

## I TARTUFI NEL NOSTRO TERRITORIO

### TARTUFO BIANCHETTO o MARZUOLO (*Tuber borchii*)

Il tartufo bianchetto è presente praticamente in tutto il territorio regionale anche se il suo ambiente d'elezione è rappresentato dalle pinete litoranee dove è in simbiosi con i vari tipi di pini. Il terreno preferito è sciolto e sabbioso. Si trova anche in terreni calcarei e moderatamente argillosi delle zone interne dove è simbiote di querce, pioppi e noccioli.



Il penetrante odore agliaceo lo rende estremamente interessante in cucina ma impone un utilizzo al fianco di prodotti dal sapore avvolgente e delicato (es. ricotta).

### TARTUFO NERO LISCIO (*Tuber macrosporum*)

Il tartufo nero liscio si trova, quasi esclusivamente, nelle zone di produzione del tartufo bianco pregiato dove occupa però le aree più siccitose. La distribuzione regionale è discontinua e sempre associata alla presenza di pioppi, salici, querce e noccioli.



L'odore è gradevole e vagamente simile a quello del tartufo bianco, ciò consente di consumare il tartufo nero liscio con modalità estremamente varie che vanno da un minimo di riscaldamento prima della somministrazione fino alla completa cottura.

### TARTUFO NERO ORDINARIO (*Tuber mesentericum*)

Il tartufo nero ordinario ha eccellenti capacità di adattamento rispetto ad altre specie di tartufo, si spinge a maggiori altitudini colonizzando anche ambienti più freddi e tipicamente montani. Si trova in zone dove i suoli sono scuri, notevolmente fertili purché ricchi di elementi calcarei. Si associa spesso alla presenza di faggio o di altre latifoglie montane come cerro e carpino bianco. Presente sporadicamente in Emilia-Romagna.



L'odore particolare di questo tartufo impone accurate elaborazioni culinarie per poter essere pienamente apprezzato.

### TARTUFO NERO INVERNALE (*Tuber brumale*) e TARTUFO MOSCATO (*Tuber brumale var. moschatum*)

Il tartufo nero invernale e la sua varietà detta tartufo moscato, per il suo odore forte e penetrante che ricorda il muschio, hanno entrambe buone capacità di adattamento. Occupano nicchie ecologiche non idonee né al tartufo nero pregiato, per la scarsità di calcare e per l'elevato contenuto in sostanza organica, né al tartufo bianco per i suoli pesanti, poco sciolti e dove il ristagno idrico è eccessivo. La presenza in regione è abbastanza omogenea.



L'impiego in cucina prevede l'inserimento del tartufo nero invernale tra gli ingredienti impiegati fin dalle prime fasi di cottura.

### TARTUFO ESTIVO (*Tuber aestivum*) e TARTUFO UNCINATO (*Tuber aestivum var. uncinatum*)

Il tartufo estivo e la sua varietà detta tartufo uncinato, sono entità micologiche capaci di un grandissimo adattamento come testimoniato dal vastissimo areale di distribuzione. Il tartufo estivo è una specie particolarmente rustica che occupa gli ambienti più caldi e assolati dove si associa con piante termofile (es. roverella e leccio) collocate al margine del bosco, mentre il tartufo uncinato preferisce l'interno dei boschi misti, purché dotati di zone semiombreggiate, dove si associa con piante mesofile come cerro e nocciolo. In Emilia-Romagna T. *aestivum* ha una ampia diffusione che coinvolge tutte le province mentre T. *uncinatum* è presente soprattutto nelle province occidentali (Parma e Piacenza).



In cucina i delicati profumi di questi tartufi vengono valorizzati dall'inserimento del prodotto grattugiato durante le ultime fasi di cottura.

### TARTUFO BIANCO PREGIATO (*Tuber magnatum*)

Il tartufo bianco è in grado di svilupparsi solo in ambienti molto circoscritti e specifici, preferibilmente freschi e ombreggiati come il fondovalle, il margine dei fossi, l'interno dei boschi, lungo i corsi d'acqua o lungo i viali alberati dove il terreno risulta umido e sciolto. La vegetazione di questi luoghi, sempre abbastanza lussureggiante, è fatta prevalentemente di pioppi, salici, tigli e querce. Matura nel periodo autunnale ed è diffuso in tutta la regione pur con notevoli differenze tra le varie province.



In cucina, il suo profumo caratteristico e delicato diventa particolarmente apprezzabile se utilizzato a crudo su alimenti caldi (tagliatelle, uova, carni bianche).

### TARTUFO NERO PREGIATO (*Tuber melanosporum*)

Il tartufo nero pregiato rifugge i ristagni d'acqua e preferisce spazi aperti, caldi e illuminati. Il suo ambiente ottimale è costituito, prevalentemente, da substrati rocciosi drenanti, con terreni superficiali, molto calcarei, poco profondi e poco fertili. Gli ambienti tipici sono i versanti e i pianori dove cresce una vegetazione di piante che amano il caldo come la roverella, il carpino nero e il leccio. A livello regionale la sua naturale presenza è discontinua con segnalazioni a Forlì, Bologna e Parma. Tuttavia, è sempre più frequentemente coltivato.



In cucina il delicato profumo del tartufo nero pregiato viene esaltato da una breve esposizione a temperature elevate nella fase finale della cottura dei cibi.



**TARTUFO**  
dell'Emilia-Romagna