

vademecum del tartufo

Conoscere e gustare il tartufo della Basilicata



centronazionale
studitartufo



REGIONE BASILICATA
DIREZIONE GENERALE
PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



BASILICATA
AUTENTICA GENUINITÀ



REGIONE BASILICATA
DIREZIONE GENERALE
PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



BASILICATA
AUTENTICA GENUINITÀ



**centronazionale
studitartufo**

testi

Centro Nazionale Studi Tartufo

illustrazioni

Massimo Ricci

progetto grafico e impaginazione

hellobarrio

© 2023 – Tutti i diritti riservati

Non è ammessa la riproduzione in tutto o in parte
senza il consenso del Centro Nazionale Studi Tartufo

Conoscere e gustare il tartufo della Basilicata

vademecum
del tartufo

-

000

index

001
incipit

cos'è il tartufo
ciclo biologico

002
in natura

le piante del tartufo
le principali specie
il tartufo bianco pregiato
il tartufo nero pregiato

003
ricerca

calendario della Basilicata
la cerca
l'analisi sensoriale

004
in cucina

il tartufo in cucina

Valorizzare
il tartufo lucano

cos'è il tartufo

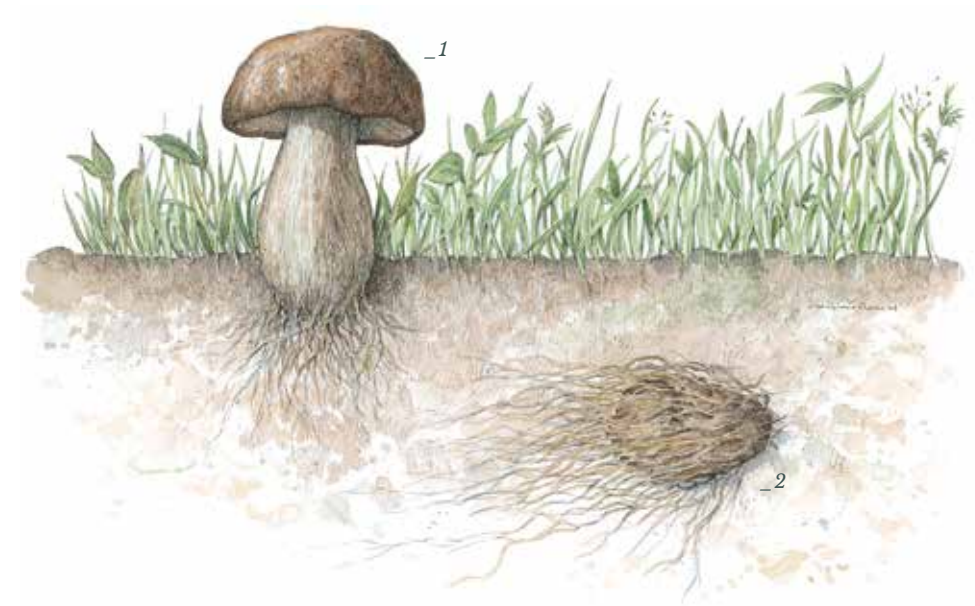
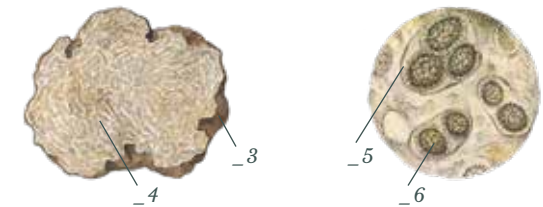
GLOSSARIO

- _1 *fungo epigeo*
che sviluppa il corpo fruttifero
al di sopra del terreno
- _2 *fungo ipogeo*
che completa il suo intero
ciclo vitale sotto terra
- _3 *peridio*
buccia esterna con funzioni
protettive verso batteri
e funghi
- _4 *gleba*
polpa interna carnosa
e compatta
- _5 *asco*
involucro a sacco contenente
le spore
- _6 *spora*
cellula germinale

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* -²) appartenenti al genere *Tuber*.

Sono formati da una parete esterna detta *peridio* -³. La massa interna, è detta *gleba* -⁴. È percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano degli alveoli in cui sono immerse delle grosse cellule (gli *aschi* -⁵) contenenti le *spore* -⁶.

Le caratteristiche morfologiche generali, sommate alla dimensione ed alle caratteristiche organolettiche, permettono l'identificazione delle specie di tartufo.



il ciclo biologico

GLOSSARIO

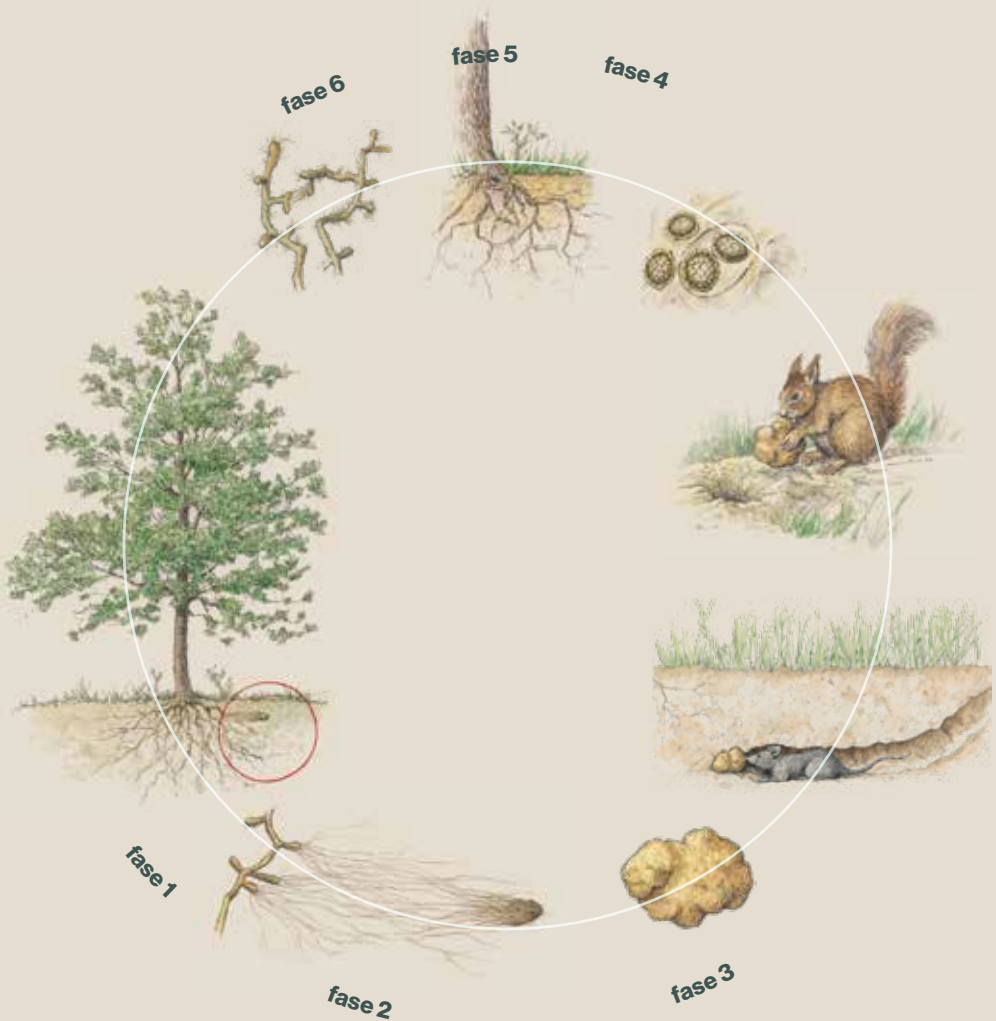
- _7 *sporocarpo*
il frutto ovvero il tartufo propriamente detto
- _8 *micorriza*
complesso formato dall'unione delle ife con la radice della pianta
- _9 *ifa*
filamento composto da cellule fungine
- _10 *micelio*
l'insieme delle ife che compongono il complesso vegetativo dei funghi

I tartufi devono vivere in simbiosi con piante arboree o arbustive per produrre il prezioso *sporocarpo* -⁷; lo scambio di sostanze tra i due partner (il tartufo e la pianta) avviene a livello radicale in formazioni particolari dette *micorrize* -⁸. Le micorrize sono un manicotto formato da tubicini settati chiamati *ife* -⁹; queste con un intreccio avvolgono gli apici delle radichette terminali dell'albero: attraverso questo legame 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. A tempo opportuno, 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* -¹⁰ 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, che attira insetti e mammiferi, i quali cibandosi del tartufo, provvedono alla diffusione delle spore.



fase 1
scambio di sostanze tra tartufo e pianta a livello radicale con la formazione delle micorrize

fase 2
le ife danno origine al corpo fruttifero

fase 3
diffusione delle spore tramite mammiferi e insetti che si cibano dei funghi ipogei

fase 4
dispersione delle spore grazie a correnti d'aria

fase 5
scambio di sostanze tra spore e radici

fase 6
formazione delle micorrize

le piante del tartufo bianco

nome
Tuber magnatum

terreno
marnoso-calcareo

altitudine
**sotto i 700 m slm
bagnato, umido
prevalentemente all'ombra**

○ tartufo bianco

Per il *Tuber magnatum* (tartufo bianco) il terreno deve essere preferibilmente marnoso-calcareo, di altitudine inferiore ai 700 m s.l.m, bagnato da piogge 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, composizione chimica umidità del suolo e condizioni climatiche.

Questa tipologia di terreno corrisponde a quella favorevole anche alle piante simbiotiche le quali sono: Farnia (*Quercus robur* ⁻¹), Cerro (*Quercus cerris* ⁻²), Rovere (*Quercus petraea* ⁻³), Saliccone (*Salix caprea* ⁻⁴), Salice bianco (*Salix alba* ⁻⁵), Tiglio (*Tilia platyphyllos* ⁻⁶), Carpino nero (*Ostrya carpinifolia* ⁻⁷), Roverella (*Quercus pubescens* ⁻⁸), Pioppo nero (*Populus nigra* ⁻⁹), Pioppo bianco (*Populus alba* ⁻¹⁰), Pioppo carolina (*Populus deltoides* cv. *carolinensis* ⁻¹¹), Pioppo tremulo (*Populus tremula* ⁻¹²), Nocciolo (*Corylus avellana* ⁻¹³).

le piante del tartufo nero

nome
Tuber melanosporum

terreno
calcareo-breccioso

altitudine
**zone collinari
con boschetti radi
prevalentemente soleggiate**

○ tartufo nero

Il *Tuber melanosporum* (tartufo nero) 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. È necessaria una buona penetrazione di luce e quindi un buon riscaldamento del suolo.

Le piante simbiotiche del *Tuber melanosporum* sono sette: Nocciolo (*Corylus avellana* ⁻¹³), Cisto (*Cistus spp.* ⁻¹⁴), Cerro (*Quercus cerris* ⁻²), Leccio (*Quercus ilex* ⁻¹⁵), Roverella (*Quercus pubescens* ⁻⁸), Tiglio (*Tilia platyphyllos* ⁻⁶), Carpino nero (*Ostrya carpinifolia* ⁻⁷).



Farnia
_1 *Quercus robur*



Cerro
_2 *Quercus cerris*



Rovere
_3 *Quercus petraea*



Saliccone
_4 *Salix caprea*



Salice bianco
_5 *Salix alba*



Tiglio
_6 *Tilia platyphyllos*



Carpino nero
_7 *Ostrya carpinifolia*



Roverella
_8 *Quercus pubescens*



Pioppo nero
_9 *Populus nigra*



Nocciolo
_13 *Corylus avellana*



Cisto
_14 *Cistus spp.*



Leccio
_15 *Quercus ilex*



Pioppo bianco
_10 *Populus alba*



Pioppo Carolina
_11 *Populus deltoides cv. carolinensis*



Pioppo Tremulo
_12 *Populus tremula*

Nel mondo
specie di funghi
attualmente classificati
come *Tuber*

63

In Italia
ne sono presenti

25

di cui

9

considerate
commestibili

7

comunemente
commercializzate

Bianco pregiato

Tuber magnatum Pico

Scorzone

Tuber aestivum Vittadini

Invernale

Tuber brumale Vittadini

Nero pregiato

Tuber melanosporum Vittadini

Bianchetto

Tuber borchii Vittadini

Nero liscio

Tuber macrosporum Vittadini

Nero ordinario

Tuber Mesentericum

le principali specie di tuber

nome latino:

Tuber magnatum Pico

forma:

**globosa,
spesso anche appiattita e irregolare**

peridio:

giallo pallido o anche ocraceo

gleba:

**percorsa da numerose venature bianche,
molto ramificate
varia dal color latte, al rosa intenso,
al marroncino**

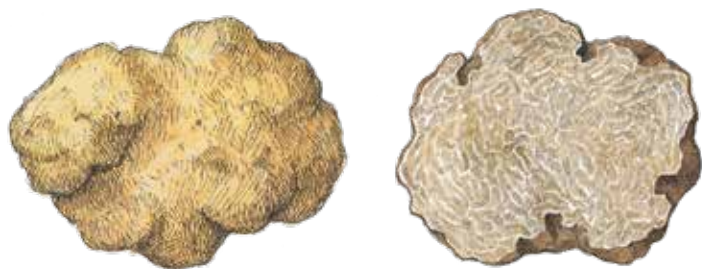
dimensioni:

variabili

raccolta:

dal 1° ottobre al 31 dicembre

È un fungo assolutamente spontaneo:
ad oggi non esistono tecniche di coltivazione.



nome latino:

Tuber melanosporum Vittadini

forma:

**globosa,
a volte lobata**

peridio:

bruno - nero

gleba:

**solcata da venature chiare e sottili,
molto ramificate**

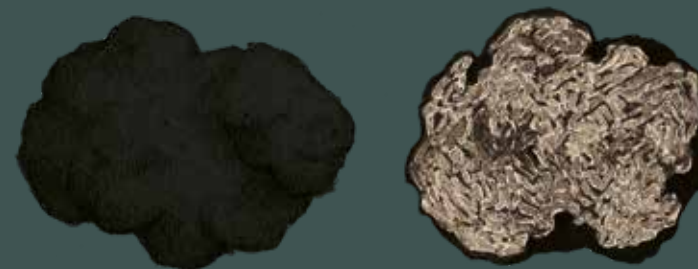
dimensioni:

variabili

raccolta:

dal 15 novembre al 15 marzo

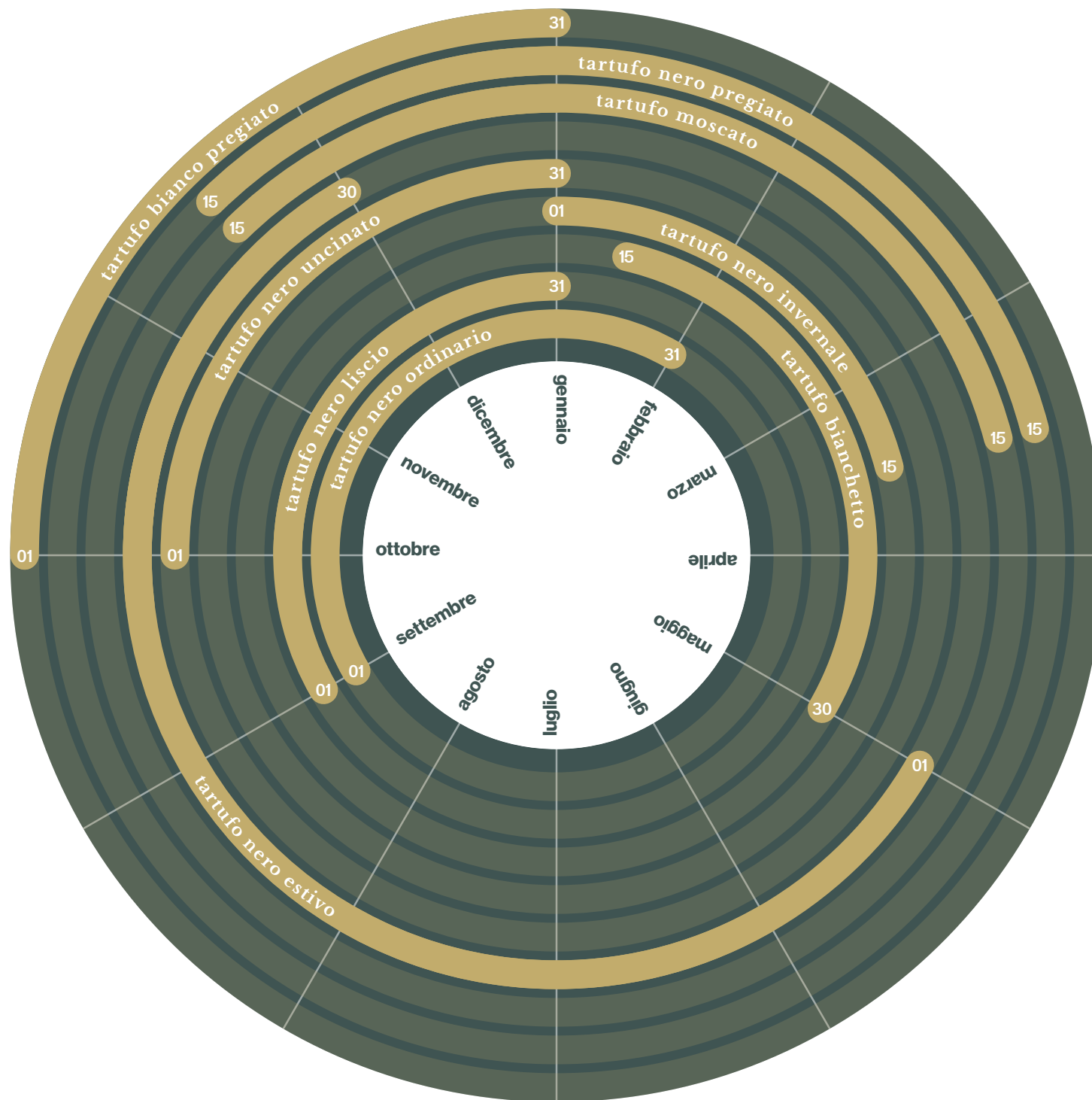
Di questo tartufo, considerato il più pregiato tra i neri,
è possibile la coltivazione in tartufaia.



LEGGE REGIONALE n. 35
del 27-08-1995
REGIONE BASILICATA

*"Disciplina della raccolta,
coltivazione, conservazione
e commercializzazione
dei tartufi".*

calendario
della basilicata



1° ottobre - 31 dicembre
tartufo bianco pregiato

15 novembre - 15 marzo
tartufo nero pregiato

15 novembre - 15 marzo
tartufo moscato

1° maggio - 30 novembre
tartufo nero estivo

1° ottobre - 31 dicembre
tartufo nero uncinato

1° gennaio - 15 marzo
tartufo nero invernale

15 gennaio - 30 aprile
tartufo bianchetto

1° settembre - 31 dicembre
tartufo nero liscio

1° settembre - 31 gennaio
tartufo nero ordinario

la cerca

COSA SERVE

- cane addestrato
- tesserino di ricerca
- calendario di raccolta
- zappino

Per “scovare” un tartufo il cercatore o *tartufaio* 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** (*vedi pag.14*) riferiti alle differenti specie di *Tuber* e che sono variabili per ogni regione in cui si possono trovare tartufi.

Nel bosco il cercatore, con un particolare **vanghetto**, lo estrae con la massima delicatezza. È di fondamentale importanza che il cercatore rimetta a posto il terreno rimosso.



l’analisi sensoriale

La valutazione dei tartufi prevede l’utilizzo di tre dei nostri cinque sensi: **vista, tatto, olfatto**.

1_VISTA

L’analisi visiva si compone della valutazione dell’integrità, fattore non unicamente estetico, e del grado di pulizia.

2_TATTO

La valutazione tattile prevede l’analisi della consistenza del tartufo: un buon tartufo deve dare appena la sensazione di elasticità.

3_OLFATTO

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. Ad esempio nella composizione aromatica di *Tuber magnatum* possono essere riconosciuti: fungo, miele, fieno, aglio, spezie, terra bagnata e ammoniac.



il tartufo bianco in cucina

A partire dai prodotti regionali si possono creare accostamenti tradizionali e nuove sperimentazioni.

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.

il tartufo nero in cucina

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 arrostiti. Lo si può gustare tritato su un uovo à la coque oppure lamellato su crostini o verdure.



1. come si conserva

In frigorifero (3/6°C) avvolto in carta assorbente e chiuso in un contenitore di vetro. Un tartufo fresco può mantenersi per circa una settimana, ma conviene consumarlo il prima possibile.

2. come si pulisce

Il tartufo deve essere pulito con una spazzola sotto l'acqua fredda per asportare ogni grumo di terra. Quindi va asciugato con cura e consumato almeno dopo una decina di minuti.

3. come si serve

Si utilizza l'apposito tagliatartufi, indispensabile per affettarlo a lamelle sottilissime. Più si regola fine la lama (qualche decimo di millimetro) e più si esalta il profumo.

4. come si mangia

Il tartufo bianco è un condimento per cui si consuma crudo e mai cotto.

Valorizzare il tartufo lucano



La Basilicata è terra di tartufi di varie specie, compreso il tartufo bianco pregiato.

I boschi con gli alberi simbionti, le colline, il suolo, il clima ne favoriscono la crescita spontanea, i cercatori con i loro cani li raccolgono, ma questa vocazione non è ancora abbastanza nota e prevale il commercio verso altre regioni rispetto all'utilizzo nella ristorazione locale.

Formazione

Il progetto si propone di diffondere la “cultura del tartufo” in tutta la filiera, soprattutto tra i cavatori e i ristoratori, in modo da approfondire la conoscenza degli aspetti biologici, apprendere la metodologia dell'analisi sensoriale, confrontare la tradizione gastronomica di altre regioni italiane con la tradizione lucana e le potenzialità offerte dall'accostamento alle eccellenze agroalimentari della regione Basilicata.

Promozione e comunicazione

I ristoratori hanno un ruolo chiave nella creazione di valore per la filiera attraverso l'utilizzo corretto dei tartufi nelle diverse stagioni, ma si rende necessaria la competenza non solo sull'uso in cucina, ma sulla narrazione di un prodotto che ha un particolare legame con la salvaguardia ambientale, una suggestiva e particolare tradizione di raccolta, una varietà di profumi e gusti a seconda delle specie. Occorre quindi una condivisione forte delle modalità di comunicazione tra i ristoratori ma anche tra cavatori, operatori del turismo e una platea di cittadini lucani appassionati delle risorse naturali, delle produzioni agroalimentari, della gastronomia. Occorre creare la giusta aspettativa nel visitatore rispetto all'offerta tartuficola del territorio, contribuendo a farne una destinazione.

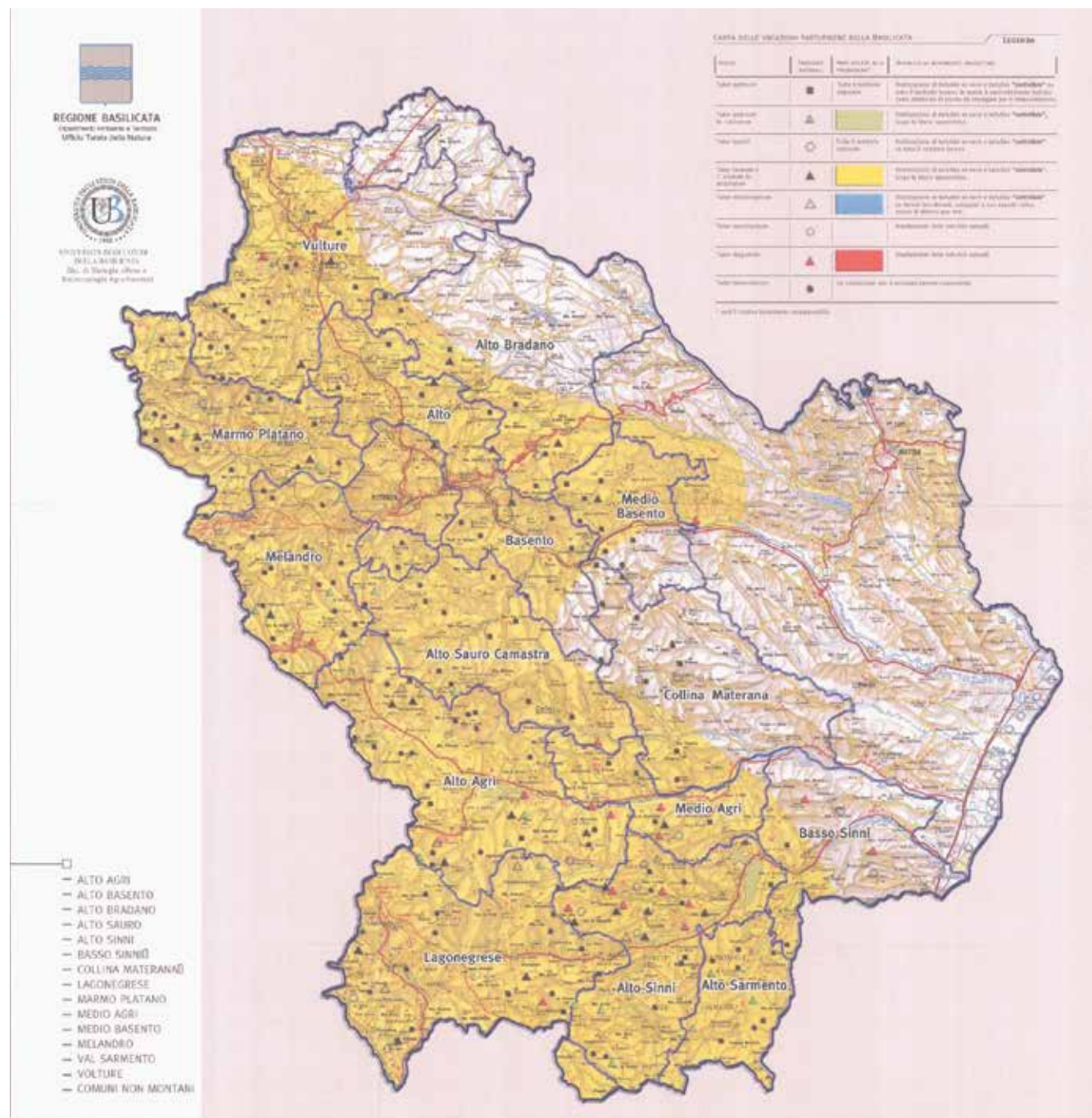
**LEGGE REGIONALE n. 35
del 27-03-1995
REGIONE BASILICATA**

*“Disciplina della raccolta,
coltivazione, conservazione
e commercializzazione
dei tartufi”.*

Per maggiori informazioni:

<https://www.regione.basilicata.it>

<https://www.basilicatatipica.it>



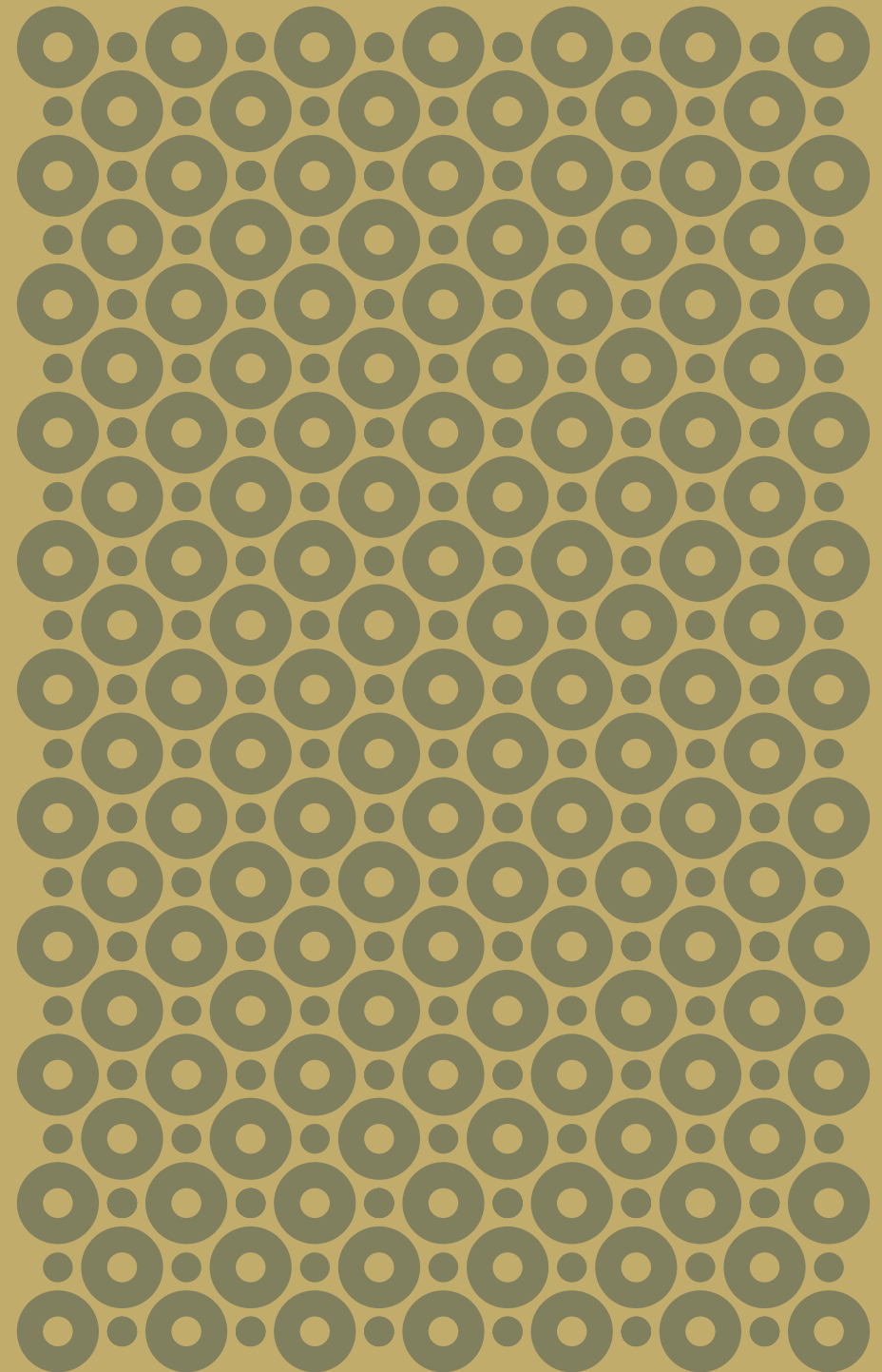


note del tartufo



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
Sporocarpio	il frutto ovvero il tartufo propriamente detto





REGIONE BASILICATA

DIREZIONE GENERALE
PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



BASILICATA

AUTENTICA GENUINITÀ



centronazionale
studitartufo

t. +39 0173 22 81 90
info@tuber.it
tuber.it