

19 Ottobre 2021

Tartufo che passione: alla scoperta di un sapore che veste di bianco o nero

Questo profumato fungo ipogeo appartiene a diversi territori italiani e può essere valorizzato tra fantasia e tradizione



SAPORE CARATTERISTICO A TAVOLA

Tartufo bianco o **tartufo nero**? Questo è il dilemma quando si tratta di portare in tavola una fra le specialità più profumate d'Italia. Già, perché il tartufo bianco e quello nero, appartengono a **diversi territori** e sono valorizzati da altrettante tradizioni, prima fra tutte quella della ricerca che chiama in causa anche i cani e il loro fiuto impeccabile. Tuttavia, anche restando tra i fornelli è possibile imparare a conoscere i diversi tartufi, spaziando tra segreti e abbinamenti per scoprire le tante sfumature del loro sapore mai banale.

A caccia di tartufi con gli amici a quattro zampe [1]

Il tartufo è un **fungo ipogeo**, poiché compie il suo completo ciclo vitale sottoterra. Il **tartufo bianco** (*Tuber Magnatum Pico*) deve il suo nome al colore della superficie esterna che muta dal crema al giallo ocre; si differenzia così dal **tartufo nero** (*Tuber melanosporum*) caratterizzato da toni scuri con superficie rugosa. Il tartufo bianco cresce nei **territori del Piemonte**: Langhe, Monferrato, Roero, Astigiano, ma la vera capitale di questa eccellenza è Alba. Il tartufo bianco si raccoglie anche sull'**Appennino toscano-emiliano**, così come su quello **umbro-marchigiano** e nella bassa friulana. Tra le altre regioni spiccano inoltre le zone dell'alta Umbria e della provincia di Pesaro e Urbino nelle Marche, con riferimento particolare al comune di **Acqualagna**. Quest'ultima area è patria anche del tartufo nero: meno raro del bianco ma comunque difficile da scovare. Con il suo carattere più delicato si può trovare in molte regioni tra cui Piemonte, Marche, Molise; in Umbria, nella provincia di Perugia sono celebri inoltre il **tartufo nero di Norcia** e quello di Spoleto.

Salsa ai funghi champignon con tartufo di Acqualagna: aroma di bosco da portare in tavola [2]

Accanto al **bianco e nero pregiato**, i tartufi si distinguono in **nero estivo**, **nero invernale** e **bianchetto** che cresce in primavera. In cucina il tartufo bianco si sposa con piatti semplicissimi. Il suo sapore, sebbene molto equilibrato, è infatti **più intenso** rispetto a quello del suo "parente" nero. Si abbina dunque alla perfezione con uova al tegamino, pane abbrustolito con un filo d'olio extravergine di oliva, oppure con pasta all'uovo condita con burro e una spruzzata di parmigiano, o ancora insieme alla carne cruda come si usa in Piemonte. Per stuzzichini e crostini è ottimo anche trasformato in **crema spalmabile** che si può acquistare già pronta. Il tartufo nero, che ha un profumo più delicato e un **sapore dolce molto gradevole**, viene spesso usato come ingrediente a metà cottura di carni rosse o uova. È molto apprezzato anche per condire pastasciutte in bianco, o ravioli con ripieno di patate. Ottimo il risotto al tartufo, ma anche il burro aromatizzato. Insomma le ricette per mettersi ai fornelli davvero non mancano.

Links

[1] <https://territori.coop.it/cultura/caccia-di-tartufi-con-gli-amici-quattro-zampe>

[2] <https://territori.coop.it/territori/salsa-ai-funghi-champignon-con-tartufo-di-acqualagna-aroma-di-bosco-da-portare-tavola>