

PROFUMI DI TARTUFO NERO PREGIATO: QUELLO BRESCIANO SBARCA SUL MERCATO E LA TAVOLA ITALIANA

TARTUFO NERO PREGIATO BRESCIANO. Il tartufo è un fungo ipogeo cioè cresce sotto terra fino a 40-50 centimetri di profondità. Vegeta in simbiosi con alcune piante quali la quercia, il salice, il pioppo, il tiglio e anche il nocciolo. Le quote altimetriche favorevoli per il suo sviluppo vanno dai 200 ai 700 metri sul livello del mare, a quote superiori resta danneggiato in caso di gelate invernali. L'intensità e la finezza del suo profumo e anche del sapore del tartufo, dipendono e si differenziano secondo dall'albero con cui è in simbiosi. Il tartufo si ricerca abitualmente con la collaborazione del cane che, appositamente addestrato, con il suo olfatto, riesce a percepirne l'odore a decine di metri di distanza. Il periodo migliore per la sua raccolta è l'autunno avanzato, nei mesi di ottobre e novembre e in annate particolari anche fino a dicembre-gennaio. Tartufo nero invernale (*Tuber Melanosporum*) con pelle scura e liscia e polpa violetta e pregiato del tartufo estivo, si raccoglie da novembre a marzo e si utilizza come per le altre varietà. Nell'alimentazione singolare "tartufo", oppure al plurale "tartufi", si capisce subito che è un prodotto naturale e tipico per il buongustaio, un fungo speciale, naturale e naturalmente biologico. Il tartufo è uno di quei prodotti gastronomici adatti per tante degustazioni, tartufi freschi o tartufi conservati, comunque sono alla base della gastronomia italiana, cucinato in molteplici ricette regionali. I tartufi freschi delle seguenti specie: Tartufo bianco (*Tuber magnatum pico*), Tartufo nero estivo chiamato anche scorzone (*Tuber aestivum vitt* e *Tuber melanosporum*), Tartufo bianchetto (*Tuber albidum* e *Tuber borchii*) sono oggetto di grande ricerca e commercio, per essere impiegati con successo nella cucina italiana e sono il vero asso nella manica dei grandi cuochi. Da alcuni anni (recenti) si stanno imponendo nuove zone a vocazione "Tartufaia", con importanti risultati anche di notevole valore economico e sociale e sono: "Il Tartufo Nero Pregiato Bresciano" e il "Tartufo della Valtenesi". Motore di questa ricerca, sviluppo e produzione è Virgilio Vezzola, presidente della novella Associazione Tartufai Bresciani che si sta prodigando sull'area della Lombardia (Brescia, Mantova, Cremona, Pavia) per far conoscere questo speciale e goloso Tubero. Definito anche Trifola, il Tartufo nero è un fungo ipogeo che cresce spontaneamente sotto terra e in associazione simbiotica con alcune piante come il nocciolo o il rovere ed artefice della sua "scoperta" è il cane da trifola autore per il suo ritrovamento e la sua estrazione, perché questo fungo cresce sotto terra anche a parecchi centimetri di profondità. Queste le sue caratteristiche:

Il Tartufo nero ha un colore nero bruno, con piccole verruche.

È di forma piuttosto irregolare, che dipende dalla resistenza incontrata nella fase di crescita. All'interno presenta venature chiare e biancastre.

La polpa può assumere sfumature e colori diversi a seconda della tipologia e della fase di maturazione, e va da un color nocciola al nero violaceo.

Le dimensioni non superano solitamente i 400g. L'Area di produzione:

Il Tartufo Nero cresce spontaneamente e viene coltivato nelle province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia. La Storia: Presente a lungo solo sulle tavole dei nobili, il tartufo è un frutto della terra conosciuto fin dai tempi antichi e decantato nel corso dei secoli da poeti e scrittori.

Plinio il Vecchio lo descrisse come "un miracolo della natura" e Cicerone come "figlio della terra".

La nascita dell'idnologia (scienza che studia i tartufi e gli altri funghi sotterranei) è dovuta alla stesura nel 1831 della "Monographia tuberacearum" da parte dell'italiano Vittalini, che in quest'opera descrisse la maggior parte delle varietà produttive:

Esistono tre varietà: Scorzone o estivo, Uncinato e il Nero pregiato o *melanosporum*.

La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma da alcuni anni si sta avviando una coltivazione controllata, sfruttando la simbiosi esistente tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere.

I risultati sono che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e meteorologiche, si ottengono raccolti ben cospicui che in natura.

La coltivazione del Tartufo avviene mediante insemminazione delle radici di rovere o di nocciole con spore di *melanosporum*; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere frutti di dimensioni commerciabili.

I periodi di raccolta sembrano essere ben lunghi in tartufaia rispetto a quelli naturali.

La raccolta avviene sempre mediante l'aiuto del cane da trifole, che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora completamente maturo.

Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma e il delicato sapore. Curiosità:

La colorazione, il sapore e il profumo dei tartufi sono determinati dalle caratteristiche degli alberi con cui vive in simbiosi (quercia, nocciolo, rovere, pioppo, salice, tiglio).

Sulla riva destra del Po, in una lunga fascia rivierasca si estende la valle del tartufo mantovano.

La zona presenta varie qualità di tartufo e il pregiato di certo quello bianco, dal profumo straordinario utilizzato per esaltare molte delle ricette locali.

Il Tartufo nero, che può superare le dimensioni di una grossa mela, predilige invece i terreni della zona collinare dell'alto mantovano. Per maggiori informazioni Associazione Tartufai Bresciani

25080 RoÀ Volciano (BS) - Italy

Via F. Odorici, 36

Telefono (0039) 0365.43280

e-mail: info@asstartufaibresciani.it

web: <http://www.asstartufaibresciani.it/>

