

TARTUFO, LE MINIERE D'ORO DEI BOSCHI TOSCANI



I boschi della nostra regione sono vere e proprie miniere d'oro per chi è alla ricerca del tartufo in Toscana, sia bianco che nero. Ma, come sempre accade per qualsiasi materiale prezioso, chi conosce l'esatta ubicazione dei giacimenti e i relativi segreti si guarda bene dal gridarlo ai quattro venti.

Tartufo in Toscana: miniere d'oro nascoste nei boschi

Il **tartufo** è un fungo che cresce nel sottosuolo nei pressi di alberi o arbusti con cui vive in simbiosi scambiandosi sostanze nutritive indispensabili per la vita reciproca. In Italia abbiamo oltre **25 specie di**

tartufo, ma solo poche di esse sono commestibili e hanno valore commerciale.



Il tartufo in Toscana nasce principalmente in 6 zone e si lega a piante quali **querce, salici, tigli, pioppi, noccioli, pini, cistus**, sia che si trovino nei boschi, isolate o in filare. Ogni tartufo ha un suo **ambiente di crescita specifico** e in genere quelli più pregiati sono ovviamente anche i più rari. In Toscana, grazie alla varietà degli ambienti, si possono trovare tutte le **specie di tartufo** commestibili, da quelle pregiate a quelle cosiddette minori.

Truber, chi era costui?

I **tartufi** (nome scientifico *Truber*) posseggono determinate **caratteristiche fisiche** e, come tutti sanno, si raccolgono con l'ausilio di cani detti da tartufo, appositamente addestrati per la ricerca e il ritrovamento di questa specialità alimentare. All'occhio si presentano come dei **tuberi** di forma per lo più globulosa, i cosiddetti "**corpi fruttiferi**" del fungo o "carpofori". Sono rivestiti esternamente da una "**buccia**" liscia o rugosa (il peridio), mentre internamente mostrano una "**polpa**" marmorizzata (la gleba). Quando sono maturi emanano un **profumo caratteristico**, diverso e tipico per ogni specie.



Un anno di tartufo

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

I **tartufi freschi** possono essere conservati, ma per un periodo piuttosto breve, **1-2 settimane al massimo**, avvolti uno per uno in **carta porosa**, da sostituire ogni giorno e riposti in frigorifero in **barattoli di vetro ermetici**.

Dall'autunno all'inverno...

In Toscana cresce molto bene il **re dei tartufi**, il famoso bianco pregiato, prevalentemente nelle aree del **Mugello**, di **San Miniato** e **San Giovanni d'Asso**. La raccolta va **dal 10 settembre al 31 dicembre**. Questo tipo di tartufo, dal sapore intenso, fragrante, può arrivare a costare fino a **3.000€ al kg**, ecco perché viene usato con molta parsimonia, soprattutto grattato sopra piatti caldi.

Alcuni, tuttavia, preferiscono il sapore più leggero del **tartufo nero pregiato** che si raccoglie **dal 15**

novembre al 15 marzo. Questo genere di tartufo è adatto a lunghe cotture e il sapore si combina molto bene con la carne.



...dall'inverno alla primavera...

Una variazione del tartufo nero è il **tartufo brumale**, dal gusto estremamente forte e deciso si raccoglie in genere **da gennaio a marzo**. Il **tartufo marzuolo**, (gennaio - aprile), ha un sapore più tenue, perfetto come base per la combinazione di aromi e fragranze diverse, ma meno indicato per piatti dalle **lunghe cotture** perché più cuoce, più perde il profumo e il suo gusto tipico.

...dall'estate all'autunno

Il **tartufo scorzone**, invece, 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**.

Simile allo scorzone, nella forma e nel sapore, è il **tartufo uncinato**, che viene raccolto da **ottobre a dicembre**. Sia mescolato a piatti dalla lunga cottura, sia crudo, il suo sapore non viene minimamente per-

so o alterato.



6 specie di tartufi per 6 zone della Toscana

Se 6 sono le specie di **tartufo in Toscana**, sempre 6 sono anche le aree in cui si può trovare con maggiore facilità.

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.

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.

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



Le **Crete Senesi**, una dei **7 territori della provincia di Siena**, è un'altra eccellente zona per la crescita del tartufo in Toscana, soprattutto per il bianco. Questa specialità viene celebrata attraverso varie **sagre e feste autunnali**, anche se 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.

L'ultima area importante per il 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 a metà novembre.

La coltivazione del tartufo

Non è facile **coltivare tartufi**, soprattutto le specie più pregiate che privilegiano la **crescita spontanea** nei boschi. I **tartufai** - detti anche "cacciatori di tartufi" - conoscono le aree di crescita di questi pregiati frutti della terra, ma comunque per la ricerca si avvalgono dell'olfatto dei **cani** e talvolta dei maiali. Vi sconsigliamo di provare a farvi raccontare dagli esperti dove andare a **cercare i tartufi**, sprechereste completamente il vostro tempo.



Prodotti a base di tartufo

Di **prodotti a base di tartufo** in Toscana ce ne sono tantissimi, dagli **oli** alle **creme** ai **sughi**, ma bisogna stare attenti dato che essendo lavorazioni complicate, molto spesso non vengono usati veri tartufi ma aromi. Se nell'etichetta è presente il termine "**aroma**", significa che è un "**sapore ricreato sinteticamente**", ovvero **il prodotto non è fatto con veri tartufi**. Il sapore sintetico può essere piacevole ugualmente, ma è giusto conoscere ciò che si acquista e soprattutto ciò che si mangia.

Ma quale è il modo migliore per **mangiare tartufi**? La verità è che si abbinano benissimo a tanti piatti diversi, dalla pasta, alla pizza, fino alla **bistecca alla fiorentina**. Quando si hanno a disposizione **tartufi freschi**, sono due i piatti classici consigliati: **riso** semplice, senza altro condimento, con scaglie di tartufo grattugiate sopra, e **uova fresche** cucinate all'occhio di bue con **scaglie di tartufo**.

Quando invece non si hanno tartufi freschi a disposizione, un paio di idee per gustarli sono: una cremosa **salsa di parmigiano** al sapore di tartufo o del **pesto** naturalmente con l'aggiunta di polpa di tartufo.

Buon Tuber a tutti!

Tutti i **pazzi per il tartufo**, non solo i cani. Un tuber che si può cucinare in tanti modi diversi, abbinandolo

ai più svariati alimenti, **sbizzarrendosi** con **la fantasia**. E tu, **come lo preferisci?** Contattaci.

Hai un ristorante che utilizza il tartufo?

Clicca qui

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople