Tartufi, alla scoperta dei magnifici 4

10-tagliatelle-al-tartufo-particolare-3090f458

Si raccolgono quasi tutto l’anno, e variano per aspetto, ma anche sapore, oltre che naturalmente nel prezzo. Le principali tipologie di tartufo sono quattro, da utilizzare tenendo ben presente le caratteristiche di ciascuna. Eccole.

TARTUFO BIANCO PREGIATO o d’Alba (*Tuber Magnatum Pico*)



Il più pregiato, si raccoglie da ottobre fino alla fine di dicembre.

Ha scorza liscia giallo-ocra o giallo-oliva tendente al marrone chiaro e interno bianco marmorizzato, che con l’età assume macchie rossastre su fondo grigio. Ha odore penetrante con toni che ricordano il formaggio fermentato, fieno, terra bagnata e ammoniaca. Diffuso in: Marche, Umbria, Romagna, Molise e Piemonte.

TARTUFO NERO PREGIATO di Norcia (*Tuber Melanosporum Vittadini*)



Il secondo più pregiato dopo il bianco, si raccoglie tra novembre e

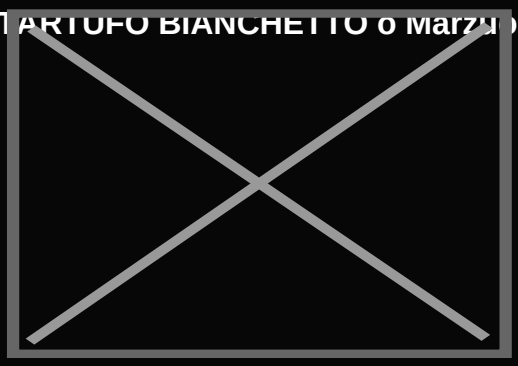
marzo. Ha scorza verrucosa nera e interno nero-bruno con venature bianche molto fitte. L’odore è aromatico e fruttato, non troppo pungente, il sapore delicato con sentori di fieno, terra bagnata e muschiata e miele. Diffuso in: Marche, Umbria, Toscana, Emilia Romagna e Piemonte.

TARTUFO ESTIVO o Scorzone (*Tuber Aestivum Vittadini*)



Si raccoglie tra giugno e settembre. Ha scorza nera con grosse verruche sporgenti e interno di colore nocciola con venature biancastre. L'odore è delicato, il sapore ricorda i funghi porcini. Diffuso in: Marche, Umbria, Abruzzo, Emilia Romagna e Puglia.

TARTUFO BIANCHETTO o Marzuolo (*Tuber Borchii Vittadini*)



Apprezzato per la preparazione di prodotti a base di tartufo, si raccoglie da metà gennaio fino a metà aprile. Ha scorza liscia tra il bianco ocra e il marroncino e interno di colore inizialmente biancastro, che con la maturazione assume toni rossastro bruni, con larghe venature biancastre, rade e ramificate le quali con il tempo imbruniscono. Ha profumo intenso e invadente che ricorda l'aglio, ed è dunque meglio consumarlo cotto. Si trova in: Toscana, Marche, Romagna e Basilicata.

Tartufo, il re diventa democratico