

CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA DIVENTA PATRIMONIO UNESCO. E LA TOSCANA GIOISCE



Un nuovo prestigioso riconoscimento per il nostro Paese fa chiudere in bellezza il 2021: la cerca e cavatura del tartufo in Italia sono state iscritte nella lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale da parte dell'Unesco. [La cerca e la cavatura del tartufo in Italia diventano Patrimonio Unesco](#)

Di cosa parleremo in questo articolo:

- 14 regioni italiane e 80.000 cercatori coinvolti nella cavatura del tartufo
- Tutto iniziò nelle Langhe
- I re dei tartufi: il bianco pregiato
- Altre specie di tartufo
- Le zone della Toscana più importanti per la cavatura del tartufo

Il 16 dicembre 2021, il nostro Paese ha ottenuto un nuovo prestigioso riconoscimento da parte dell'Unesco, grazie all'iscrizione della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" nella Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale. Ci si riferisce alla ricerca con i cani nei boschi e alla raccolta dei preziosi funghi ipogei spontanei. La proclamazione si è verificata nel corso della sedicesima sessione del Comitato Intergovernativo per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, in corso a Parigi dal 13 al 18 dicembre 2021. La nuova iscrizione porta a 15 il numero di elementi italiani iscritti nella Lista del Patrimonio immateriale, su un totale di più 600.

Il comitato, nel dare l'ok all'inserimento dell'antichissimo lavoro dei trifulau nella lista, ha invitato l'Italia a fare attenzione al rischio di una potenziale eccessiva commercializzazione e a garantire la sorveglianza e la buona gestione delle attività turistiche. Raccomandazioni sono state spese anche nei confronti del benessere dei cani da tartufo, alleati indispensabili dei trifulau, che deve essere tenuto in considerazione.



14 regioni italiane e 80.000 cercatori coinvolti in un'esperienza unica al mondo

Attenzione però: l'Unesco non ha scelto di tutelare il prodotto in sé, ma la cerca e la cavatura del tartufo in Italia, che si svolge in 14 Regioni e che coinvolge circa 80 mila cercatori. Ossia ha scelto di tutelare un'esperienza, un'abilità, un *modus vivendi*, un'emozione. Tutti beni immateriali, appunto. L'Unesco, in altre parole, ha scelto di proteggere una passione capace di legare strettamente uomo, cane, tradizione, territorio e unicità. Perché ogni tartufo è diverso, non ce n'è uno uguale a un altro. Nel gusto, nell'olfatto, il tartufo non è replicabile, non è coltivabile, dipende totalmente dalla terra dove si sviluppa, deve la sua forma a una radice, a una pietra, a una venatura del sottosuolo. Che può essere solo quello italiano.

Nei documenti sottoposti al comitato dell'Unesco si legge infatti che «*la cerca e cavatura del tartufo in Italia rappresenta un patrimonio culturale immateriale di conoscenze e pratiche affinate da costanti osservazioni che poi sono state tramandate oralmente per secoli con l'affiancamento e la trasmissione orale che*

caratterizzano la vita rurale di interi gruppi di detentori e praticanti, chiamati “tartufai”, con diverse declinazioni in tutti i territori tartufigeni italiani». Un bagaglio di conoscenze dei territori, del clima, della biodiversità, utile anche alla tutela ambientale delle zone più vocate.



Tutto iniziò nelle Langhe...

I primi a crederci furono i piemontesi, là, in quel triangolo d'oro racchiuso tra Langhe, Roero e Monferrato dove, tra le brume dei boschi, si nasconde il tartufo bianco d'Alba. L'idea venne a Giacomo Oddero, un farmacista del territorio che iniziò la tradizione di una stirpe di gioielli uniti dallo stesso identico dna in tutto il Paese. E da quel momento l'Italia si è scoperta grande terra di tartufi. Non fa eccezione la Toscana, anzi si può dire che insieme al Piemonte e al suo celeberrimo tartufo bianco d'Alba, sia forse il fiore all'occhiello dell'intera nazione. Eh già, proprio così, come per i vini, ancora una volta Toscana e Piemonte si contendono il primato italiano su un nobile prodotto della terra. E allora vediamo un po' meglio questo tartufo toscano così prezioso e rinomato.

...ed è proseguito in Toscana

Bisogna sapere che il tartufo matura in periodi diversi dell'anno a seconda della specie: in autunno il tartufo bianco pregiato; in inverno il tartufo nero pregiato e il brumale; sempre in inverno e in primavera il tartufo

fo marzuolo; in estate e in autunno il tartufo scorzone e l'uncinato.



Il re dei tartufi: il bianco pregiato

Qui da noi cresce decisamente bene il re dei tartufi, il famoso bianco pregiato, che appare con uno strato esterno liscio, di colore giallo chiaro o verdino, e una polpa che va dal marrone al nocciola, con eventuali sfumature color rosso vivo, e numerose venature chiare e fini che scompaiono con la cottura. Ha dimensioni variabili, da un cece a una grossa arancia, emana un profumo intenso e gradevole che somiglia all'odore del metano o del formaggio fermentato, e può arrivare a costare fino a 3.000€ al kg.

Il bianco si raccoglie in zone collinari, lungo i corsi d'acqua, nelle valli ombreggiate, nei fondovalle umidi, nei versanti esposti a settentrione, e si trova spesso in simbiosi con pioppi, salici, noccioli, farnie, ma è possibile che cresca anche in areali appenninici in mezzo a boschi misti di latifoglie caduche, ai margini di coltivi o di ex pascoli, in simbiosi con cerri e carpini. La raccolta, che avviene prevalentemente nelle aree del Mugello, di [San Miniato](#) e di San Giovanni d'Asso, è consentita in un determinato periodo dell'anno, in genere dal 10 settembre al 31 dicembre, ma occorre avere un cane appositamente addestrato e un particolare strumento, il vanghetto, per scavare e poterlo recuperare.

Si consiglia di consumare il tartufo bianco quando è ancora fresco, in quanto la cottura gli fa perdere gran parte delle sue qualità organolettiche.

Nel periodo autunnale è possibile degustare il tartufo bianco nei ristoranti e in alcune sagre e mostre mercato che si tengono regolarmente in diverse località come, ad esempio, [Mugello](#), [Casentino](#), Colline Sanmarnesi, [Valtiberina](#), [Crete Senesi](#).



Altre specie di tartufi

In Toscana, oltre al bianco sono diffuse anche altre specie di tartufo.

...il tartufo bianchetto...

Una specie diversa, ad esempio, è il tartufo bianchetto (*Tuber albidum* Pico), noto anche come tartufo marzuolo che, per l'appunto - col suo strato esterno liscio di colore biondo cangiante e di polpa chiara, con un profumo che ricorda lievemente l'aglio -, somiglia al celebre "fratello maggiore", anche se non è così pregiato. Da sempre impiegato nella cucina tradizionale, l'aroma intenso e il prezzo contenuto lo rendono un condimento molto apprezzato. Se usato con saggezza, il bianchetto può regalare sapori inconfondibili e prelibati sia nella cucina casalinga che in quella professionale.

Il tartufo nero pregiato e il brumale...

Il tartufo nero pregiato (*Tuber Melanosporum* Vitt.) si presenta con una superficie nera coperta di piccole verruche poligonali e mostra una polpa nero-violacea. Si raccoglie dal 15 novembre al 15 marzo ed è adatto a lunghe cotture. Il sapore si combina molto bene con la carne. Mentre il tartufo brumale, detto anche tartufo nero invernale, è una varietà di tartufo che viene spesso confusa col nero pregiato, anche se differisce per vari aspetti e per le dimensioni. Il periodo di raccolta è però lo stesso.

...il tartufo scorzone...

Il tartufo scorzone (*Tuber aestivum* Vitt.), anch'esso con una superficie rugosa scura, con una polpa giallo-bronzata e molte venature chiare, ha un profumo tenue, simile a quello dei funghi. Cresce in abbondanza da giugno a novembre, i mesi della corrispondente raccolta. Non è considerato tra i tartufi più pregiati - il nome deriva dalla consistenza della scorza esterna particolarmente ruvida e rugosa -, però si combina bene con altri sapori toscani ed è facilmente reperibile, soprattutto durante i mesi estivi. A giugno, a Rignano sull'Arno, c'è l'interessante festival omonimo.

...il tartufo nero uncinato

Simile allo scorzone, nella forma e nel sapore, è il tartufo uncinato, che viene raccolto da ottobre a dicembre. Il tartufo nero uncinato (*Tuber uncinatum* Chatin) ha una superficie verrucosa nera e una polpa scura con venature chiare, e talvolta lo si confonde con lo scorzone. Sia mescolato a piatti dalla lunga cottura, sia crudo, il suo sapore non viene minimamente perso o alterato.



Le aree toscane più importanti per la cavatura del tartufo

Mugello e Casentino: il verde che crea abbondanza di tartufi

Il tartufo bianco cresce spontaneo nel [Mugello](#), vicino ai letti dei fiumi, in particolare della Sieve e dei suoi affluenti. Nel [Casentino](#) si trovano diverse varietà di tartufo, tra cui anche quello più pregiato tra i bianchi.

Maremma Grossetana: grande varietà

Nella [Maremma Grossetana](#) il tartufo cresce con estrema facilità ed è generalmente più gradevole, persino per i palati più raffinati. Il tartufo marzuolo – la varietà locale – si sviluppa molto bene sul terreno sabbioso del litorale dove viene raccolto di continuo.

Le Colline di San Miniato e l'eccellenza del tartufo bianco

Tra le aree più importanti per la cerca e cavatura del tartufo in Toscana ci sono le Colline di San Miniato, a cavallo tra Pisa e Firenze. L'omonima cittadina è anche conosciuta come la "città del tartufo", dato che è in grado di rifornire tutta l'Italia. Ospita inoltre una delle fiere-mercato più rinomate che ha luogo durante gli ultimi 3 fine settimana di novembre.

Anche nelle Crete Senesi il bianco viene su alla grande

Le [Crete Senesi](#) è un'altra eccellente zona soprattutto per il bianco. La località più importante rimane San Giovanni d'Asso, dove il secondo e terzo fine settimana di novembre si festeggia il tartufo bianco, mentre a marzo, il marzuolo. Interessante è anche il Museo del Tartufo, un'esperienza sensoriale difficile da dimenticare.

La Val Tiberina e i suoi ristoranti tipici

L'ultima area importante per la cavatura del tartufo in Toscana è la [Valtiberina](#), nella provincia di Arezzo, dove città come [Anghiari](#) e Badia Tedalda vanno particolarmente orgogliose dei loro tartufi. Molti i ristoranti che presentano piatti tipici a base di tartufo ed eventi speciali dedicati, in genere organizzati dal secondo fine settimana di ottobre fino alla metà di novembre.



Bene, caro amico TuscanyPeople-iano, cara amica TuscanyPeople-iana, adesso è del tuo fiuto da cane da tartufo che abbiamo bisogno. Scova gli articoli più interessanti, clicca sui link qui sotto, sulla side bar, sul menù, e inviaci un feed back anche su [Facebook](#), su [Instagram](#). Il tuo giudizio per noi è come... un tartufo bianco!



PER APPROFONDIRE:

- [Tartufo, le miniere d'oro dei boschi toscani](#)
- [Degustazioni in Toscana: non solo vino](#)
- [San Miniato: crocevia della Via Francigena](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

