

Tuber aestivum Vittadini 1831

È conosciuto volgarmente come scorzone o tartufo nero estivo ed è una specie diffusa prevalentemente in boschi di latifoglie ma non disdice le pinete.

Benchè assomigli molto al tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*), si distingue da quest'ultimo dal fatto di avere la gleba di un colore giallo-sporco/nocciola (e non scura come il nero pregiato), mentre il peridio (cioè la superficie esterna) presenta verruche piramidali (quasi a punta) e di color nero.

I carpofori sono di solito di dimensioni ridotte (da 1 cm ai 5) e variano da quelle di una noce a quelle di un uovo ma sono stati ritrovati esemplari di dimensioni notevoli come quelli di un'arancia.

In Italia è presente ovunque si trovino terreni calcarei, drenati e ciottolosi d'origini geologiche diverse, con pH 7-8 ma tollera anche i terreni sia sabbiosi che argillosi, superficiali e sopporta contenuti di sostanza organica elevati.

Anche dal punto di vista climatico è molto meno esigente del *Tuber melanosporum*: infatti si adatta bene sia al clima mediterraneo che a quello continentale e sopporta bene anche le basse temperature, senza prediligere alcuna esposizione.

È presente in abbondanza in boschi di latifoglie, in boschi misti e in rimboscamenti con conifere, creando simbiosi con numerose piante:

- roverella (*Quercus pubescens*),
 - rovere (*Quercus petraea*),
 - cerro (*Quercus cerris*),
 - farnia (*Quercus robur*),
 - leccio (*Quercus ilex*),
 - carpino bianco (*Carpinus betulus*),

- carpino nero (*Ostrya carpinifolia*),
 - faggio (*Fagus sylvatica*),
 - nocciolo (*Corylus avellana*),
 - pino nero (*Pinus nigra*).

Cresce a quote variabili: dalle pianure al livello del mare fino ai 1000 m., ma lo si trova anche a quote più elevate (1400-1600 m.).

Forma anch'esso pianelli, seppure meno evidenti di quelli del tartufo nero pregiato.

Altra caratteristica: talvolta può risultare anche semi-affiorante dal terreno e può essere solitario o gregario; lo si trova dalla tarda primavera (da cui trae origine il nome "aestivum") all'autunno inoltrato.

A maturazione ideale ha un aroma aromatico molto gradevole ed intenso, fungino anche se a volte ricorda quello delle nocciole.

Anche il sapore è aromatico, simile a quello dei porcini.

È una delle specie meno pregiate nel suo genere sebbene sia un buon fungo commestibile ed è molto apprezzato ed utilizzato per la produzione di insaccati e salse.

Negli ultimi tempi è stato rivalutato molto perché di costo più accessibile a tutte le tasche.

La cottura di questo tartufo deve essere moderata per mantenere al meglio tutte le proprietà.

Si tratta del tartufo più comune nel nostro continente (in Europa è presente principalmente in Francia meridionale e in Aragona) anche se nasce spontaneo persino in alcune regioni più esotiche quali Azerbaijan, Turchia e Marocco.

Naturalmente, come tutti i tartufi, viene individuato tramite la ricerca con cani addestrati.



