



con personale altrettanto specializzato.

COME DIVENTARE TARTUFAI

Uno dei problemi che la legge quadro nazionale sui tartufi e la tartuficoltura ha dovuto affrontare è la tutela della proprietà del prodotto: è ovvio che nessuno pianterebbe tartufaie se chiunque potesse portargli via i tartufi. E' poi necessario incentivare il mantenimento in salute delle tartufaie e la loro conduzione. Per questo la legge nazionale condiziona il diritto di proprietà del tartufo cresciuto sul fondo privato all'effettiva conduzione ed al miglioramento della tartufaia. I criteri per verificare questi presupposti sono demandati alle singole leggi regionali. E' comunque ritenuto essenziale per il rispetto di quanto sopra, poter conoscere chi sono e quanti sono i cercatori di tartufi in ogni territorio e vincolarli all'iscrizione ad un elenco in cui si può entrare solo in seguito ad appositi esami. In pratica ci vuole il "patentino di tartufaio" e, per sapere come ottenerlo, occorre rivolgersi agli assessorati all'agricoltura delle diverse province o comunità montane. Altro problema fondamentale di cui la legge ha dovuto preoccuparsi è la correttezza della raccolta, che non deve danneggiare il micelio e la pianta ospite. Essenziale è che il tartufo venga colto maturo: per questo la legge obbliga (eccezion fatta per le Terfezia) all'uso dell'animale, il cane in particolare, che trova il tubero solo quando è profumato, quindi maturo; inoltre impone delle date di apertura e chiusura della cerca (per esempio il nero pregiato dal 15 novembre al 15 marzo) modificabili dalle singole comunità montane, sentiti i pareri dei centri universitari specializzati, per motivi climatici contingenti. La legge infine impone di ricoprire la buca per evitare l'essiccamento del micelio.

IL TARTUFO PRIMA DEI FORNELLI

I tartufi vanno di preferenza consumati freschi e quanto più possibile appena raccolti. A differenza dei funghi epigei, essi non si prestano ad essere essiccati.

Qui ci preme dare qualche buona regola a chi debba conservare, come spesso è inevitabile, i tartufi per qualche giorno.

Tocchiamo i tartufi il meno possibile, senza lavarli e pulendoli solo grossolanamente.

Avvolgiamoli in carta porosa, leggera, assorbente o in tela ruvida, cambiandola spesso (almeno una volta al giorno).

Teniamoli al freddo (non eccessivo, da 0° a 2° C). Va bene il frigorifero, purché in vasi di vetro o altri recipienti ermetici, sempre avvolti in carta uno per uno (mai a contatto fra di loro) e immersi in farina gialla o riso (il riso acquisterà aroma di tartufo e sarà eccellente per risotti). Se messi a contatto diretto, i tartufi cederanno umidità al riso e deperiranno.

Quando un tartufo accenna a perdere consistenza, ammorbidendosi, è al limite massimo di maturazione e dobbiamo quindi consumarlo subito.



Gli stessi principi (non lavare, incartare, evitare i contatti) valgono per la conservazione in sabbia asciutta che possiamo fare inscatolando i tuberi in recipienti di lamiera ben chiusi adatti sia alla spedizione, sia al mantenimento in frigorifero.

Solo per un consumo abbastanza rapido li possiamo conservare ripuliti, interi o affettati, nello strutto, nell'olio, nel burro; possiamo ottenere ottimi risultati con la conservazione, sempre a breve, sotto vuoto.

Li puliremo strofinandoli con uno spazzolino da denti di media durezza inumidito, facendo in particolare attenzione a svuotare le eventuali cavità piene di argilla.

ANDAR PER ERBE