrare) ad essere usati per la cerca dei tartufi, ma i cani (i tipici *tabui*).

☛ Il tartufo bianco non si trova tutto l'anno, ma soltanto in un periodo ben preciso: da settembre a gennaio.

☛ Si può andare in cerca di tartufi anche di giorno, che si vada soltanto di notte è un mito.

☛ È assolutamente sbagliato conservare il tartufo bianco in un barattolo pieno di riso: infatti il riso asciuga il tartufo. Conservate quindi il tartufo bianco in un barattolo avvolto in un panno o nella carta assorbente.

☛ Il tartufo bianco non si conserva affatto per mesi: consumatelo entro una decina di giorni!

☛ Non si deve congelare il tartufo bianco (perde tutte le sue caratteristiche), né lo si deve conservare nell'olio (fermenta) o in salamoia (perde il suo sapore e il suo profumo).

☛ In cucina il tartufo bianco non si sbuccia, non si mangia intero, non si taglia a pezzi, non si grattugia, non si cuoce ...si affetta a lamelle sottili.

☛ Nel caso non fossimo stati sufficientemente chiari il tartufo bianco si affetta soltanto a lamelle sottili.

☛ Il tartufo bianco è purtroppo (o per fortuna?) un prodotto spontaneo: non ci sono quindi coltivazioni, né può crescere in ogni terreno.

☛ Il tartufo bianco non cresce in simbiosi con qualunque pianta: sono ben poche a "godere" di questo privilegio.

☛ Se il tartufo bianco costa poco, beh, allora vi conviene fare attenzione; se costa molto sappiate che tutti i miti hanno un fondo di verità ...e se costa troppo? Le emozioni costano!



Giacomo Morra

il "Re" del Tartufo



È universalmente noto come il "Re del Tartufo". È l'uomo che per primo, più di 70 anni fa, intuì appieno le potenzialità del prezioso "Tuber Magnatum Pico". Questo geniale pioniere del tartufo è Giacomo Morra e per suo volere l'11 novembre del 1929 si tenne ad Alba la prima edizione della celebre "Fiera del Tartufo", la grande rassegna gastronomica che ha come protagonista assoluto il Tartufo Bianco d'Alba, varietà rara e sopraffina del tuber. Morra era uno stimato albergatore e ristoratore albesse, diresse per anni l'Albergo delle Langhe e l'Hotel Savona, affacciato sulla centrale piazza omonima, cuore della vita sociale di Alba e delle Langhe; proprio qui nacque l'idea di conferire la massima dignità culinaria e commerciale ad un prodotto che, fino a quegli anni, era considerato un ingrediente come altri o, viceversa, un vezzo per pochi fortunati. Giacomo Morra seppe collocare il tartufo al giusto posto all'interno del

patrimonio gastronomico albesse e, per primo, fu in grado di intravedere il grande potenziale di fascinazione ed attrazione insito in quel piccolo e bitorzolato frutto della terra, un appeal che in breve tempo conquistò non soltanto i buongustai e gli intenditori di cucina ma anche i tanti personaggi illustri che, nel corso degli anni, si sarebbero messi letteralmente in coda per assaporare il profumo paradisiaco del tartufo. Infatti, accanto ad una sapiente organizzazione della macchina fieristica (il mercato del tartufo, i banchi di assaggio, gli spettacoli e gli intrattenimenti) Giacomo Morra seppe lanciare il "prodotto tartufo" in Alba e in tutto il mondo attraverso moderne operazioni di promozione, pubblicità e diffusione del tartufo: le bellissime locandine dell'epoca, l'attenzione per le confezioni (l'odierno *packaging*) e soprattutto il geniale coinvolgimento dei vip di mezzo mondo. Morra diede vita, infatti, alla tradizione di inviare ogni anno il tartufo più grosso della raccolta stagionale alle personalità più in vista nel mondo. Nel 1949 fu Rita Hayworth ad inaugurare la lunga lista di fortunati e, da quel giorno, a ricevere l'agognato Tartufo furono personaggi come Truman, Churchill, Joe Di Maggio, Marilyn Monroe (che scrisse a Morra "Non ho mai assaggiato niente di più eccitante!"), Haile Selassie, Eisenhower e Krusciov, Paolo VI, Alfred Hitchcock (che volle venire di persona a fare una scorpacciata all'Hotel Savona), Sofia Loren e molti altri vip dello spettacolo, dello sport e della politica. Per la cronaca, il più fortunato fu Harry Truman: nel 1953 ricevette un tartufo di 2,5 kg!





Legge Regionale N. 10 del 12 marzo 2002

Testo unico delle leggi regionali in materia di raccolta, coltivazione, conservazione e commercializzazione dei tartufi.

Con l'approvazione da parte del Consiglio regionale del "Testo unico delle leggi regionali in materia di raccolta, coltivazione, conservazione e commercializzazione dei tartufi", la Regione Piemonte si è dotata nel marzo del 2002 di una normativa organica ed innovativa in materia di tartuficoltura, compiendo un importante passo avanti per la promozione e la tutela di questo prezioso prodotto della nostra terra.

Ciò non soltanto per adempiere agli obblighi di semplificazione dell'ordinamento giuridico ed amministrativo, ma anche per apportare i necessari adeguamenti alla normativa vigente al fine di superare alcune difficoltà attuative e di introdurre le innovazioni necessarie per garantire un sempre maggiore sviluppo del settore ed un'azione più efficace di tutela e valorizzazione del prodotto piemontese.

In quest'ottica, estrema rilevanza assumono gli interventi previsti dall'articolo 2, volti a migliorare, tutelare, sviluppare e valorizzare la tartuficoltura attraverso:

- finanziamenti a favore della ricerca scientifica e della divulgazione ed assistenza tecnica nel settore, compresa la coltivazione nei vivai regionali di piante idonee allo sviluppo della tartuficoltura;
- contributi per l'attuazione di idonei programmi di tutela e valorizzazione dei tartufi piemontesi, da concedersi a favore delle associazioni più rappresentative o dell'unione delle associazioni dei trifolai;
- incentivi per l'organizzazione, da parte di Province, Comuni ed enti, di fiere e manifestazioni che promuovano, insieme al tartufo, le potenzialità dell'enogastronomia piemontese.

Importanza non secondaria rivestono poi le indennità per la conservazione e l'incremento del patrimonio arboreo tartufigeno, destinate — ai sensi dell'articolo 11 — ad incentivare i proprietari dei terreni, ove vegetano piante produttrici di tartufi, alla conservazione degli esemplari radicati, permettendo al contempo la libera raccolta dei tartufi sui terreni stessi. Poiché la libera ricerca può causare danno alle coltivazioni circostanti con il calpestio del terreno ed i piccoli dissodamenti dovuti alle modalità di raccolta, il contributo annuo previsto in modo continuativo per ogni soggetto arboreo è aumentato ad un massimo di 20.66 euro, con l'estensione anche ai soggetti radicati in filare lungo fossi, strade e confini di proprietà.

Al fine di una corretta attuazione della presente norma, sono inoltre ampliate le competenze della Commis-

sione comunale per l'agricoltura e le foreste, cui era già demandato il compito dell'identificazione delle piante tartufigene, attribuendo alla stessa i controlli triennali sull'effettiva permanenza dei requisiti richiesti per beneficiare dell'indennità in oggetto.

Fondamentale risulta inoltre la difesa dell'immagine dei tartufi prodotti in Piemonte. Per consentire di conoscere meglio il mercato del tartufo è previsto che si ricorra alla sistematica rilevazione statistica. Lo strumento previsto dal testo unico (articolo 13) è l'autocertificazione da parte dei raccoglitori di tartufi che devono collaborare compilando, all'atto della cessione del prodotto, un modulo contenente informazioni preziose sull'identificazione della specie, sulla data della raccolta, sulla zona di provenienza, sul numero e sul peso complessivo dei tartufi raccolti.

Nella medesima ottica, al fine di valorizzare come prodotto di eccellenza il tartufo prodotto e raccolto nel territorio piemontese, che presenta caratteristiche di unicità dal punto di vista del profumo, della consistenza e del peso, si prevede l'istituzione di un marchio di identità dei tartufi prodotti in Piemonte (articolo 12).

Il provvedimento normativo detta inoltre una precisa disposizione per quanto concerne la commercializzazione dei prodotti contenenti, anche parzialmente, il tartufo (articolo 14): ogni confezione di tali prodotti dovrà evidenziare la percentuale di tartufo impiegata. Ciò al fine di promuovere la messa in commercio dei prodotti che effettivamente contengano il prezioso Tuber, permettendo al consumatore di riconoscerli da quelli che sono solo aromatizzati al tartufo. Sul marchio può altresì essere indicata la denominazione del consorzio volontario di provenienza (articolo 4).

Un'altra importante novità introdotta dalla legge riguarda le competenze conferite alle Province in ordine al riconoscimento delle tartufaie coltivate o controllate (articolo 3) nonché al rilascio — a seguito del superamento di apposito esame — del tesserino di idoneità che autorizza la ricerca e la raccolta dei tartufi (articolo 5).

In materia di orari e periodo di raccolta la legge stabilisce che vi sia un unico calendario di raccolta valido per tutto il territorio regionale, da adottarsi da parte della Giunta regionale previa intesa con le Province. Ai fini di tutela del territorio e del prodotto è previsto un periodo di divieto assoluto di raccolta non inferiore ai quindici giorni, anche differenziato per provincia.



Le Fiere del Tartufo



Fiere nazionali

► ALBA (CN)

dalla 2ª metà di settembre al 7 novembre

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Info: Ente Fiera Nazionale del Tartufo, tel. 0173.362806



Fiere regionali

► MONCALVO (AT)

24 e 31 ottobre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

Info: Comune di Moncalvo, tel. 0141.917505

► MONDOVÌ (CN)

dal 30 ottobre al 1º novembre

PECCATI DI GOLA

Info: Comune di Mondovì, tel. 0174.559271

► MONTECHIARO D'ASTI (AT)

7 novembre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

Info: Comune di Montechiaro, tel. 0141.999136

► CANELLI (AT)

14 novembre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

Info: Comune di Canelli, tel. 0141.820111

► RIVALBA (TO)

14 novembre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

Info: Comune di Rivalba, tel. 011.9816002

► MURISENGO (AL)

14 e 21 novembre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO "TRIFOLA D'OR"

Info: Comune di Murisengo, tel. 0141.993041

► VEZZA D'ALBA (CN)

20 e 28 novembre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

Info: Comune di Vezza d'Alba, tel. 0141.65022

► S. SEBASTIANO CURONE (AL)

21 novembre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

Info: Comune di S. Sebastiano Curone, tel. 0141.788008

► ASTI

21 novembre

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

Info: Atl Asti, tel. 0141.530357



REGIONE PIEMONTE

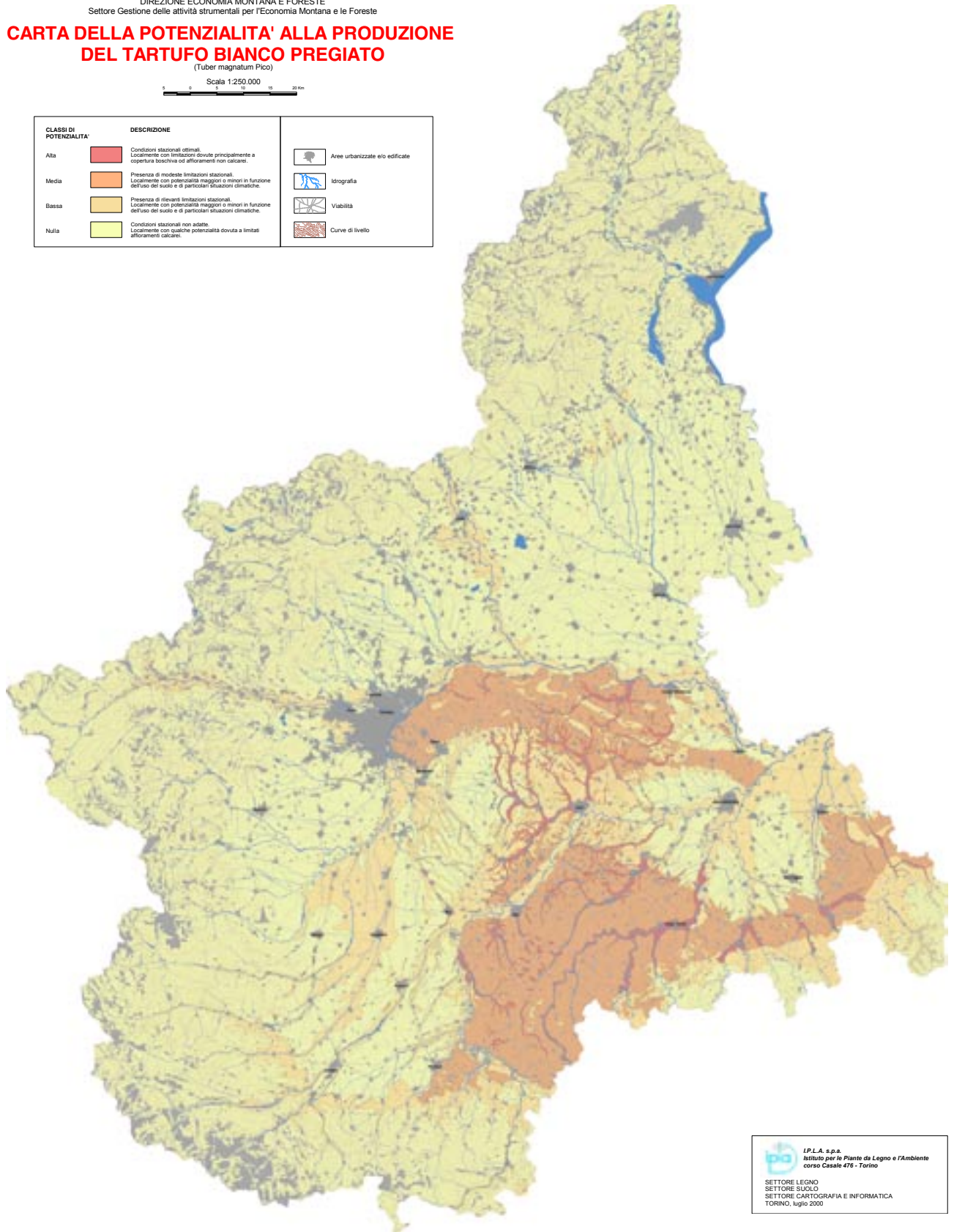
ASSESSORATO POLITICHE PER LA MONTAGNA, FORESTE, BENI AMBIENTALI
DIREZIONE ECONOMIA MONTANA E FORESTE
Settore Gestione delle attività strumentali per l'Economia Montana e le Foreste

CARTA DELLA POTENZIALITA' ALLA PRODUZIONE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO

(Tuber magnatum Pico)

Scala 1:250.000
0 5 10 15 20 Km

CLASSI DI POTENZIALITA'	DESCRIZIONE	
Alta	Condizioni stagionali ottimali. Localmente con limitazioni dovute principalmente a copertura boschiva od affioramenti non calcarei.	Aree urbanizzate e/o edificate
Media	Presenza di modeste limitazioni stagionali. Localmente con potenzialità maggiori o minori in funzione dell'uso del suolo e di particolari situazioni climatiche.	Idrografia
Bassa	Presenza di rilevanti limitazioni stagionali. Localmente con potenzialità maggiori o minori in funzione dell'uso del suolo e di particolari situazioni climatiche.	Viabilità
Nulla	Condizioni stagionali non adeguate. Localmente con qualche potenzialità dovuta a limitati affioramenti calcarei.	Curve di livello





REGIONE PIEMONTE

ASSESSORATO POLITICHE PER LA MONTAGNA, FORESTE, BENI AMBIENTALI
DIREZIONE ECONOMIA MONTANA E FORESTE
Settore Gestione delle attività strumentali per l'Economia Montana e le Foreste

**CARTA DELLA POTENZIALITA' ALLA PRODUZIONE
DEL TARTUFO NERO PREGIATO**

(Tuber melanosporum Vitt.)

Scala 1:250.000
0 5 10 20 km

CLASSI DI POTENZIALITA'	DESCRIZIONE	
Alta	Condizioni stagionali ottimali. Localmente con limitazioni dovute principalmente a copertura boschiva od affioramenti non calcarei.	Aree urbanizzate e/o edificate
Media	Presenza di modeste limitazioni stagionali. Localmente con potenzialità maggiori o minori in funzione dell'uso del suolo e di particolari situazioni climatiche.	Idrografia
Bassa	Presenza di rilevanti limitazioni stagionali. Localmente con potenzialità maggiori o minori in funzione dell'uso del suolo e di particolari situazioni climatiche.	Viabilità
Nulla	Condizioni stagionali non adatte. Localmente con qualche potenzialità dovuta a limitati affioramenti calcarei.	Curve di livello

