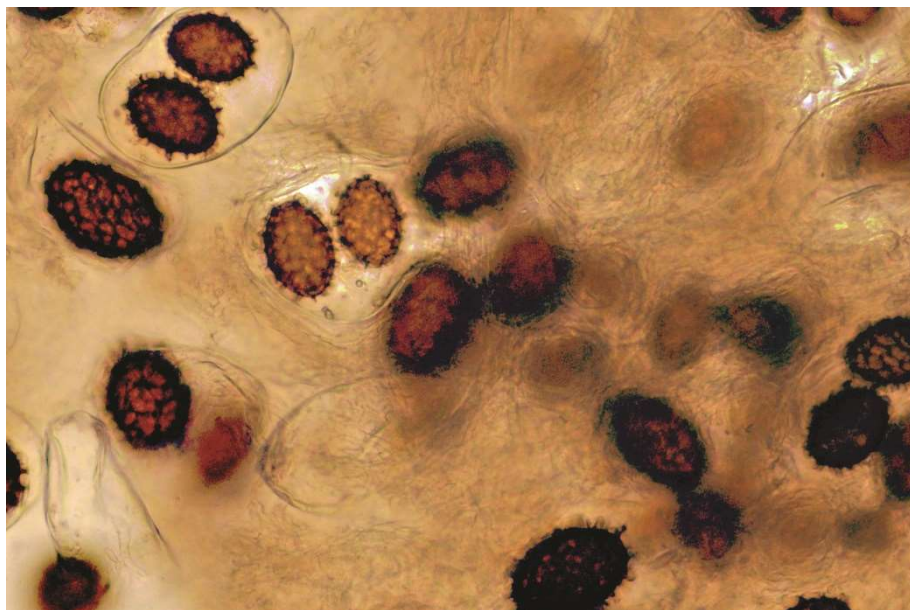


ITartufi “neri” del territorio di Santopadre



***Claudia Berna, Claudio Berna, Enrico Di Michele,
Aldo Terranova, Alessandro Vitale
Micologi***

Tartufo scorzone

Tuber aestivum Vittadini 1831

L'**ascoma** è un cleistotecio ampio fino a oltre 10 cm, globoso o subgloboso, abbastanza regolare o un po' bitorzoluto, racchiuso da un **peridio** nero formato da grosse e rilevate verruche piramidali, a base larga poligonale irregolare ed apice depresso, di colore nero pece; solitario o gregario; il peridio racchiude una **gleba** soda e polposa, bianca dapprima, poi sempre più ocra-brunastra, con sfumature rossastre, segnata da numerose venature sterili, ramificate, sottili, di colore bianco; presenta odore da tenue ad intenso, di malto e sapore gradevole; questa contiene gli **aschi** globosi, brevemente pedunculati, ove sono racchiuse da 1 fino a 6 spore subglobose e reticolate, di colore ocra-bruno; **sviluppa** terreni calcarei, brecciosi e drenanti, in latifoglie anche miste a conifere oppure sotto piante isolate, dal livello del mare fino a circa 1500 m di altitudine; da tarda primavera all'estate inoltrata.



Tartufo uncinato - Tartufo scorzone tardivo

Tuber aestivum var. uncinatum (Chatin) Montecchi e Borrelli 1995

L'**ascoma** è un cleistotecio di 2-10 cm di forma piuttosto regolare, talora gibboso, un po' lobato, esternamente definito da un **peridio** nero a verruche alte, grosse e molto larghe alla base, piramidali, irregolarmente poligonali con apice depresso e striature trasversali parallele sulle facce; questo racchiude una **glebasoda**, polposa, dapprima bianca, poi ocra-bruna, sfumata di rossiccio, percorsa da venature sottili, bianche, ramificate; odore e sapore intensi e gradevoli a maturazione; nella gleba sono contenuti **aschi**, brevemente pedunculati, che contengono da 3 a 6 spore alveolate, largamente ellittiche ed ocra-brunastre; si **sviluppano** in selve di latifoglie e miste con conifere, senza prediligere alcuna esposizione particolare, dal livello del mare fino a 1600 m, dalla tarda primavera all'inverno, pur essendo tipicamente autunnale.



Tartufo nero ordinario- Tartufo nero di Bagnoli

Tuber mesentericum Vittadini 1831

L'**ascoma** è un cleistotecio di forma piuttosto regolare, talora debolmente lobato, gibboso, fino a 10 cm, con ampia e profonda cavità basale, racchiuso da un **peridion** con verruche grosse piramidali, molto larghe, a base pentagonale, con apice più o meno acuto, prive di striature trasversali parallele; al suo interno troviamo la **gleba** soda, polposa, da bianca fino grigio-brunastra a maturazione, percorsa da larghe venature, bianche, meandriciformi; possiede odore forte di bitume o iodato non per tutti gradevole e sapore talvolta amarognolo; nella porzione fertile, sono presenti **aschi** globosi o subglobosi, brevemente pedunculati e contenenti da 1 a 5 spore, irregolarmente reticolo-alveolate, largamente ellissoidali, di colore ocra-brunastro; si **sviluppano** in boschi di latifoglie e misti, in particolare faggete fino a 1800 m, dalla tarda estate all'autunno.



Tartufo nero-Tartufo di Perigord-Tartufo nero pregiato

***Tuber melanosporum* Vittadini 1831**

L'**ascoma** è un cleistotecio irregolarmente subgloboso, fino a 10 cm di diametro, circondato da un **peridio** di colore nero-bruno, lievemente purpureo, con basse e mediamente piccole verruche poco sporgenti, irregolarmente poligonali, superiormente fissurate, che racchiude la **gleba**, compatta, bruno-nerastra a riflessi purpurei, solcata da venature sterili biancastre sottili e ben delineate, con odore caratteristico, gradevole ed intenso; nella gleba sono presenti gli **aschi** subglobosi, brevemente pedunculati, contenenti da 1 a 5 spore ellissoidali, aculeate, di colore bruno o bruno-nerastro; **si sviluppa** sotto latifoglia fino a poco oltre i 1000 metri di altitudine, con produzione di sporofori autunnale-invernale.



Tartufi: considerazioni generali

Il Tartufo viene apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche conferite da sostanze volatili solforate; tali sostanze non lo rendono, però, a tutti gradito.

Come tutti i Funghi, anche i Tartufi, posseggono valori nutrizionali molto esigui. Sono costituiti da un'elevata percentuale di acqua, Sali minerali, in particolare potassio, sodio, calcio e magnesio, una discreta percentuale di proteine, costituite da amminoiacidi come acido glutammico, acido aspartico, lisina, cistina e metionina, di alto valore biologico. Troviamo poi carboidrati e lipidi, rispettivamente 0,5 g/100 g e 1,5 g/100 g di tartufo fresco; tra i lipidi, vi sono sostanze a struttura steroidea simile a quella posseduta dai feromoni tipici dei mammiferi. Il contenuto di fibra, costituita da zuccheri insolubili, è elevato e, di conseguenza, svolge un'azione benefica sull'organismo ed in particolare sul transito intestinale.

Recenti studi hanno accertato una funzione di stimolo sui recettori a serotonina dell'area limbica cerebrale, area particolarmente attiva nella percezione del senso di benessere.

Per quanto concerne la raccolta dei Tartufi, questa è subordinata all'ottenimento del permesso di raccolta, ai sensi della Legge Regionale Lazio n° 82 del 16/12/1988. È obbligatorio sostenere un esame, presso la sezione competente della Area Decentrata Agricoltura della Regione Lazio, per l'accertamento delle conoscenze relative al riconoscimento delle specie, alla loro biologia ed ecologia, al calendario e modalità di raccolta, alle nozioni riguardanti le tartufaie naturali e quelle coltivate, nonché alle modalità di commercializzazione di tali prodotti. Restano fatte salve le prassi operative che riguardano, in senso più generale, l'igiene e salubrità degli alimenti, afferenti alla normativa vigente.