

# IL TARTUFO

di Luigi Calcagni

Sapete quanto costa 1 kg di tartufo nero in un negozio? Lire 250.000 fresco e Lire 600.000 conservato. Una somma veramente notevole, tanto più se si pensa che il raccoglitore consegna lo stesso tartufo al grossista (che per l'Italia centrale opera in regime di monopolio) a prezzi notevolmente inferiori.

Pochi amanti della cucina sanno che a P.zza Arringo il lunedì mattina ci sono i raccoglitori che vendono i loro prodotti direttamente a prezzi più accessibili.

Non diamo certo queste notizie per denunciare chissà quale sorta di speculazione messa in atto dai raccoglitori o dai grossisti o da chi che sia, ma solo per indicare reali-

sticamente i contorni di un problema che solitamente sfuggono a chi li esamina superficialmente e senza approfondimento.

I tartufi sono i corpi fruttiferi sotterranei prodotti da funghi Ascomiceti, che vivono in simbiosi con le piante superiori. Questi corpi fruttiferi, che si trovano a varie profondità nel terreno, assumo un aspetto tuberoso, un colore particolare ed emanano un'odore intenso e gradevole.

Le specie diffuse nel nostro territorio sono principalmente quattro e si differenziano per la qualità e per il periodo nel quale giungono a maturazione. Le specie più pregiate e quindi più costose sono: a) il tartufo nero di Norcia (*Tuber Melanosporum*) che è il più conosciuto e il più diffuso nelle nostre zone e lo ritroviamo, in notevoli quantità, in tutti i Comuni Montani della Comunità del Tronto, in simbiosi per lo più con Roverella; la raccolta incomincia a metà Novembre e termina a febbraio-marzo; b) il tartufo bianco (*Tuber Magnatum*), è il più voluminoso dei tartufi commestibili, di colore dal bianco al marrone; le sue caratteristiche organolettiche sono eccezionali e forse è il più apprezzato dai cultori della buona tavola. Nel nostro territorio è stata accertata la presenza del tartufo bianco, certo non nelle quantità del nero di Norcia, e la raccolta va da ottobre a dicembre; c) il tartufo nero invernale (*Tuber Brumale*) che è simile al nero di Norcia e vive negli stessi terreni, è però più piccolo e di sapore e profumo molto meno intenso per cui non è considerato pregiato; d) il tartufo d'Estate o scorzone (*Tuber Aestivum*) che matura da Maggio a Novembre e che come il precedente è meno pregiato per le scarse caratteristiche organolettiche e normalmente il suo prez-



La ricerca...



Il tartufo nero di Norcia