

### 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 la 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.](#)