



ANCHE IL TARTUFO E' UN FUNGO

Non tutti lo sanno, ma anche i tartufi sono funghi, che il progresso evolutivo ha nascosto sotto terra per difenderli dai predatori. E' ormai tradizionale la diatriba tra italiani e francesi sul primato tra tartufo bianco d'Alba o di Acqualagna (come lo suole chiamare una sbagliatissima definizione commerciale) e quello nero del Périgord (che per noi italiani sarebbe casomai più corretto "di Norcia"). Una diatriba alquanto stupida, giustificata solo dal noto campanilismo francese (il bianco cresce solo in Italia) e dall'ignoranza - più o meno voluta - sull'argomento nel nord italiano. Infatti i due prodotti sono molto diversi tra loro, entrambi di eccezionale pregio - diremmo quasi buoni tanto quanto costano - ma adatti ad usi gastronomici molto differenti: il tartufo bianco regala sensazioni più immediate, violente, rifiuta ogni intermediazione, va accettato così com'è, crudo, meglio se su piatti caldi; il nero invece si fa capire poco a poco, il suo profumo invade lentamente ed ama fare amicizia, stare in compagnia, tanto che questo diamant noir, come lo chiamano oltralpe, si esalta nei ripieni, nelle terrine, nei cartocci, e sa anche adattarsi alla cottura, una breve scaldata, come vorrebbero i norcini, o una lunga, lenta riduzione in un saporoso brodo, come sorprendentemente sostengono i tartufai di Acqualagna. Questo i milanesi, i torinesi, gli Italiani del Nord in genere, almeno fino a pochissimi anni fa, non l'hanno mai saputo: per loro il vero tartufo era solo il bianco, gli altri valevano solo come modesti surrogati. E questo perché sono sempre stati truffati. Infatti il tartufo nero pregiato del Périgord o di Norcia è il *Tuber melanosporum*, che matura soltanto dopo Natale ed è veramente squisito soprattutto in febbraio e inizio marzo. Invece da ottobre a dicembre, la stagione tipica del tartufo bianco, *Tuber magnatum* per i micologi, matura un'altra specie di tartufo nero assai meno profumata, ma che viene normalmente, non sappiamo se per ignoranza o volontà truffaldina, venduta anche nei negozi più acclamati come tartufo nero pregiato. Chi non ha finora saputo apprezzare appieno le qualità del diamant noir, lo deve solo al fatto di avere assaggiato un'altra cosa.

La legge italiana consente la vendita di 9 specie di tartufi (che in realtà sono 7 perché il *Tuber uncinatum* è sinonimo di *Tuber aestivum* e il *Tuber moschatum* è sinonimo del brumale) più la Terfezia che non si può ritenere un vero e proprio tartufo anche se è anch'essa un fungo ipogeo.

LE SPECIE IN COMMERCIO

Il bianco pregiato (*Tuber magnatum*) ha peridio (la buccia) liscio e color nocciola; il suo valore commerciale aumenta in progressione geometrica secondo la grossezza: in pratica è valutato a carati come una pietra preziosa. Ma la sua qualità dipende innanzitutto dalla maturazione, perché il tartufo è un fungo che si nasconde sotto terra senza emettere profumo (e può farsi trovare) finché le sue spore non sono maturate; solo a questo punto può svolgere la sua



funzione di riproduttore e vuole invece essere trovato e mangiato dagli animali (che così ne diffonderanno in giro le spore), per cui comincia ad emanare il suo buon odore. La corretta maturazione non si evidenzia col colore più o meno scuro, che dipende dall'albero con cui il fungo convive, ma con il disegno della gleba (la polpa), che deve mostrare venature differenziate in modo netto. Inoltre il tartufo bianco vale di più se ha forma globosa regolare: gibbosità e anfratti causano accumuli di terra che ne aumentano il peso artificialmente. Gli somiglia vagamente il Tuber borchii o bianchetto: peridio liscio, distinto, vellutato, bruno o nocciola, gleba più o meno concolore, venature più spesse e rade di quelle del magnatum, profumo agliaceo. Matura a fine inverno e primavera, raramente in autunno ma altre specie quasi identiche, sia dal punto di vista morfologico (si distinguono a fatica con l'ausilio del microscopio) sia da quello organolettico, maturano per tutto l'anno. Pur avendo un valore commerciale da 1 a 20