

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: TARTUFO NERO PREGIATO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il *Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.)* ha forma globosa, a volte lobata, con peridio bruno-nero a verruche depresse all'apice. La gleba è di colore bruno o nero-rossastro, solcata da venature chiare e sottili, molto ramificate. La dimensione può raggiungere e anche superare quello di una grossa mela. Viene raccolto durante tutto il periodo invernale e in particolare nei primi mesi dell'anno, specialmente sotto querce, noccioli e carpini neri. Di questo tartufo, considerato il più pregiato tra i neri, è possibile la coltivazione in tartufaia. Il *Tuber melanosporum Vitt.* si può trovare in ambiente collinare, con piante abbastanza distanziate a costituire boschetti radi, con aree prive di vegetazione spontanea attorno alla pianta, dette pianelli. Necessita di terreno calcareo-breccioso (permeabile) a sottosuolo compatto, che favorisce lo sviluppo delle radici delle piante in superficie. Generalmente è un terreno ricco di carbonato di calcio e scarso di resti organici. Soprattutto deve contenere una percentuale di argilla non superiore al 40%, altrimenti è troppo poco permeabile all'acqua e provoca condizioni di asfissia. La copertura arborea deve essere al massimo pari al 30%, quella arbustiva scarsa o assente, quella erbacea quasi assente. È necessaria una buona penetrazione di luce e quindi un buon riscaldamento del suolo. Le piante simbiotiche del *Tuber melanosporum* sono le seguenti: roverella, leccio, cerro, tiglio, nocciolo, carpino nero e cisto. La ricerca dei tartufi da parte dei "trifolao" (cercatori di tartufi) avviene tramite la collaborazione di cani dal fiuto finissimo addestrati al riconoscimento dell'aroma di questo fungo. Quando il cane fiuta il tartufo lo indica al cercatore il quale con un particolare zappino lo estrae con la massima delicatezza rimettendo a posto il terreno rimosso. Per dedicarsi all'attività di cercatore di tartufo è necessario possedere un tesserino. I "trifolao" possono vendere i tartufi raccolti, a grossisti o direttamente ai ristoratori o ai consumatori finali. La ristorazione piemontese, rispetto a un tempo, attualmente non impiega tantissimo il tartufo nero data la presenza in Piemonte del ben più apprezzato tartufo bianco. Va sottolineato però che i due tipi di tartufo, hanno impieghi nettamente diversi in cucina e, tra l'altro, il periodo di raccolta del Tartufo nero pregiato inizia praticamente quando il tartufo bianco sta per finire e si protrae all'incirca fino a metà marzo. Il tartufo bianco, infatti, va considerato un aroma o meglio un afrore che si esalta soprattutto con i cibi non troppo complessi e dai sapori non preponderanti come formaggi, uova (al tegamino, in frittata, strapazzate), fonduta, risotto alla parmigiana, tagliolini e non va mai cotto affinché mantenga il suo profumo intenso e travolgente. Il *Tuber melanosporum Vitt.*, invece è da ritenere a tutti gli effetti un ingrediente che dona il meglio di sé con una cottura non eccessivamente prolungata e con ingredienti un po' grassi che permettono di trattenerne meglio aromi e profumi e di accentuarne il sapore. Dona pertanto sapore e profumo a tutte le galantine e terrine fatte con carni bianche (oltre che un effetto mosaico); nel paté di fegato è un "must" come nelle mousse che contengono carne di selvaggina da piuma; animelle e filoni sfumate con Madera o Marsala e bagnate con poco sugo d'arrosto diventano eccezionali con una julienne di Tartufo nero pregiato aggiunta negli ultimi minuti di cottura; lo stesso vale per le carni scaloppate di coniglio, pollo, tacchino e vitello, il fegato d'anatra e quello di sanato. Buono anche con piatti contenenti formaggio fuso e uova. Non è corretto l'uso lamellato a crudo sui cibi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

In Piemonte il Tartufo nero pregiato cresce sulla collina torinese ai confini con il Monferrato, sulle colline dell'Alto Monferrato astigiano e alessandrino, nell'area appenninica alessandrina, sulle colline dell'Alta Langa albese e cebana, in Valle Mongia e in Valle Grana, in particolare nel Comune di Montemale.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

I reparti di lavorazione, le attrezzature e gli imballaggi utilizzati per il confezionamento rispondono alla normativa sanitaria vigente. Per quanto riguarda gli imballaggi, la forma, la dimensione e i materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione. I tartufi destinati al consumo fresco si conservano a 3-6 °C per circa 2 settimane in vasi di vetro avvolti in panni bianchi o in fogli di carta assorbente da cucina bianca che vanno cambiati ogni 1-2 giorni.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La lavorazione prevede una prima fase di cernita e di lavaggio. La cernita permette di selezionare i tartufi in base alla specie, alla pezzatura, allo stadio di maturazione, ecc...; essa viene eseguita a mano da personale esperto. Il lavaggio permette di eliminare tutte le particelle terrose ed estranee presenti sulla superficie. Tale operazione, a seconda dei quantitativi, può avvenire a mano con un'apposita spazzola, in vasche per lavaggio o con una lavatrice per tartufi. Successivamente i tartufi vengono separati per categorie: super extra, di prima scelta, di seconda scelta, pezzi di tartufo, tritume di tartufo. Le diverse frazioni ottenute, possono essere conservate mediante l'uso del freddo o del caldo. Nel primo caso i tartufi delle categorie superiori vengono conservati in frigorifero per alcuni giorni se venduti freschi oppure posti sottovuoto, congelati rapidamente mediante l'abbattitore di temperatura e posti in celle di congelamento. Nel secondo caso vengono preparate salse, creme, paté, ecc.. che dopo essere state poste in vasetti tappati, vengono immessi in autoclave per la sterilizzazione. Per la preparazione delle creme e dei paté generalmente viene utilizzato un cutter che consente di omogeneizzare il preparato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La cerca del Tartufo nero pregiato e il suo impiego in cucina ha radici antichissime che risalgono all'Antica Roma. Il "*Tacuinum sanitatis in medicina*" del XIV secolo costituito da miniature che riportano momenti di vita quotidiana, riporta una stampa con un uomo che raccoglie tartufi neri. Nell'opera "*De Honesta Voluptate*" di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, si parla di ricerca del tartufo per mezzo del maiale e dalla descrizione sembra proprio che si tratti di tartufo nero pregiato. Nell'Opera di Bartolomeo Scappi (1570) sono numerose le ricette in cui compare il tartufo (presumibilmente nero per l'impiego che ne fa). Il medico bolognese Baldassarre Pisanelli, autore del "*Trattato della natura de' cibi et del bere*" (1611) affermava che i tartufi neri erano migliori di quelli bianchi. In Piemonte, nel 1780, il conte De Borch nelle sue "*Lettres sur le Truffes du Piémont*" a proposito dei suoi esperimenti riguardanti la coltivazione, parla delle varie specie di tartufi esistenti in Piemonte tra cui anche quello nero. Sui ricettari piemontesi pubblicati tra la fine del Settecento e i primi del Novecento si trovano numerosissime ricette in cui viene impiegato il tartufo nero. In particolare ne "*La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*" di Francesco Chapusot (1846), capo cuoco dell'ambasciatore d'Inghilterra a Torino e nel "*Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*" di Giovanni Vialardi, aiutante capo-cuoco delle LL.MM. Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II. In tali ricettari il Tartufo nero pregiato veniva sempre adoperato in cottura, sia nelle farce che negli intingoli. In questi ultimi, la tecnica di base è quasi sempre quella "*alla Périgueux*" derivante dalla scuola francese. Il Tartufo nero pregiato trovava largo impiego nelle preparazioni "*à la financière*" (vol au vent, anelli di riso, scaloppe, ecc...) nelle galantine di ogni genere nonché per lardellare stufati come nel famoso "bue alla moda". Analizzando poi i menu di cucina borghese relativi a feste e ricorrenze si può osservare che il tartufo nero compariva in numerosi piatti, segno che era facilmente reperibile sul territorio piemontese. Dopo la seconda guerra mondiale, la ristorazione piemontese lasciò decadere l'uso del tartufo nero, data la presenza in Piemonte del ben più apprezzato tartufo bianco. Da una decina d'anni però, anche grazie all'attività promozionale del Centro Nazionale Studi del Tartufo, di alcune amministrazioni locali e di associazioni culturali il *Tuber melanosporum Vitt.* sta gradualmente tornando a essere apprezzato.

BIBLIOGRAFIA:

Anonimo, *La cuciniera piemontese*, Beltramo Antonio Re, Vercelli, 1771
Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766
Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854
Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice ed economica*, Roux Trassati, Torino, 1897
Odello, Carbone, Borlotto, Meotto, *L'assaggio del tartufo*, 1998
Isabella Granicolo, *I misteri del tartufo* (da Quaderni della Regione Piemonte, n. 1/2004)
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiatese Editrice, Santhià, 2006
Giovanna Ruo Berchera, *"Bocon ed lusso" – A tavola con il tartufo nero*, Araba Fenice, Boves, 2006