

TARTUFO



ORIGINE DEL NOME:

Dall' originario "hydnon" greco, nasce dalla fusione delle parole latine "terrae" e "tufer" (escrescenza della terra) con "tufer" utilizzato al posto di "tuber", ad indicare un prodotto spontaneo della terra; per lo storico Giordano Berti il nome deriva da "terre tufide tubera". Ad indicarne la somiglianza con il tufo, di cui è ricca l'Italia centrale.

STORIA:

Noto già dal tempo dei sumeri e dei greci antichi trova un riferimento certo nella "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio ed ancora in Plutarco di Cheronea che voleva derivasse dall'azione combinata dall'acqua, dal calore e dai fulmini così che il poeta Giovenale fece risalire le sue origini ad un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia, albero a lui consacrato. Nel XVI sec, esce a Padova a cura di Alfonso Ciccarelli, medico di Bevagna (Perugia), il primo saggio di micologia; "l'opuscolo de tuberis" sui tartufi di Spoleto la cui continuità geografica con i territori reatini ne segna le tracce nel territorio di Leonessa e nel Cicolano. La provincia di Rieti è ricca, però, di tartufaie spontanee in tutto il territorio: Valle del velino- ex Circondario di Cittaducale, Monti reatini, Bassa Sabina.



DESCRIZIONE:

Nella provincia sono presenti le varietà: scorzone estivo ed invernale diffuso ovunque; bianco pregiato nella bassa Sabina, nel territorio di Belmonte, nella valle del fiume Salto; nero pregiato sui Monti reatini, nelle valli dei fiumi Salto e Turano, nei Monti Sibillini, nei monti della Laga e Leonessa; Bianchetto diffuso a macchia nel territorio. Infine mesenterico nelle faggete della zona di Leonessa del Terminillo e di Rascino. Frutto ipogeo cresce spontaneamente nel terreno accanto alle radici di alcuni alberi o arbusti in particolare querce e lecci con i quali stabilisce un rapporto simbiotico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

"Tartufo estivo" o "scorzone" ha un aspetto tondeggiante con verruche piramidali di colore scuro

"Tartufo nero" ha un aspetto più omogeneo di colore bruno nerastro, con verruche poligonali profumo aromatico non troppo pungente

"Tartufo bianco" ha una superficie liscia di colore giallo ocra o giallo olivastro con un profumo accentuato di formaggio e aglio

"Tartufo bianchetto", di forma irregolare, liscio e di colore bianco sporco cresce in terreni calcarei profumo penetrante che ricorda l'aglio

"Tartufo mesenterico o nero non pregiato" Ha aspetto esterno liscio bruno rossiccio con macchie color ruggine e lievi verruche.

VALORE NUTRIZIONALE:

Dopo una percentuale di acqua che varia tra il 75 e il 90% su 100 gr. di prodotto edibile, i componenti: proteine e carboidrati risultano più significativi rispetto ai grassi e alle ceneri ed all'azoto.

PROCESSI PRODUTTIVI:

Il tartufo si trova allo stato naturale o in tartufaie reimpiantate e migliorate.

IMPIEGHI:

Nelle preparazioni di piatti e carne sia crudo che cotto, che in salsa, solo o associato ad altri funghi, burri, olive ed olio extra vergine, per aromatizzare liquori come amari e grappe ed ancora in combinazione nella preparazione di formaggi e burro.