

Il tartufo bianco, tutto quello che c'è da sapere

Pubblicato: Mercoledì 9 Settembre 2020



Quello **gastronomico** è un settore in costante sviluppo da molti anni. Gli chef e, in generale, gli amanti della buona tavola sperimentano **ricette** sempre più innovative e raffinate: per arricchire il gusto complessivo si cercano ingredienti preziosi e di gran classe, tra i quali un posto d'onore è occupato dal **tartufo bianco**.

Questo alimento, noto anche con il nome scientifico di **Tuber Magnatum Pico**, si distingue per il sapore unico – lievemente piccante – e per il profumo intenso. Il suo **valore commerciale** è tanto più elevato quanto è uniforme la superficie del peridio (ossia della parte esterna): il costo, per circa 100 g, può arrivare anche a **450 euro**. Una cifra che potrebbe sembrare eccessiva per una semplice pietanza, ma che in realtà ne riflette appieno la **qualità eccelsa**.

Dove **acquistare il tartufo bianco pregiato**? È essenziale scegliere negozi affidabili, che siano fisici o virtuali, in grado di garantire sicurezza ed eccellenza. Molti appassionati, ad esempio, optano per i siti e-commerce come **Il Tartufo** sito web specializzato nel tartufo bianco.

Qualche informazione sul Tuber Magnatum Pico

Il tartufo bianco pregiato **non è coltivabile**: questo delizioso fungo può essere soltanto trovato, nel corso di accurate ricerche in compagnia dei cosiddetti **cani da tartufo**. Numerose indagini, svolte secolo dopo secolo, hanno confermato che il Tuber Magnatum Pico cresce nelle **aree boschive**, lungo i fiumi e in simbiosi con alberi come il salice, il pioppo e il tiglio, e mai negli ambienti secchi e aridi.

Non è difficile riconoscere questo straordinario e versatile prodotto, purché ci si soffermi su alcune caratteristiche del **peridio** e della **gleba**, ovvero la polpa. Il primo tende al giallo e all'ocra, la seconda oscilla tra il color crema e il rosa con eventuali chiazze marroni.

La **forma globosa** è appiattita e **disomogenea**, a meno che il tartufo non si sia sviluppato in un suolo particolarmente morbido: in tal caso, è molto più **regolare**. Le dimensioni sono variabili, e spaziano da 2-3 cm a 10-11 cm.

Tartufo bianco e stagionalità

Chi ha intenzione di procurarsi il tartufo bianco pregiato deve tener presente che il periodo di massima maturazione è quello compreso **tra settembre e dicembre**. Le zone della nostra penisola contraddistinte dalla qualità più alta sono quelle **piemontesi**, specialmente il territorio delle **Langhe**; seguono subito dopo le Marche, l'Umbria, la Toscana, la Campania e l'Emilia-Romagna.

Individuare il Tuber Magnatum Pico non è sempre facile, ma l'operazione è decisamente meno complessa in compagnia di un **cane**. In realtà una volta ci si affidava all'olfatto portentoso dei **maiali**, ma questi ultimi avevano l'abitudine di scavare nel terreno, danneggiando il tartufo, e di cibarsi poi del fungo. Per questo motivo si è deciso di sostituirli con i cani, meticci oppure di razze come il **Lagotto**, il **Setter** e il **Bracco**.

Consigli per la conservazione del tartufo bianco pregiato

L'ideale sarebbe consumare il Tuber Magnatum **subito dopo averlo raccolto**; se ciò proprio non è possibile, l'alimento può essere custodito nella **carta assorbente** per massimo 4 o 5 giorni. Per un po' è stata diffusa la convinzione che il tartufo bianco andasse conservato nel riso, ma oggi si sa che il cereale **assorbe l'umidità** e conferisce al prodotto una consistenza "legnosa".

In più, il fungo in oggetto non va lavato, bensì **spazzolato** con un panno pulito. Questi piccoli accorgimenti sono necessari per mantenere il peridio in buone condizioni e per preservare le **caratteristiche organolettiche** della gleba.

Aneddoti e dati storici

Gli appassionati di **storia della gastronomia** devono sapere che il tartufo bianco era conosciuto addirittura nel 1700 a.C.: le sue origini sono antichissime, e la sua raffinatezza era famosa presso i **Sumeri**.

Più tardi i **Greci** scoprirono le potenzialità del tartufo bianco pregiato e lo adoperarono per realizzare piatti sofisticati. I Romani lo utilizzarono in misura minore, ma non mancano autori latini che citano il Tuber Magnatum Pico nelle proprie opere: primo fra tutti, **Plinio il Vecchio** nella *Naturalis Historia*.

Parlando di fonti documentarie, è stato tradotto un passo di **Plutarco** che vuole che il tartufo bianco sia nato da una combinazione di elementi naturali come il fulmine, l'acqua e il calore. Una chiara testimonianza di come questo alimento attiri e incuriosisca gli studiosi sin dalle **epoche più remote**. I primi **testi scientifici**, tuttavia, risalgono al '700 e furono elaborati in **Piemonte**: qui fu promossa a corte una vera e propria **cultura del tartufo**, con tanto di "battute di caccia" alla ricerca del prezioso fungo.

Abbinamenti e ricette per il tartufo bianco

Gli italiani hanno dimostrato di apprezzare il tartufo bianco in numerosi **piatti**. Basti pensare a pietanze della tradizione come i classici **tagliolini** e il **risotto** al tartufo, alla **polenta** con fonduta e ai **ravioli** ripieni. Vivande che guadagnano un eccezionale valore aggiunto grazie a questo speciale ingrediente.

E per quanto riguarda i **vini**? Le scelte compiute nei ristoranti attestano che uno degli accostamenti più popolari è quello tra il Tuber Magnatum Pico e i **rossi locali piemontesi**, come il Barolo e il Barbera. Anche se qualcuno preferisce abbinare un **vino bianco secco**, per creare un maggiore contrasto.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it