

Fra storia, mito e scienza

Un fungo, misteriosamente sotterraneo, molto prelibato, sempre presente nelle regali “portate culinarie” degli antichi Condottieri romani e nelle più recenti portate dei regnanti e pseudo-regnanti moderni.

Gioacchino Rossini, che se ne intendeva, lo definì il Mozar dei funghi e **Byron lo teneva sulla scrivania**

perché gli nutriva la fantasia. Il tartufo è il prodotto che più di ogni altro caratterizza e rende omogeneo il territorio delle

[Langhe](#)

, del

[Monferrato](#)

e del **Roero**

. Continua...

Ma che cosa è questa “micotica pepita”?

Appartiene alla classe degli ascomiceti, ordine tubolari, famiglia tuberacee, genere tuber. Esistono **varie specie**: il *Magnatum Pico* (tartufo bianco), il *Melanosporum Vit* (tartufo nero), l'*Albidum* (bianchetto), l'*Aestivum* (scorzzone) e il *Brumale* (tartufo invernale).

La descrizione biologica indica come peridio o scorza la parte esterna più o meno sculturata; come gleba o polpa la parte interna di colore variabile dal bianco al grigio o al marrone attraversata da venature che delimitano gli alveoli in cui si trovano grosse cellule dette aschi, contenenti le spore, queste ultime responsabili della propagazione dei tartufi.

Il tartufo vive in unione con le radici di piante arboree come le Querce, i Pioppi naturali, i Salici, il Tiglio, il Carpino nero, il Cisto e, soprattutto in particolari condizioni ambientali, dove irripetibili sono le caratteristiche del suolo derivati dalle rocce che hanno contribuito a formarli. I paesi dove i tartufi sono più apprezzati e probabilmente anche più abbondanti sono l'Italia e la

Francia, tuttavia il tartufo nero buono (*Melanosporum*) si trova anche in Spagna e in altri paesi europei. In Europa infatti, i tartufi sono noti da almeno duemila anni, poiché a tanto risalgono scritti e opere che ne documentano l'uso, la raccolta e il commercio.

IL TARTUFO SULLA TAVOLA

Il tartufo è la vera gloria di [Langa](#) e [Monferrato](#) (...che sia bianco e originale). Il Tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) ha caratteristiche singolari che si sono venute affermando nel tempo, in particolare come esaltatore di piatti e di ricette.

Importante è la sua **conservazione** infatti per mantenere il più possibile intatto il suo profumo occorre evitare il contatto del tartufo con l'acqua liquida, al suo esterno, che favorirebbe la macerazione dei tessuti e quindi il rapido deperimento del frutto.

Inoltre una eccessiva evaporazione peggiora le qualità organolettiche, poiché il tartufo rinsecchisce, diventa coriaceo e perde fragranza.

La carta o il panno avvolto intorno al tartufo assorbono appunto l'acqua liquida e mantengono attorno al carpoforo una atmosfera satura di umidità, riducendo al minimo l'evaporazione.

Altri **segreti per la conservazione** sono più "familiari" come il tenerlo immerso nel riso, nella sabbia o anche nell'argilla, dopo averlo pulito della terra che lo circonda al momento della raccolta.

Infine va posta attenzione quando lo si ripone nel frigorifero poiché uova, burro e formaggi potrebbero assorbirne i profumi. Nel Monferrato e nelle Langhe il tartufo si usa **crudo, tagliato a lamelle sottili** con predilezione per alcune ricette. Pensate solo a una [insalata di funghi](#) (porcini, meglio ovuli, la rarissima ammanita cesarea, roba da intenditori...) arricchita dal tartufo

a lamelle condita con delicatezza equilibrata (poco limone...); oppure

alla “parmigiana”

con strati alterni di tartufo, sedani e scaglie sottili di parmigiano, da qui il nome, con olio extra e una passata rapida a forno caldo per rendere morbido il formaggio.

Per elencare alcuni cibi dove il tartufo fa da Re potremmo ricordare: **sull’insalata di carne cruda, sui** [tajarin](#) (e su

varie paste compresi gli agnolotti),

sulla

[fonduta](#)

, dove il tartufo si esalta per la morbidezza della fontina e la cremosità dell’uovo,

sull’uovo all’occhio di bue

,
sul prosciutto crudo

con un goccio di olio,

mai sulla bagna cauda o sui brasati

(ci sono aromi già troppo decisi, sarebbe uno spreco), e ancora

sul filetto ai ferri, sulla scaloppina al burro, sulla tagliata alle erbe

, e poi ancora

sui formaggi a pasta delicata

e di giusta stagionatura o da solo con un filo d’olio.

Ultima nota: sui piatti al tartufo [vini importanti, degni, esaltatori.](#)