

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