TUTTE LE STAGIONI DEL TARTUFO

A cura dell'Associazione
per il centro nazionale studi tartufo

centronazionale
studitartufo

Langhe, Roero, Monferrato e la prima collina di Torino: territori diversi accomunati da un prodotto tipico trasversale, il tartufo. Siamo in Piemonte, nella parte a Sud per essere precisi, un territorio che offre un mix tra eccellenze enogastronomiche, paesaggi che sembrano dipinti, cultura in palazzi e monumenti della prima capitale d'Italia.

Un tartufo per ogni stagione, da scoprire e assaporare grazie ad una variegata lista di esperienze: dalla cerca nei boschi all'analisi sensoriale guidati da esperti giudici, dai corsi di cucina alla scoperta di un piatto della tradizione a base di tartufo. Da quale vuoi partire?

Preparati ad un'immersione tra profumi e sapori, apri occhi e cuore per una nuova scoperta.

Pronti? Partenza, via!

Testi di Isabella Gianicolo , Annalisa Ricciardi
Illustrazioni di Massimo Ricci

Il progetto unisce tre anime diverse del Sud Piemonte accomunate da un solo prodotto. Scopri qui tutto quello che puoi fare a Torino e la sua Provincia, in Langhe Monferrato Roero e nella provincia di Alessandria.

LANGHE MONFERRATO ROERO
The Home of BuonVivere

visitlmr.it

ATL alexala
AGENZIA TURISTICA LOCALE della provincia di Alessandria

alexala.it

turismo Torino e provincia since 1997

turismotorino.org

000 index

001 COS'È IL TARTUFO
002 PIEMONTE TERRA DA TARTUFI
003 CICLO BIOLOGICO
004 GLOSSARIO
005 LA CERCA
006 IL RICONOSCIMENTO UNESCO
007 L'ANALISI SENSORIALE
008 TARTUFI STAGIONE PER STAGIONE

001
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

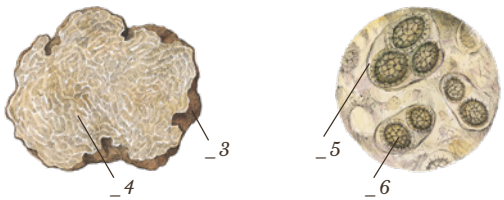
_ 5 asco
involucro a sacco contente le spore

_ 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.



002
PIEMONTE - TERRA DA TARTUFI

TERRITORIO E CLIMA FAVOREVOLI

Il Piemonte è una delle principali regioni italiane per la produzione di tartufi, grazie a condizioni ambientali favorevoli come terreni calcarei, boschi collinari e clima temperato-umido. La raccolta, svolta da cercatori chiamati "trifolao" con cani addestrati, è una tradizione radicata nella cultura locale. Il tartufo rappresenta non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche un elemento identitario e di valorizzazione economica e culturale del territorio.

CARTE DELLA POTENZIALITÀ ALLA PRODUZIONE DEL TARTUFO IN PIEMONTE

L'attitudine di un suolo alla produzione dei tartufi fa riferimento alla sua **potenzialità intrinseca**, in base alle sue caratteristiche fisiche, chimiche e stazionali e prescinde dalla presenza o meno di piante tartufigene, dalla copertura o dall'uso del suolo. Le Carte di **potenzialità alla produzione dei tartufi** delineano sul territorio le aree ove si trovano suoli che sono più o meno **atti a ospitare piante tartufigene**. Dal punto di vista metodologico, la redazione delle carte rientra nella più ampia casistica della **valutazione delle attitudini delle terre** per usi specifici (land suitability for specific uses) che comporta il confronto tra i particolari requisiti dell'uso prescelto con le caratteristiche di qualità delle terre a livello di singola Unità.

Questi **documenti cartografici** sono concepiti per fornire elementi di conoscenza più approfonditi nell'ambito della **pianificazione territoriale**, in particolare delle aree marginali, in un'ottica di salvaguardia e di recupero del patrimonio tartufigeno regionale e per indirizzare in modo mirato la realizzazione di nuovi impianti tartufigeni.

Nel quadro del progetto "Amycoforest" - Alcotra 2007-2013, nel 2010 IPLA Spa ha condotto una parziale estensione e integrazione della cartografia regionale di attitudine alla produzione delle tre specie di tartufo limitatamente alle valli Grana, Stura, Gesso e Vermenagna; il set di dati di attitudine alla produzione delle tre specie di tartufo è confluito quale "Carta delle attitudini tartufigene del territorio piemontese" nell'infrastruttura geografica regionale, di cui alla l.r. n. 21 del 1° dicembre 2017.

I dati geografici vettoriali relativi alle carte in oggetto sono scaricabili su Geoportale Piemonte

003
IL CICLO DEL TARTUFO

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

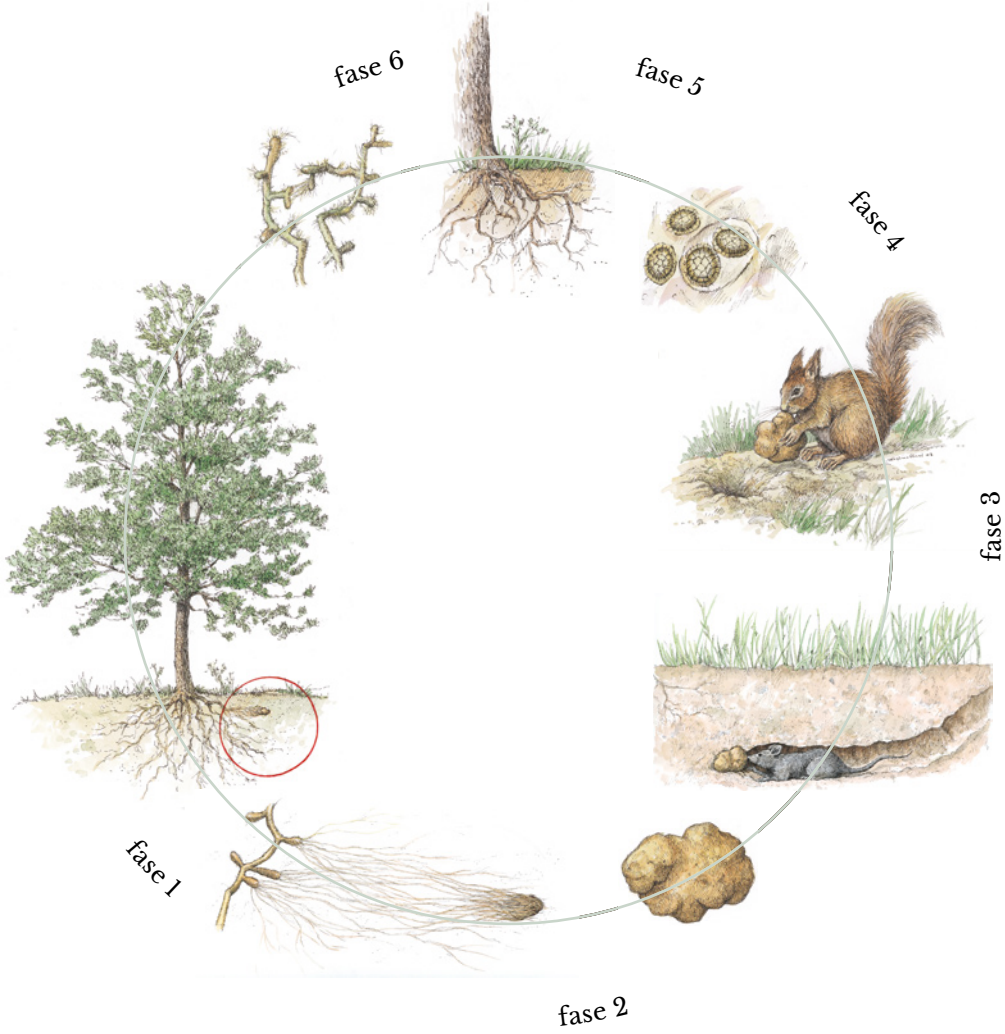
_ 10 micelio
l'insieme delle ife che compongono il complesso vegetativo dei funghi

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: 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. 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

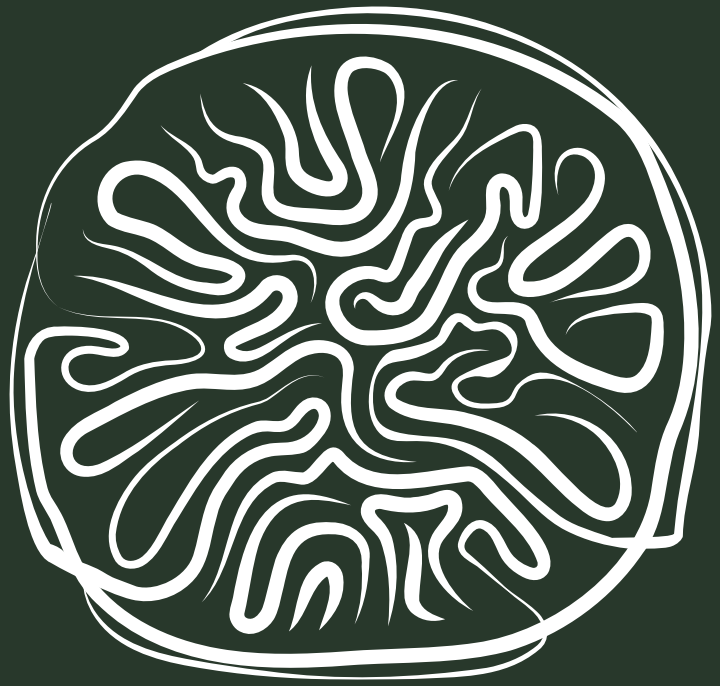
fase 4
dispersione delle spore grazie a correnti d'aria

fase 5
scambio di sostanze tra spore e radici

fase 6
formazione delle micorrize

004
GLOSSARIO

Apici radicali	parte terminale della radice di una pianta
Asco	involucro a sacco contente 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



005
LA CERCA

COSA SERVE

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

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 sostenere un esame al fine di ottenere 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 il cercatore, con un particolare **zappino**, lo estrae con la massima delicatezza.
È di fondamentale importanza che il cercatore rimetta a posto il terreno rimosso.

Il calendario per la raccolta dei tartufi è scaricabile sul sito della Regione Piemonte

006
IL RICONOSCIMENTO UNESCO

CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA ISCRITTO NELLA LISTA DEI BENI IMMATERIALI UNESCO

La ‘Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali’ è ufficialmente iscritta nella lista UNESCO del Patrimonio culturale immateriale. La decisione è stata comunicata giovedì 16 dicembre 2021 a seguito del pronunciamento del Comitato intergovernativo UNESCO.

La ‘Cerca e cavatura del Tartufo in Italia’ rappresenta un patrimonio Culturale Immateriale di conoscenze e pratiche tramandate oralmente per secoli che caratterizzano la vita rurale dei tartufai nei territori tartufigeni italiani. Un patrimonio di conoscenze vaste, incentrate sulla profonda conoscenza dell’ambiente naturale e dell’ecosistema, che enfatizza il rapporto tra uomo e animale, riunendo le competenze del tartufaio e quelle del cane con la sua capacità olfattiva, di cui l’uomo è abile addestratore e con il quale crea un rapporto simbiotico. Una tradizione antica che racconta di una pratica che accomuna l’Italia dal Nord al Sud declinata secondo l’identità culturale locale, tramandata attraverso storie, aneddoti, pratiche e proverbi che raccontano di un sapere che riunisce vita rurale e tutela del territorio.

007
L'ANALISI SENSORIALE

La valutazione del *Tuber magnatum* prevede l'utilizzo di tre dei nostri cinque sensi: **vista, tatto, olfatto**.

1_VISTA

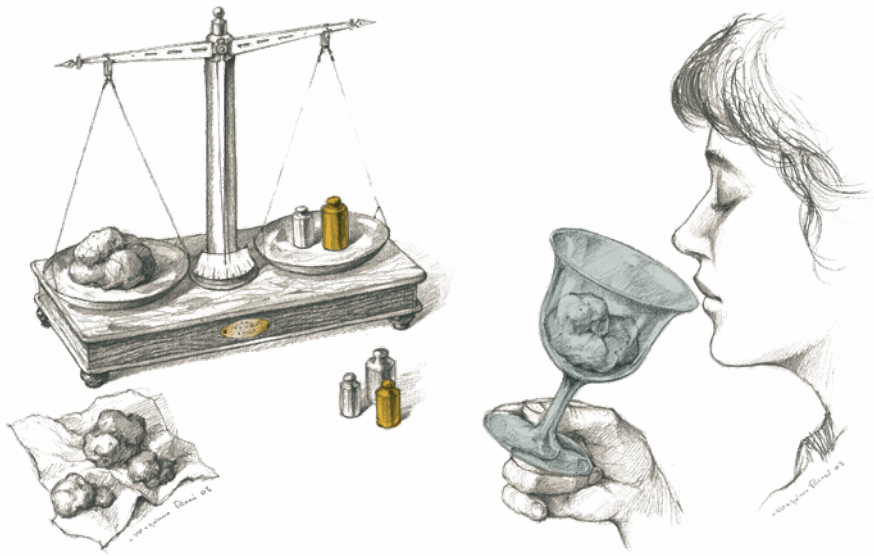
L'analisi visiva si compone della valutazione dell'integrità, fattore non unicamente estetico, e del grado di pulizia.

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.
Ogni specie ha il proprio codice sensoriale che prevede note aromatiche specifiche.



008
TARTUFI STAGIONE
PER STAGIONE

PRIMAVERA

Tuber borchii Vitt.
Bianchetto o Marzuolo

Terreno argilloso, ma adattabile anche a suoli sabbiosi.

Principali piante simbionti: Pino nero (Pinus nigra), Pino domestico (Pinus pinea), Pino di Aleppo (Pinus halepensis), Larice (Larix decidua), Abete (Picea abies), Cerro (Quercus cerris), Rovere (Quercus petraea), Tiglio (Tilia platyphyllos), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Roverella (Quercus pubescens), Pioppo nero (Populus nigra), Pioppo bianco (Populus alba), Pioppo carolina (Populus deltoides cv. carolinensis), Pioppo tremulo (Populus tremula), Nocciolo (Corylus avellana), Salicone (Salix caprea), Salice bianco (Salix alba).

Cavato nei primi mesi dell'anno e inizio primavera.

Clima ideale temperato, tollera anche siccità estiva.

CONSERVAZIONE	in frigo in un barattolo chiuso avvolto in carta assorbente non umida (da cambiare tutti i giorni).
DURATA	5 – 8 giorni.
LAVAGGIO	subito prima dell'uso con spazzolino a setole medie sotto acqua corrente. Tamponare con carta assorbente e lasciare asciugare.
CONSUMO	ha aroma intenso e pungente, si può usare crudo o leggermente scaldato su primi piatti o fondute.

TARTUFO MARZUOLO TARTUFO MARZUOLO TARTUFO MARZUOLO TARTUFO

Tuber aestivum Vitt.

Scorzone

Terreno preferibilmente calcareo, ma data la sua versatilità reperibile in suoli sia argillosi o sabbiosi ben drenati.

Principali piante simbionti: Farnia (Quercus robur), Cerro (Quercus cerris), Rovere (Quercus petraea), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Roverella (Quercus pubescens), Pioppo nero (Populus nigra), Pioppo bianco (Populus alba), Pioppo carolina (Populus deltoides cv. carolinensis), Pioppo tremulo (Polpulus tremula), Nocciolo (Corylus avellana).

Cavato nel periodo estivo.

Adattabile a climi molto diversi con precipitazioni in primavera ed estate.

Diffuso in tutto il mondo, viene anche coltivato.

CONSERVAZIONE	in frigo in un barattolo chiuso avvolto in carta assorbente non umida (da cambiare tutti i giorni), ma può anche essere surgelato o conservato sottovuoto.
DURATA	10 – 20 giorni in frigo, 6 mesi congelatore.
LAVAGGIO	subito prima dell'uso con spazzolino a setole medie sotto acqua corrente. Tamponare con carta assorbente e lasciare asciugare.
CONSUMO	meglio da crudo o aggiunto a fine cottura, lamellato o tritato a julienne fine, buono su insalate, uova, bruschette.

ESTATE

TARTUFO ESTIVO

TARTUFO ESTIVO TARTUFO ESTIVO TARTUFO ESTIVO

Tuber magnatum Picco

Tartufo bianco d'Alba

Terreno preferibilmente marnoso-calcareo, pH neutro-povero in sostanza organica areato, ma non eccessivamente permeabile, umido anche nei mesi più siccitosi.

Principali piante simbionti: Farnia (Quercus robur), Cerro (Quercus cerris), Rovere (Quercus petraea), Salicone (Salix caprea), Salice bianco (Salix alba), Tiglio (Tilia platyphyllos), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Roverella (Quercus pubescens), Pioppo nero (Populus nigra), Pioppo bianco (Populus alba), Pioppo carolina (Populus deltoides cv. carolinensis), Pioppo tremulo (Populus tremula), Nocciolo (Corylus avellana).

Cavato nella tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno.

Clima ideale temperato e sufficientemente piovoso, non tollera lunghi periodi siccitosi in particolare nel periodo estivo.

CONSERVAZIONE	in frigo in un barattolo chiuso avvolto in carta assorbente non umida (da cambiare tutti i giorni).
DURATA	4 – 7 giorni al massimo.
LAVAGGIO	subito prima dell'uso con spazzolino a setole medie sotto acqua corrente. Tamponare con carta assorbente e lasciare asciugare.
CONSUMO	crudo, affettato a lamelle sottili su piatti semplici (uova, pasta, risotti). Non va mai cotto!

AUTUNNO

TARTUFO BIANCO D'ALBA

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Tuber uncinatum Chatin

Scorzone o uncinato

Terreno preferibilmente calcareo, ma data la sua versatilità reperibile in suoli sia argillosi o sabbiosi ben drenati.

Principali piante simbionti: Farnia (Quercus robur), Cerro (Quercus cerris), Rovere (Quercus petraea), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Roverella (Quercus pubescens), Pioppo nero (Populus nigra), Pioppo bianco (Populus alba), Pioppo ca- rolina (Populus deltoides cv. carolinensis), Pioppo tremulo (Polpulus tremula), Nocciolo (Corylus avellana).

Cavato nel periodo autunnale.

Adattabile a climi molto diversi con precipitazioni in primavera ed estate.

Diffuso in tutto il mondo, viene anche coltivato.

AUTUNNO

CONSERVAZIONE	in frigo in un barattolo chiuso avvolto in carta assorbente non umida (da cambiare tutti i giorni), ma può anche essere surgelato o conservato sottovuoto.
DURATA	10 – 20 giorni in frigo, 6 mesi congelatore.
LAVAGGIO	subito prima dell'uso con spazzolino a setole medie sotto acqua corrente. Tamponare con carta assorbente e lasciare asciugare.
CONSUMO	meglio da crudo o aggiunto a fine cottura, lamellato o tritato a julienne fine buono su insalate, uova, bruschette.

TARTUFO UNCINATO TARTUFO UNCINATO TARTUFO UNCINATO TARTUFO

Tuber macrosporum Vitt.

Tartufo nero liscio

Terreno preferibilmente marnoso – calcareo, pH neutro – povero in sostanza organica areato, ma non eccessivamente permeabile.

Principali piante simbionti: Farnia (Quercus robur), Cerro (Quercus cerris), Rovere (Quercus petraea), Salicone (Salix caprea), Salice bianco (Salix alba), Tiglio (Tilia platyphyllos), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Roverella (Quercus pubescens), Pioppo nero (Populus nigra), Pioppo bianco (Populus alba), Pioppo carolina (Populus deltoides cv. carolinensis), Pioppo tremulo (Polpulus tremula), Nocciolo (Corylus avellana).

Cavato nella tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno.

Clima ideale temperato e sufficientemente piovoso, resistente anche a lunghi periodi siccitosi.

AUTUNNO

CONSERVAZIONE	in frigo in un barattolo chiuso avvolto in carta assorbente non umida (da cambiare tutti i giorni).
DURATA	7 – 10 giorni.
LAVAGGIO	subito prima dell'uso con spazzolino a setole medie sotto acqua corrente. Tamponare con carta assorbente e lasciare asciugare.
CONSUMO	è molto aromatico, simile al tartufo bianco ma meno intenso. Si può usare a crudo su: uova tagliolini risotti Oppure leggermente scaldato con burro o olio, senza cuocerlo troppo (per non perdere aroma).

TARTUFO NERO LISCIO

TARTUFO NERO LISCIO

Tuber melanosporum Vitt.

Tartufo nero pregiato

Terreno calcareo-breccioso (pemeabile), pH alcalino, con percentuale di humus attorno al 5/7 %, sottosuolo compatto, necessaria una buona penetrazione di luce.

Principali piante simbionti: Cerro (Quercus cerris), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Roverella (Quercus pubescens), Nocciolo (Corylus avellana), Cisto (Cistus spp.), Leccio (Quercus ilex), Tiglio (Tilia platyphyllos).

Escursione altitudinale dai 300 a più di 1000m slm

Cavato durante tutto il periodo invernale ed in modo particolare nei primi mesi dell'anno specialmente sotto querce, noccioli e carpini neri.

Clima ideale primavere abbastanza piovose, estati asciutte, ma non eccessivamente calde, inverni non rigidi.

Coltivato in vari paesi.

INVERNO

CONSERVAZIONE	in frigo in un barattolo chiuso avvolto in carta assorbente non umida (da cambiare tutti i giorni) ma può anche essere surgelato o conservato sottovuoto.
DURATA	10 – 15 giorni in frigo, 6 – 12 mesi in freezer.
LAVAGGIO	subito prima dell'uso con spazzolino a setole medie sotto acqua corrente. Tamponare con carta assorbente e lasciare asciugare.
CONSUMO	sia crudo che cotto. Ottimo grattugiato su burro fuso, uova, carni o paté.

TARTUFO NERO PREGIATO

TARTUFO NERO PREGIATO

INVERNO

Tuber brumale Vitt. e Tuber brumale Var. moschatum De Ferry

Tartufo nero invernale e Tartufo nero moscato

Terreno argilloso, umido mediamente fresco pH neutro.

Principali piante simbionti: Tiglio (Tilia platyphyllos), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Roverella (Quercus pubescens), Nocciolo (Corylus avellana).

Cavato nei mesi invernali.

È un tartufo molto adattabile anche in grado di tollerare bassissime temperature

CONSERVAZIONE	in frigo in un barattolo chiuso avvolto in carta assorbente non umida (da cambiare tutti i giorni). Ma può anche essere surgelato o conservato sottovuoto.
DURATA	7 – 10 giorni.
LAVAGGIO	subito prima dell'uso con spazzolino a setole medie sotto acqua corrente. Tamponare con carta assorbente e lasciare asciugare.
CONSUMO	consumare cotto o leggermente scaldato ideale con burro o formaggi grattugiato su uova, pasta, risotti, carni.

CONSIGLI GENERALI
Mai conservarli con riso: asciuga il tartufo.
Mai lavarli in anticipo, ma subito prima del consumo.
Congelamento: possibile solo per i neri.
Grattugiarli direttamente da congelati.

TARTUFO NERO INVERNALE

NOTE

NOTE

PIEMONTE
THE PLACE TO EXPERIENCE
ITALY

ATL alexala
AGENZIA TURISTICA LOCALE
della provincia di Alessandria

LANGHE
MONFERRATO
ROERO
The Home of BuonVivere

turismo Torino e provincia
since 1997

centro nazionale studi tartufo

REGIONE PIEMONTE