Le ricette

Patata al forno con tartufo nero pregiato

(Tuber melanosporum)

Ricetta proposta da E. Manzone, ristoratore presso il Comune di Caraglio

Dosi per singola porzione

Ingredienti:
- 10-15 g di *Tuber melanosporum*;
- 1 patata gialla di medie dimensioni;
- un uovo fresco;
- latte;
- fonduta al raschera;
- sale e pepe.

Esecuzione:

1 Preparazione piatto:
far lessare la patata in acqua salata e scolarla a cottura non ancora ultimata. Quando è ancora tiepida sbucciarla, tagliarla trasversalmente e con un coltellino da intaglio scavarla all'interno. Nel buco così ricavato deporvi il rosso d'uovo con metà del tartufo precedentemente tritato. Con i ritagli della patata scavata preparare un purè da utilizzare per ricoprire il rosso d'uovo. Mettere in forno a 180° per cinque minuti circa cercando di lasciare il rosso d'uovo con una consistenza cremosa. Terminata la cottura in forno mettere la patata su un piatto da portata e terminare la preparazione versando un po' di fonduta al raschera, infine guarnire con il tartufo rimanente.



Nome scientifico

Tuber brumale Vittadini (1831)

Nome comune

Italia: tartufo nero invernale, trifola nera.

Francia: truffe brumale, truffe musquée (per la varietà moschatum)

Piemonte: trifula neira

Liguria: trifole d'inverno, tartufo nero invernale.

Descrizione

CORPO FRUTTIFERO

Noto come tartufo nero invernale, come suggerito dal nome latino "*brumalis*" (= invernale) . Il carpoforo si presenta globoso, talvolta irregolare se cresciuto in un terreno molto ricco di scheletro. Solitamente di piccole dimensioni, da 1 a 8 cm di diametro; indicativamente la pezzatura varia da quella di una nocciola a quella di un uovo di gallina.

Peridio: il colore è variabile con la maturità, da ferrugineo a bruno nerastro e nero. È finemente verrucoso, con verruche grossolanamente poligonali (con 5-6 facce), di taglia media e larghe 1 - 3 mm (più piccole di quelle di *T. melanosporum*), con apice appiattito e che si staccano facilmente dalla gleba con la pressione delle dita.

Gleba: è di colore bianco quando immatura, vira al giallastro fino a raggiungere il colore nocciola scuro, ma anche grigio intenso, a maturità. All'interno sono visibili delle vene biancastre larghe, generalmente poco numerose che si ingrossano in gangli bianchi o paglierini conferendo all'ascocarpo un aspetto marmorizzato. Gli aschi sono sessili o quasi, da subglobosi ad ellissoidali e con dimensioni 65-90 x 55-65 µm, contenenti da 1 a 6 spore.

Spore: di forma ellissoidale fusiforme, echinulate con lunghe spinule appuntite. Le dimensioni sono (15) 20-42 x 15-30 µm. ornamentazioni escluse. Gli aculei lunghi 4-6 µm, sono sottili, rigidi e a volte ricurvi all'apice.

Profumo: intenso e gradevole, il sapore è marcato ma non particolarmente fine e, negli esemplari maturi, ricorda quello della rapa. *Tuber brumale* var. *moschatum* differisce dalla forma classica soprattutto per l'odore più forte e penetrante che ricorda il muschio e per il sapore più piccante. L'aroma nelle due forme è comunque meno intenso e gradevole rispetto a *T. melanosporum*.

ECOLOGIA ED HABITAT

Ecologia: *Tuber brumale* nella sua forma tipica e la varietà *moschatum* fruttificano in terreni con caratteristiche simili a quelle del tartufo nero pregiato, ma anche in prossimità delle tartufaie di bianco.
Meno esigente delle altre specie di tartufo, tollera valori di pH di poco inferiore a 7 con disponibilità di calcio nella soluzione circolante. Tuttavia il pH ottimale è, come per gli altri tartufi, alcalino con valori superiori o uguali 7,5. Inoltre sembra prediligere suoli con elevato contenuto in argilla, poco permeabili e caratterizzati da copertura di muschi.
Si sviluppa a partire dal livello del mare e può raggiungere in stazioni termofile i 1600 m s.l.m. In Piemonte lo si trova dai 300-400 m fino ai 1000 m. Sopporta il secco estivo, che tuttavia determina un calo sensibile di produzione.



Tuber brumale

Distribuzione: essendo in grado di tollerare le basse temperature più di *T. melanosporum*, la sua distribuzione comprende anche le regioni dell'Europa settentrionale, come Germania, Belgio e Lituania. Tuttavia lo si ritrova comunemente anche nell'Europa meridionale, in Spagna, Francia ed Italia. Ad est la sua diffusione interessa la Repubblica Slovacca, l'Ungheria, la Romania e la Croazia. In Italia, anche se discontinuo, si rinviene su quasi tutto il territorio nazionale.

AMBIENTI DI CRESCITA

Le tartufaie si localizzano di preferenza al bordo di coltivi, nei prati ed anche nei giardini. *Tuber brumale* vive in simbiosi con diverse latifoglie ed alcune conifere, talvolta anche nelle tartufaie di *T. melanosporum* quando esse si inerbiscono e/o si verificano delle modificazioni di pH (valori di pH tendenti alla neutralità a seguito di fenomeni di organicazione del suolo).
Si può rinvenire anche in tartufaie di *T. magnatum* quando subentrano, a livello del suolo, fenomeni di asfissia radicale. Il tartufo nero invernale predilige stazioni ombreggiate, pur tollerando anche ambienti soleggiati ed aridi. Le piante con le quali più facilmente instaura rapporti di simbiosi sono: nocciolo, carpino bianco, carpino nero, querce (prevalentemente roverella, leccio, cerro), tiglio, faggio e anche conifere come pini e più raramente anche abeti.

Nel dettaglio gli ambienti di crescita caratteristici sono:

- querceti di roverella;
- querco - carpineti;
- boscaglie pioniere e d'invasione;
- orno-ostrieti.

FRUTTIFICAZIONE

I corpi fruttiferi maturano da novembre a marzo. Le varie normative, nazionali e regionali regolamentano il periodo di raccolta.



Querceto di roverella produttore di Tuber brumale

Piemonte:
– *Tuber brumale*: 15 dicembre - 15 marzo.
– *Tuber brumale* var. *moschatum*: 15 dicembre - 15 marzo.

Liguria:
– *Tuber brumale*: 1 gennaio - 15 marzo.
– *Tuber brumale* var. *moschatum*: 15 novembre - 15 marzo.

Francia:
– *Tuber brumale*: 15 novembre - 31 marzo.
– *Tuber brumale* var. *moschatum*: 15 novembre - 31 marzo.

CURIOSITÀ

Nelle coltivazioni di tartufo nero pregiato (*T. melanosporum*) *T. brumale* può dare dei problemi entrando in competizione con la specie coltivata; infatti può sostituire *T. melanosporum* quando si verificano alcune particolari circostanze quali:
– l'aumento della sostanza organica per l'accumulo della lettiera, come si verifica ad esempio nelle tartufaie naturali e/o di impianto a *T. melanosporum* senescenti e non gestite selvicolturalmente;
– eccessiva irrigazione;
– ombreggiamento eccessivo per la presenza di una vegetazione troppo fitta.

Questi inconvenienti causano un danno economico e costituiscono un notevole problema nella gestione della tartufaie di nero pregiato, come avvenuto in particolare negli impianti francesi.

Le ricette

Bruschetta con acciuga e tartufo nero

(Tuber brumale)

Ricetta proposta da F. Ellena

Dosi per 4 persone

Ingredienti:
- 2 acciughe sotto sale;
- olio di oliva;
- pane rustico abbrustolito;
- aglio;
- tartufo brumale.

Esecuzione:

Tagliare il pane dandogli la classica forma "a bruschetta" e abbrustolirlo in forno o su di una piastra.
Per la preparazione della salsa, ridurre in poltiglia il tartufo con uno schiaccia aglio, metterlo in un tegame con olio di oliva e far soffriggere a fuoco molto lento.
Continuando a mescolare, incorporare le acciughe precedentemente pulite, spinate e tritate.
Infine sfregare un po' di aglio sulla bruschetta ancora calda e spalmare sopra in modo omogeneo la salsa al tartufo.

Le ricette

Pasta al tartufo nero

(Tuber brumale, Tuber melanosporum)

Ricetta proposta da M. Bazzano, presidente dell'Associazione tartufai liguri

Dosi per 4 persone

Ingredienti:
- 300 gr. pasta (spaghetti, ad esempio);
- tartufi neri;
- olio d'oliva extra vergine;
- burro;
- sale grosso quanto basta.

Esecuzione:

1 Preparazione intingolo al tartufo nero:
dopo aver lavato e asciugato i tartufi neri macinarli con una grattugia a rullo o tagliarli a lamelle finemente con apposito attrezzo; in un padellino mettere a sciogliere a fuoco lento un buon pezzo di burro o dell'olio dì oliva extra vergine, aggiungere poi il tartufo e mantecarlo delicatamente avendo l'accortezza di aggiungere burro o olio affinché la preparazione rimanga liquida e poco densa. La cottura a fuoco lento dura solo pochi minuti fino a quando l'intingolo non appare omogeneo e sufficientemente liquido per essere utilizzato come condimento per la portata con cui va mescolato.

2 Preparazione pasta e piatto:
mettere sul fuoco una pentola contenente acqua e, a bollore, salare moderatamente; calare quindi la pasta e portarla a cottura. Quando cotta al punto giusto ("al dente"), scolare la pasta e aggiungere l'intingolo al tartufo.

Indice

1. Il progetto Amycoforest ... Pag. 5
2. I funghi ed i tartufi: cosa sono ... » 7
2.1 I funghi ... » 7
2.2 I tartufi ... » 10
3. Gli Ambienti di crescita ... » 13
3.1 Interventi gestionali del bosco per favorire la produzione di funghi epigei ... » 16
3.2 Interventi gestionali nelle tartufaie naturali ... » 16
3.3 La coltivazione dei tartufi ... » 16
4. Andar per funghi: legislazione, luoghi, accorgimenti ... » 19
4.1 Legislazione ... » 19
4.1.1 Legislazione italiana ... » 19
4.1.2 Legislazione francese ... » 24
4.1.3 I funghi epigei che si possono commercializzare e consumare in Italia e in Francia ... » 25
4.2 Ricerca e raccolta dei funghi epigei ... » 26
4.3 Come conservarli dalla raccolta o dal momento dell'acquisto ... » 28
4.4 Come si cucinano ... » 29
4.5 Curiosità ... » 30
5. Andar per tartufi: legislazione, luoghi, accorgimenti ... » 31
5.1 Legislazione ... » 31
5.1.1 Legislazione italiana ... » 31
5.1.2 Legislazione francese ... » 33
5.1.3 I funghi ipogei che si possono commercializzare e consumare in Italia e in Francia ... » 34
5.2 Ricerca e raccolta dei funghi ipogei ... » 34
5.3 Come conservarli dalla raccolta o dal momento dell'acquisto ... » 36
5.4 Come si cucinano ... » 37
5.5 Curiosità ... » 37
6. Le schede delle specie fungine di Progetto ... » 38
Boletus edulis ... » 39
Boletus aestivalis ... » 46
Boletus aereus ... » 53
Boletus pinophilus ... » 57
Amanita caesarea ... » 62
Cantharellus cibarius ... » 67
Craterellus cornucopioides ... » 73
Hydnum repandum ... » 77
Hygrophorus marzuolus ... » 80
Lactarius deliciosus ... » 84
Lactarius sanguifluus ... » 87
Tuber magnatum ... » 91
Tuber aestivum ... » 96
Tuber melanosporum ... » 101
Tuber brumale ... » 106

Finito di stampare
nel mese di ottobre 2013
per i tipi de
L'Artistica Savigliano