

IL TARTUFO BIANCO ABRUZZESE, CARATTERISTICHE E RICETTE

24 Settembre 2020



Il tartufo bianco abruzzese è uno dei tesori gastronomici della regione, una vera propria prelibatezza che si caratterizza per il gusto unico e per il fatto che è difficile da reperire.

Per raccogliere questo pregiato tartufo bisogna innanzitutto conoscerne il periodo esatto di maturazione e le modalità di estrazione, utilizzando gli strumenti giusti e avvalendosi della collaborazione di cani da tartufo adeguatamente addestrati.

In abruzzo, da ottobre a gennaio, è possibile [acquistare il tartufo bianco](#) anche dai negozi online dei cavatori, che negli ultimi anni si sono dotati di piattaforme E-commerce e garantiscono direttamente la qualità e la freschezza del loro prodotto.

Le caratteristiche del tartufo bianco

Il tartufo bianco pregiato o "Tuber Magnatum Pico", è un fungo ipogeo che cresce spontaneamente in ambienti sotterranei a determinate condizioni. Può avere diverse forme ma, generalmente, si presenta irregolare, con una superficie liscia e vellutata e sfumature che vanno dal giallo ocre alla crema. Internamente, invece, presenta una polpa bianca con delle striature marroni.

Sua caratteristica inconfondibile è il profumo intenso e penetrante, che va dall'aroma più delicato di miele a quello più pungente di aglio fino a quello selvatico e boschivo tipico dei funghi.

Il tartufo bianco cresce prevalentemente in ambienti ricchi di humus, soprattutto in prossimità di lecci, querce, pioppi e salici che vivono in terreni con una elevata quantità di calcio e che sono umidi tutto l'anno.

Non presenta valori nutrizionali particolarmente alti e, come la maggior parte dei funghi, può essere considerato un prodotto altamente dietetico poiché contiene circa l'80% di acqua al suo interno. Sono inoltre presenti sostanze utili per l'organismo

tra cui fibre e sali minerali come potassio, sodio, calcio, rame, zinco, magnesio e ferro. La quantità di grassi e carboidrati è quasi ininfluente.

Dove cresce il tartufo bianco pregiato

Il tartufo bianco rappresenta in Abruzzo il 15% della produzione, seguito dal tartufo nero pregiato e dal tartufo estivo o scorzone. Il più pregiato è proprio il tartufo bianco, non a caso conosciuto anche come oro bianco, che cresce principalmente nelle province di Teramo (Cesa Castina, Montorio, Campi e Castelli), Chieti (Borrello, Roio del Sangro, Pizzoferrato e Quadri) e L'Aquila (Carsolano, Marsica e Vale Rovereto).

Predilige i terreni marnoso-argillosi, le aree collinari e pedemontane. Matura in autunno e il periodo di raccolta in Abruzzo è regolato da una legge regionale ed è consentito da inizio ottobre a fine dicembre.

Come procedere alla ricerca del tartufo

Non tutti possono andare alla ricerca di tartufi, ma è necessario essere titolari di un tesserino che abilita alla raccolta e che viene rilasciato dopo aver superato un apposito esame. Per andare alla ricerca di questo tesoro, poi, sono necessari: un cane addestrato e un apposito vanghetto.

Tutti i cani hanno un ottimo olfatto, quindi teoricamente qualsiasi razza è adatta per la ricerca del tartufo. Il lagotto romagnolo però, per le sue peculiari caratteristiche, è considerato il "cane da tartufo" per eccellenza. Ha un aspetto simile al barboncino, è molto intelligente e particolarmente predisposto al lavoro.

Sono molto apprezzati in tal senso anche i pointer, i bracchi tedeschi o ungheresi e i meticci. Il tartufaio, se ha già una buona esperienza, può ammaestrare il cane personalmente, a partire dai primi mesi di vita. In alternativa è sufficiente portarlo da un addestratore.

Il cane deve limitarsi all'individuazione del tartufo, spetta poi al cavatore scavare con un apposito vanghetto, disponibile in diverse forme e materiali. L'utilizzo di questo strumento non ha solo una funzione pratica, ma anche normativa. Il tartufaio, infatti, deve procedere allo scavo seguendo precise regole, che cambiano da regione a regione, al fine di salvaguardare l'ecosistema circostante. Dopo aver scavato la terra bisogna ricoprire la buca, per evitare danni alla zona.

Non bisogna - ad esempio - raccogliere tartufi marci o immaturi, poiché le loro spore contribuiscono a far nascere nuovi tartufi nelle stagioni successive. Si possono prelevare fino a 2 kg di tartufi, a meno che il terreno non appartenga al tartufaio. Inoltre è vietato raccogliere tartufi di notte o al di fuori del periodo consentito.

È interessante sapere che fino a qualche decennio fa per individuare i tartufi venivano utilizzati i maiali, dotati di un eccellente olfatto. Si tratta però di animali spesso ingovernabili e molto ghiotti, infatti spesso trangugiavano il prezioso tesoro dopo averlo trovato.

Ricette tipiche col tartufo bianco

Grazie alla sua versatilità in cucina, il tartufo bianco pregiato si adatta perfettamente alla preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti.

Gli arancini con ricotta e tartufo bianco possono fungere da antipasto o da aperitivo, da servire in attesa del pranzo per soddisfare i palati più sovrappi.

Grandi classici della cucina italiana sono i famosi tagliolini al tartufo bianco e il risotto al tartufo bianco, un piatto delicato e originale particolarmente indicato soprattutto nella stagione invernale.

Il tartufo bianco si lega perfettamente alla caseina (quindi a tutti i tipi di formaggio) che ne assorbe l'aroma e lo distribuisce ottimamente sulla pietanza, ma anche alle uova e quindi qualche scaglia di tartufo su uova al tegamino o su una frittata rendono questi piatti eccellenti.

Un mix stravagante ma dal grande sapore è quello che unisce le patate e il tartufo bianco. Le due pietanze si amalgamano in modo perfetto, dando vita a un piatto ricco ed unico nel suo genere.

Un'altra deliziosa ricetta è la crema di tartufo bianco, che può essere spalmata sui secondi piatti di carne per rendere il sapore ancora più ricco, o su crostini e tramezzini per preparare deliziosi spuntini finger food.

© 2006 Abruzzo Web Editor - tutti i diritti sono riservati - Registro Imprese n° 501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli