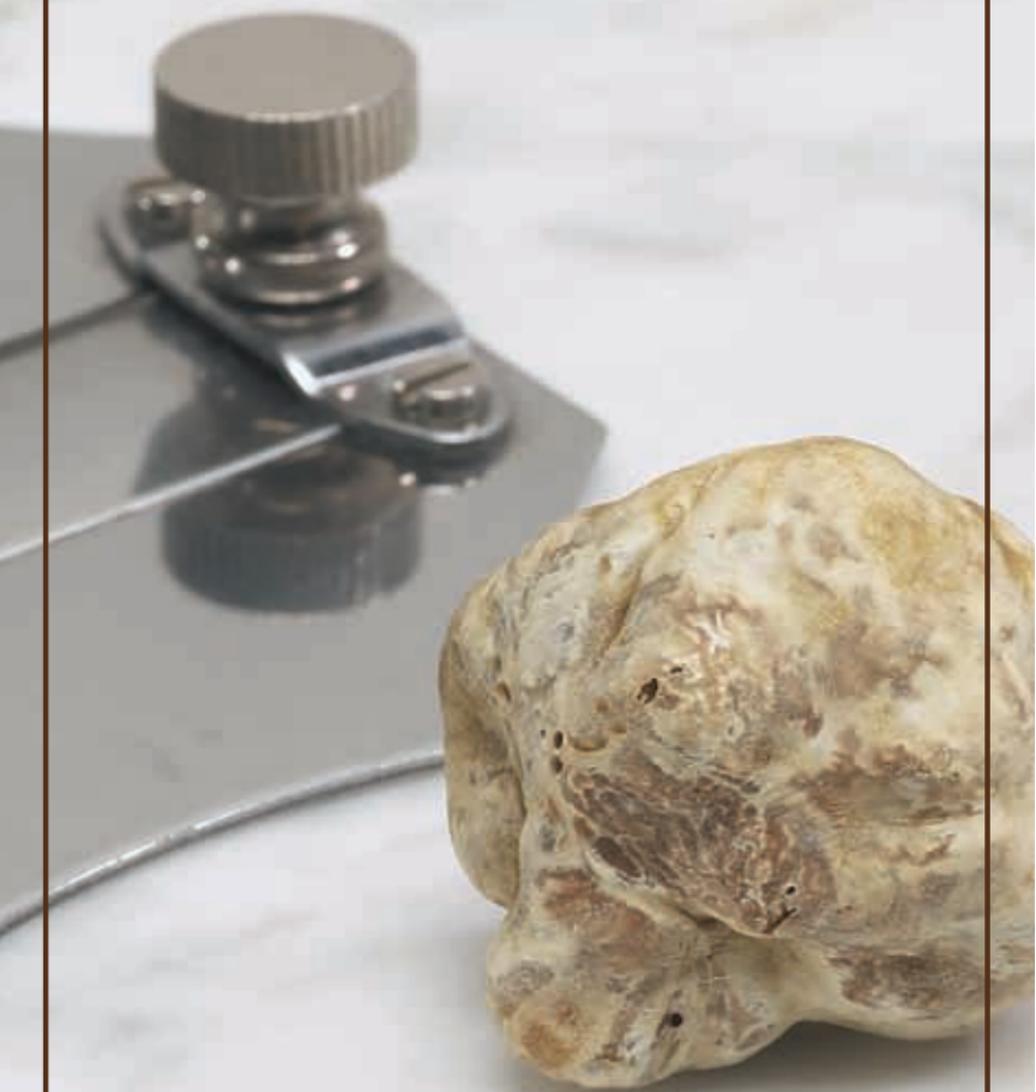


La Toscana dei tartufi





ARSIA • Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale

A cura di: Settore Promozione
dell'Innovazione e Sistemi della conoscenza -
Gianfranco Nocentini, Tiziana Mazzei, Anna
Luisa Freschi

In collaborazione con:

- Toscana Promozione
Agenzia di promozione economica
della Toscana
- Giunta Regionale Toscana, Direzione
Generale Sviluppo Economico, Settore
Foreste e Patrimonio agro-forestale

*Fonte dei dati territoriali per le elaborazioni
cartografiche:* Giunta Regionale Toscana,
Direzione Generale Politiche Territoriali
e Ambientali, Settore Servizio Geografico
Regionale

Il capitolo "Il tartufo in cucina" è stato curato
dall'Unione Regionale Cuochi Toscani

Fotografie: Archivio ARSIA, Gianluigi Gregori,
Alberto Pensalfini

Le foto delle schede analitiche dei tartufi
e della copertina sono state realizzate
da Luigi Rinaldelli

In copertina:
Carpoforo di *Tuber magnatum* Pico

*Si ringraziano per la collaborazione
le Associazioni dei raccoglitori
della Toscana*

Cura redazionale, grafica e impaginazione:

© LCD srl, Firenze

Stampa: Press Service srl, Sesto Fiorentino (FI)

© Copyright 2006 ARSIA Regione Toscana
ISBN 88-8295-077-8

Sommario

<i>Presentazione</i>	3
<i>Premessa</i>	5
La carta d'identità dei tartufi	7
Schede analitiche	
Il tartufo bianco pregiato	10
Il tartufo marzuolo	11
Il tartufo nero pregiato	12
Il tartufo brumale	13
Il tartufo scorzone	14
Il tartufo uncinato	15
Le possibili frodi	16
La diffusione dei tartufi in Toscana	19
Tutela e valorizzazione	22
La legge regionale sui tartufi	22
Le aree geografiche di provenienza	24
Dove si può trovare il tartufo	25
Principali eventi in Toscana	25
Localizzazione dei principali eventi sul tartufo	27
Le Associazioni dei raccoglitori della Toscana	28
Il tartufo in cucina	29



Presentazione

È con molto piacere che presento una ulteriore ristampa di questa pubblicazione dedicata ad uno dei più pregiati e raffinati prodotti della Toscana: il tartufo.

Sono davvero rari i luoghi in cui il miracolo della nascita del tartufo si compie e altrettanto rari sono gli uomini che si dedicano alla sua ricerca o coloro che della manipolazione del più prezioso fungo hanno fatto un'arte. Noi toscani abbiamo anche questa fortuna.

La nostra, certo, è una regione ricca di eccellenze agroalimentari che, unite a quelle ambientali e culturali, fanno della Toscana una delle terre più amate e desiderate del mondo.

Su questa torta il tartufo fa la sua figura: è contemporaneamente un rilevatore di equilibrio ambientale, di amore e passione umana e di grande gusto.

Questa pubblicazione è capace di suggerire le coordinate per conoscere e apprezzare questa ricchezza toscana.

Non mi soffermo qui sui dettagli che scoprirete e apprezzerete pagina dopo pagina.

Una cosa sola chiedo alla vostra attenzione: non reprimete l'impulso a conoscere meglio, a conoscere di più, a sperimentare. La Toscana vi aspetta: e proprio il profumo raro e convincente dei nostri tartufi è in grado di preannunciarvi un'esperienza indimenticabile.

Susanna Cenni

Assessore Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca,

Pari opportunità uomo-donna - Regione Toscana

Premessa

La Toscana è una delle regioni italiane più importanti per la produzione di tartufi. La raccolta riguarda soprattutto il tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*), il più pregiato, e in misura secondaria altre specie variamente diffuse sul territorio regionale, quali il tartufo marzuolo (*Tuber borchii Vitt.*), il tartufo scorzone (*Tuber aestivum Vitt.*), il tartufo uncinato (*Tuber uncinatum Chatin*), il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*) e il tartufo nero d'inverno (*Tuber brumale Vitt.*).

L'importanza del tartufo è suffragata dalla presenza di un numero considerevole di raccoglitori (3500), di nove associazioni di tartufai e di alcuni consorzi volontari di tutela. Sono inoltre presenti importanti ditte di trasformazione e di commercializzazione del prodotto, che viene frequentemente inviato all'estero, e sono sempre più diffuse sul territorio iniziative quali mostre-mercato, sagre e feste paesane.

Tuttavia la produzione tartuficola toscana non ha avuto, fino a un recente passato, i riconoscimenti meritati e il prodotto regionale è andato spesso a incrementare mercati più famosi come quello di Alba (Piemonte) o di Acqualagna (Marche).

Per far meglio conoscere e apprezzare le specie di tartufo presenti in Toscana, le principali associazioni di raccoglitori hanno espresso alla Giunta Regionale l'esigenza di promuovere il tartufo toscano attraverso specifiche iniziative di divulgazione rivolte verso un pubblico ampio e non specializzato.

La Regione Toscana ha accolto questa sollecitazione, affidando alle proprie Agenzie Regionali quali ARSIA e Toscana Promozione, la predisposizione di un opuscolo divulgativo sui tartufi.

Il prodotto finale è rappresentato da questa pubblicazione, contenente informazioni di carattere generale sui tartufi, la descrizione delle specie di maggiore interesse commerciale, nonché indicazioni sugli ambienti in cui si possono trovare, sui periodi di raccolta e sui prezzi indicativi di mercato.

Oltre alle informazioni relative a questi tartufi, sono state inserite anche quelle relative alle specie che più spesso vengono impiegate a scopo fraudolento. Questo opuscolo ha infatti, fra l'altro, la finalità di contribuire, attraverso l'informazione, a limitare le frodi che frequentemente si verificano con la commercializzazione di tartufi di scarsa qualità in luogo di specie pregiate, oppure con

l'uso di prodotti di origine chimica utilizzati in sostituzione del prodotto fresco. Le frodi infatti risultano favorite dalla scarsa conoscenza del prodotto sia da parte dei ristoratori che degli stessi consumatori.

L'opuscolo è completato da un accenno agli strumenti di tutela degli ambienti naturali di produzione (tartufaie) previsti dalla normativa regionale, comprese le iniziative di valorizzazione del prodotto, quali per esempio l'istituzione di zone geografiche di provenienza del tartufo.

Infine si è dedicato spazio alla degustazione con l'inserimento di numerose ricette appositamente elaborate per i vari tipi di tartufo, in modo da esaltare le qualità organolettiche di ogni specie.

La pubblicazione si rivolge sia ai consumatori, per aiutarli a orientarsi nel mondo dei tartufi e a prendere consapevolezza della ricchezza di prodotti che caratterizzano il territorio regionale, sia ai ristoratori, affinché possano meglio contribuire alla valorizzazione dei tartufi di provenienza locale.

Maria Grazia Mammuccini
Amministratore ARSIA

Roberto Pucci
Direttore Toscana Promozione

La carta di identità dei tartufi

Cosa sono i tartufi

I tartufi sono funghi che crescono sottoterra, vicino ad alberi o arbusti con i quali vivono in simbiosi, scambiandosi reciprocamente alcune sostanze nutritive indispensabili per la loro vita.

In Italia sono presenti oltre venticinque specie di tartufo, ma solo poche sono commestibili e hanno un'importanza commerciale.

Dove si trovano

La presenza di tartufi è legata a quella di specie arboree e arbustive molto comuni in Toscana, quali le querce, i pioppi, i salici, i tigli, i pini, i noccioli, i cisti, sia all'interno di boschi, sia come piante isolate o in filare. Ogni tartufo ha però un ambiente di crescita specifico e, generalmente, i tartufi più pregiati sono anche i più rari.

In Toscana, per la varietà degli ambienti, si possono trovare tutte le specie di tartufo commestibili, da quelle pregiate a quelle cosiddette "minori".

I tartufi si raccolgono con l'ausilio del cane appositamente addestrato.

Come si riconoscono

- Si presentano come dei "tuberi" di forma generalmente globosa (i cosiddetti "corpi fruttiferi" del fungo o "carpofori").
- Sono rivestiti esternamente da una "buccia" liscia o rugosa (il peridio).
- Internamente presentano una "polpa" marmorizzata (la gleba);
- Quando sono maturi emanano un profumo caratteristico, tipico per ogni specie.

Quando si trovano

Ogni specie matura in un determinato periodo dell'anno:

- in autunno il tartufo bianco pregiato;
- in inverno il tartufo nero pregiato e il brumale;
- in inverno e in primavera il tartufo marzuolo;
- in estate e in autunno il tartufo scorzone e l'uncinato.

I tartufi freschi possono essere conservati per un periodo piuttosto breve (una o due settimane al massimo) per esempio avvolti uno per uno in carta porosa (da sostituire ogni tanto) e riposti in frigorifero in barattoli di vetro ermetici.



Come si gustano

I tartufi rappresentano uno dei migliori condimenti di cui si possa disporre in cucina.

È consigliabile utilizzarli freschi, quando, allo stadio di piena maturazione, esprimono al meglio le loro qualità.

Ogni specie di tartufo è dotata di un aroma particolare e caratteristico, che si presta a precise utilizzazioni culinarie.

Quanto costano

I prezzi del tartufo fresco possono variare molto da un anno all'altro a causa dell'andamento stagionale della produzione. In linea generale, questa dipende essenzialmente da fattori di tipo climatico, quali per esempio la piovosità, le temperature estive ecc., che sono in grado di determinare oscillazioni di prezzo anche nel corso della stessa stagione produttiva. Sul mercato nazionale ed estero i tartufi che hanno maggiore importanza sono quelli pregiati, per i quali, di regola, la domanda supera la disponibilità del prodotto. Negli ultimi anni, però, stanno assumendo una certa rilevanza sui mercati locali anche le specie minori, come il marzuolo, lo scorzone e l'uncinato.



Per avere indicazioni sull'andamento stagionale dei prezzi, può essere utile consultare, via Internet, i vari siti dedicati ai principali mercati regionali del tartufo, aggiornati settimanalmente. Alcuni di questi offrono anche la possibilità di acquistare il prodotto direttamente per via telematica.

Alcune borse del tartufo on line:

www.comune.acqualagna.ps.it/borsa.htm

www.atasti.it

www.albatartufi.com

www.museodeltartufo.it



Schede
analitiche

Il tartufo bianco pregiato

(*Tuber magnatum* Pico)



Descrizione

Peridio: liscio, di colore giallo chiaro, talvolta con tonalità verdastre o giallo-ocra.

Gleba: giallastra con tonalità nocciola o marrone, talvolta con punteggiature di color rosso, attraversata da una fitta trama di venature bianche molto sottili.

Forma: può essere tondeggiante o anche molto lobato, o decisamente schiacciato, secondo il tipo di terreno in cui il tartufo è cresciuto.

Dimensioni: questa specie ha dimensioni molto variabili, con esemplari che possono raggiungere pezzature anche di diversi etti e persino superare un chilo di peso.

Periodo di maturazione: da settembre a dicembre.

Prezzo indicativo: si tratta della specie commercialmente più pregiata, in virtù delle sue elevatissime qualità organolettiche. Il prezzo, che varia con la pezzatura e la forma del singolo tartufo, è legato soprattutto all'andamento annuale della produzione, ma è sempre molto elevato perché la richiesta supera di gran lunga la disponibilità del prodotto: generalmente è sempre superiore ai 500 Euro al chilo, ma, negli ultimi 3-4 anni, a causa delle raccolte particolarmente scarse, si sono registrate punte anche di 3-4.000 Euro per esemplari di grosse dimensioni.

Il tartufo bianco in cucina: è una specie dotata di profumo intenso e penetrante, che ricorda quello del metano o del formaggio fermentato. Si presta a essere consumato crudo su pietanze calde che ne esaltino l'aroma senza mascherarlo.

Come si riconosce: per il peridio liscio, i colori chiari, il profumo inconfondibile, il periodo di sviluppo autunnale.

CARPOFORO DI TARTUFO BIANCO

Il tartufo marzuolo (*Tuber borchii* Vitt.) detto anche tartufo bianchetto



Descrizione

Peridio: liscio, di colore chiaro, variabile dal bianco-ocra al rossiccio.

Gleba: chiara tendente al fulvo fino al bruno, con venature bianche larghe e poco numerose.

Forma: variabile, tendenzialmente tondeggiante se il tartufo è cresciuto in terreni sabbiosi, talvolta irregolare, con superficie gibbosa.

Dimensioni: la pezzatura media di questo tartufo è piuttosto ridotta, come una nocciola o poco più, ma può arrivare fino alla grandezza di un uovo di gallina.

Periodo di maturazione: da gennaio ad aprile.

Prezzo indicativo: generalmente basso, viste le piccole dimensioni, oscillante da un minimo di 75 a un massimo di 150 €/kg circa.

Il tartufo marzuolo in cucina: il profumo deciso, con toni agliacei, e il sapore spiccato e durevole lo rendono un condimento adatto per varie pietanze, purché, come il tartufo bianco pregiato, non lo si sottoponga a prolungata cottura.

Come si riconosce: per il peridio liscio, i colori chiari o rossicci, le piccole dimensioni, il profumo agliaceo, l'epoca di sviluppo tardo invernale-primaverile.

Il tartufo nero pregiato

(*Tuber melanosporum* Vitt.)



Descrizione

Peridio: verrucoso, formato da verruche piccole e poco pronunciate, di colore nero.

Gleba: nero-violacea negli esemplari maturi, con venature bianche e fini, che tendono a diventare rossicce all'aria e a scomparire con la cottura.

Forma: di solito tondeggiante, ma anche irregolare o lobata.

Dimensioni: variabili, da quelle di una nocciola a quelle di un'arancia, raramente più elevate.

Periodo di maturazione: da novembre a marzo.

Prezzo indicativo: mediamente supera i 250-300 €/kg.

Il tartufo nero in cucina: ha un profumo dolce e un sapore gustoso, che ben si prestano alla cottura e all'accompagnamento di secondi piatti di carne.

Come si riconosce: per le verruche piccole e poco pronunciate del peridio, per il colore scuro con tonalità violacee della gleba e per il profumo dolce.

CARPOFORO DI TARTUFO NERO PREGIATO



Il tartufo brumale

(*Tuber brumale* Vitt.)

detto anche tartufo nero d'inverno



Descrizione

Peridio: verrucoso, costituito da verruche nere piccole e poco rilevate.

Gleba: grigio brunastra, attraversata da venature bianche, larghe e rade.

Forma: generalmente globosa.

Dimensioni: tendenzialmente piccole, mediamente come quelle di una noce.

Periodo di maturazione: da gennaio a marzo.

Prezzo indicativo: generalmente sugli stessi livelli di quello del tartufo scorzone.

Il tartufo brumale in cucina: per il gusto deciso viene apprezzato soprattutto da chi ama i sapori forti.

Come si riconosce: è simile al tartufo nero pregiato, da cui si differenzia soprattutto per i toni grigiastri della gleba, per le venature più evidenti e il profumo forte, simile a quello della rapa.

Esiste una varietà di tartufo brumale dallo spiccato odore di muschio, il cosiddetto tartufo moscato (*Tuber brumale* Vitt. var. *moschatum* De Ferry), per il resto del tutto identica al brumale propriamente detto.





Il tartufo scorzone
(*Tuber aestivum* Vitt.)
detto anche tartufo nero d'estate

Descrizione

Peridio: verrucoso, formato da verruche sporgenti, grossolane e appuntite all'estremità, di colore nero.

Gleba: nocciola con sfumature giallastre, attraversata da venature bianche molto ramificate, più o meno fini.

Forma: generalmente tondeggianti.

Dimensioni: lo scorzone ha una pezzatura media piuttosto elevata; talvolta alcuni esemplari possono raggiungere il mezzo chilo di peso.

Periodo di maturazione: da giugno a novembre.

Prezzo indicativo: questo tartufo spunta sul mercato prezzi contenuti, corrispondenti indicativamente a quelli del tartufo marzuolo perché, nonostante la buona pezzatura, spesso viene commercializzato immaturo, quando ancora non emana il suo tipico, delicato aroma fungino.

Il tartufo scorzone in cucina: poiché ha un profumo tenue, viene utilizzato come base per preparazioni con altri ingredienti.

Come si riconosce: per il peridio grossolanamente verrucoso (da cui il nome di "scorzone"), la gleba più chiara rispetto alle altre specie di "tartufi neri", le dimensioni generalmente elevate e, soprattutto, il periodo di maturazione prevalentemente estivo.

Il tartufo uncinato (*Tuber uncinatum* Chatin)



Descrizione

Peridio: verrucoso, costituito da verruche nere più piccole e meno accentuate rispetto allo scorzone.

Gleba: nocciola, attraversata da venature bianche molto ramificate, più o meno fini.

Forma: variabile, tondeggianti ma anche schiacciate.

Dimensioni: tendenzialmente più ridotte rispetto allo scorzone.

Periodo di maturazione: da ottobre a dicembre.

Prezzo indicativo: questo tartufo spunta mediamente sul mercato prezzi un po' più elevati rispetto allo scorzone perché dotato di un profumo più intenso.

Il tartufo uncinato in cucina: l'aroma gustoso ne fa una specie che si presta agli impieghi più vari, sia da crudo che da cotto.

Come si riconosce: è molto simile al tartufo scorzone, tanto che, secondo alcuni studiosi, sarebbe una varietà autunnale dello stesso. Le differenze, non sempre facilmente percepibili, sono legate all'aspetto del tartufo (peridio, gleba, forma e dimensioni), al profumo e, soprattutto, al periodo di maturazione più tardivo.



Le possibili frodi

Alcune specie di tartufo sono molto simili tra loro, come evidenziato in precedenza nelle schede. Il riconoscimento "a vista" è possibile solo se i tartufi sono maturi, cioè quando le caratteristiche di colore e di profumo sono quelle tipiche della specie. Anche in queste condizioni, comunque, non risulta molto facile distinguere, per esempio, se i singoli esemplari venduti in un cestino appartengono o meno alla stessa specie. In questi casi l'identificazione può essere effettuata attraverso l'analisi delle spore al microscopio.

Le frodi a danno dei consumatori possono verificarsi soprattutto con i tartufi pregiati, il tartufo bianco e il tartufo nero, vendendo al loro posto tartufi di minor pregio o non commerciabili ai sensi dell'attuale normativa nazionale (L. 752/85).

Per il tartufo bianco pregiato, la frode più diffusa avviene con il tartufo marzuolo.

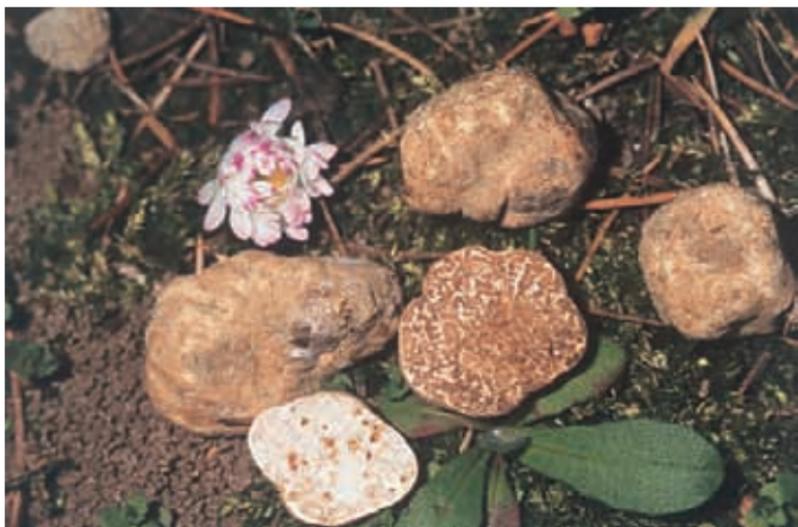
Questa specie, essendo molto comune, viene spesso raccolta e commercializzata già all'inizio dell'inverno, quando i tartufi sono ancora di colore chiaro e non hanno sviluppato pienamente il loro odore tipico. Se si mescolano le due specie in un'unica partita, il profumo del bianco pregiato prende il sopravvento rendendo pressoché impossibile la distinzione con il tartufo "minore". Lo stesso scambio può avvenire utilizzando un'altra specie di tartufo simile al bianco, il *Tuber oligospermum* Tul. & Tul., che però non è molto diffusa in Toscana e quindi meno frequentemente entra nei circuiti della commercializzazione locale. Ugualmente può accadere con *Tuber asa* (Lesp.) Tul. & Tul., un tartufo di ambiente mediterraneo che, se raccolto immaturo,



CARPOFORO DI *TUBER OLIGOSPERMUM* TUL. & TUL.



CARPOFORO DI *CHOIROMYCES MEANDRIFORMIS* VITT.



CARPOFORO DI *TUBER ASA* (LESP.) TUL. & TUL.

può essere scambiato col più pregiato *Tuber magnatum*. C'è poi un altro fungo ipogeo, la *Choiromyces meandriformis* Vitt. che, soprattutto da giovane, può essere confuso col tartufo bianco per l'aspetto e per l'odore, che è debolmente fungino.

Nella maggior parte dei casi di frode accertata con i cosiddetti tartufi nordafricani o "terfezie", al posto del *Tuber* più pregiato sono state impiegate le specie sopra ricordate. Le vere e proprie "terfezie", infatti, sono dei funghi ipogei che, almeno nella maggior parte delle specie, si caratterizzano per i carpofori dotati di una sorta di peduncolo.

Per il tartufo nero pregiato, la frode può riguardare sia i tartufi neri di provenienza nazionale che estera.

Alle partite di tartufo nero pregiato possono infatti essere mescolati esemplari di tartufo brumale, di moscato, di scorzone e/o di uncinato, tutte specie che, soprattutto all'aspetto esterno, sono molto simili.

Negli ultimi anni sono stati poi introdotti, per scopi commerciali, tartufi provenienti dalle zone asiatiche, spacciati per tartufo nero, ma assai inferiori per caratteristiche organolettiche.

La specie più frequente risulta essere il *Tuber indicum* Cooke & Massee, proveniente dalla Cina, estremamente somigliante alla specie pregiata sia per le caratteristiche del peridio che della gleba. Di questa specie di tartufo non è ammessa la commercializzazione sul territorio nazionale ai sensi della L. 752/85.

La distinzione tra il tartufo nero pregiato e il *Tuber indicum* si può effettuare osservando le spore al microscopio.

Altro aspetto da segnalare all'attenzione dei consumatori riguarda il largo impiego di prodotti di sintesi nel commercio del prodotto fresco e trasformato. Si tratta di sostanze ottenute per via chimica che riproducono l'aroma dei tar-



CARPOFORO DI *TUBER INDICUM* COOKE & MASSEE

tufi, ma che contengono solo il composto principale del profumo del tartufo bianco pregiato (il bis-metil-tio-metano) e si caratterizzano pertanto per un odore fortemente marcato e "monocorde". Sono, purtroppo, largamente impiegati nella ristorazione, grazie ai costi contenuti, spesso per rafforzare piatti "al tartufo" realizzati con tartufi di scarsa qualità. Con la stessa funzione vengono impiegati per commercializzare tartufi immaturi.

Molti prodotti trasformati (olio, burro, salse ecc.) possono nascondere, dietro la dizione "tartufato", l'aggiunta dei famigerati prodotti sintetici che niente hanno a che vedere con i tartufi veri e propri. Altri, invece, sono realizzati impiegando effettivamente ed esclusivamente i tartufi. In tutti i casi, è opportuno verificare nella lista degli ingredienti quale specie di tartufo è stata impiegata perché, al variare della specie, varia anche il prezzo del prodotto. Anche nei prodotti trasformati contenenti tartufo, infatti, una specie può essere sostituita da un'altra a scopo fraudolento.

La diffusione dei tartufi in Toscana

Il tartufo bianco pregiato

È la specie di maggior pregio e diffusione presente sul territorio regionale, che vanta una tradizione di raccolta non inferiore a quella di regioni più rinomate. È presente in alcune aree dell'Appennino nord-orientale (zone del Mugello, del Casentino e della Val Tiberina) e in una fascia collinare centrale piuttosto ampia che si estende dal Valdarno inferiore fino al confine col Lazio (San Casciano dei Bagni). Tale fascia comprende il Valdarno Inferiore, la Valdera, il Volterrano, le colline del Chianti, la Valdelsa, la Val d'Arbia, le Crete Senesi, parte della Val di Chiana e della Val di Paglia.

Le tartufaie si localizzano in corrispondenza di ambienti molto particolari, con caratteristiche in grado di garantire a questo pregiato fungo la contemporanea presenza di piante simbionti e di terreni umidi, soffici e calcarei. Si può trovare per esempio il tartufo bianco in boschi di fondovalle, in boschi lungo corsi d'acqua, su pioppi, salici, noccioli oppure su querce vicino ai coltivi o ai margini dei pascoli.

Il tartufo nero pregiato

Questo tartufo è presente in maniera sporadica in Toscana e la produzione risulta pertanto piuttosto contenuta. Le tartufaie si caratterizzano per i ter-



TARTUFAIA NATURALE DI TARTUFO BIANCO PREGIATO



TARTUFAIA NATURALE DI TARTUFO NERO PREGIATO



TARTUFAIA NATURALE DI TARTUFO MARZUOLO



TARTUFAIA NATURALE DI TARTUFO SCORZONE

reni calcarei e sassosi e per le condizioni di forte soleggiamento. Il tartufo nero pregiato si può trovare in boschi radi, in zone al margine fra aree boscate e coltivate o pascolate, oppure su grosse piante isolate. La presenza del tartufo si evidenzia perché sotto le piante produttrici, in genere querce, noccioli e carpini, si crea un'area circolare priva di vegetazione erbacea, detta "pianello" o "bruciata".

Il tartufo marzuolo

Si tratta di un tartufo molto diffuso, in particolare nelle pinete litoranee di pino domestico e pino marittimo, ma è frequente anche nelle zone collinari interne, in boschi di querce o di pini.

Lo scorzone e l'uncinato

Lo scorzone è un tartufo meno esigente dal punto di vista ecologico rispetto ai tartufi pregiati e si adatta a vivere in diverse tipologie di ambienti. La specie si può trovare frequentemente su terreni calcarei, in presenza di boschi di querce, pinete di pino nero o boschi misti, dal livello del mare fino a 1000 metri di quota. Anche lo scorzone forma il pianello, in genere di forma anulare o semicircolare, e spesso si sviluppa in superficie, fino ad affiorare sul terreno.

L'uncinato si trova con minor frequenza, preferendo ambienti più freschi e ombrosi riscontrabili, in Toscana, nelle aree di alta collina e di media montagna.

Tutela e valorizzazione

LA LEGGE REGIONALE SUI TARTUFI

In Toscana il settore dei tartufi è regolamentato da un'apposita legge, la Legge Regionale 11 aprile 1995 n. 50 (e successive modifiche).

La normativa disciplina le attività di raccolta, coltivazione, conservazione e commercio dei tartufi, allo scopo di salvaguardare e conservare questo importante prodotto.

In particolare, la legge stabilisce che:

- si possono raccogliere e commercializzare solo nove specie di tartufo;
- la raccolta si può effettuare solo nei periodi ammessi dal calendario regionale;
- il commercio del tartufo fresco è ammesso nei periodi previsti dal calendario regionale di raccolta e nella settimana immediatamente successiva al termine della raccolta;
- per poter raccogliere i tartufi occorre munirsi di un apposito tesserino di abilitazione;
- la ricerca del tartufo deve essere effettuata con l'ausilio del cane appositamente addestrato e lo scavo deve essere realizzato con l'apposito strumento ("vanghetto", dotato di lama tagliente innestata su breve manico).



IL "VANGHETTO" LO STRUMENTO UTILIZZATO PER LA RACCOLTA DEI TARTUFI



Calendario di raccolta

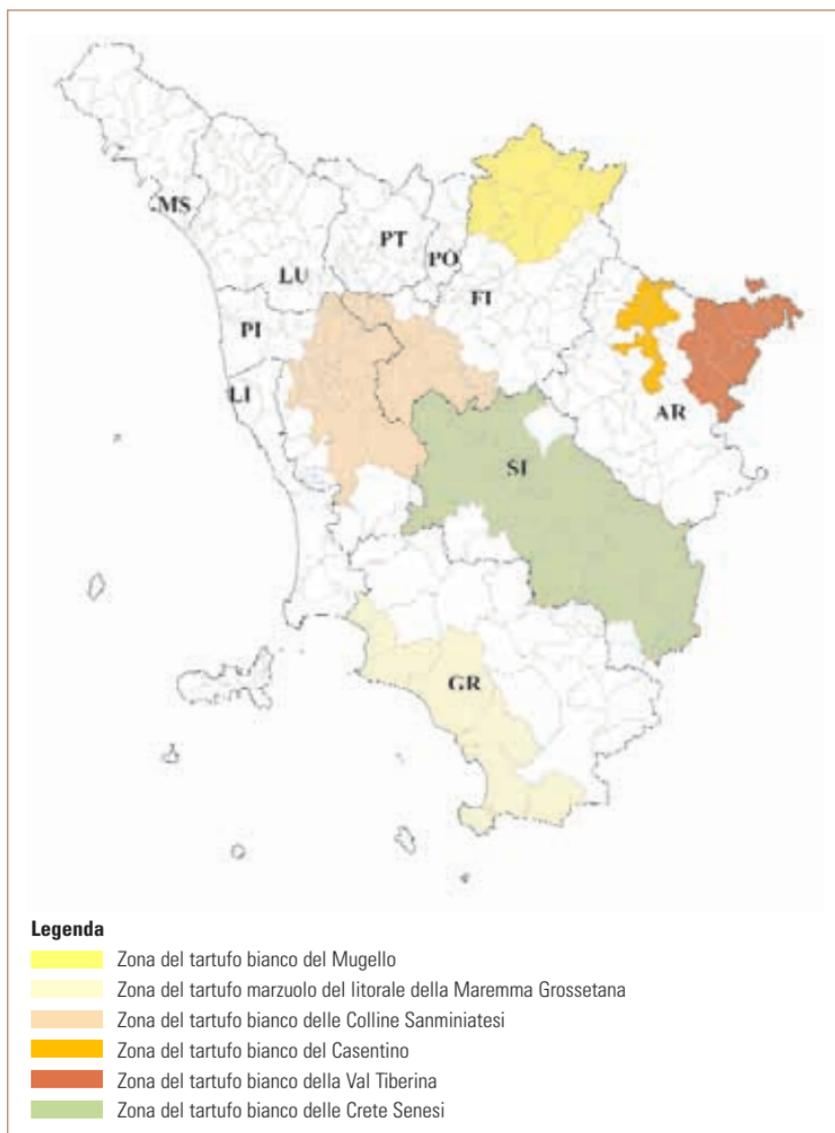
<i>Specie di tartufo</i>	<i>Periodo di raccolta</i>
Tartufo bianco pregiato (<i>Tuber magnatum</i> Pico)	10 settembre - 31 dicembre
Tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.)	15 novembre - 15 marzo
Tartufo moscato (<i>Tuber brumale</i> Vitt. var. <i>moschatum</i> De Ferry)	15 novembre - 15 marzo
Tartufo scorzone (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)	1 giugno - 30 novembre
Tartufo uncinato (<i>Tuber uncinatum</i> Chatin)	1 ottobre - 31 dicembre
Tartufo brumale (<i>Tuber brumale</i> Vitt.)	1 gennaio - 15 marzo
Tartufo marzuolo (<i>Tuber borchii</i> Vitt.)	10 gennaio - 30 aprile
Tartufo nero liscio (<i>Tuber macrosporum</i> Vitt.)*	1 settembre - 31 dicembre
Tartufo nero forte (<i>Tuber mesentericum</i> Vitt.)*	1 settembre - 31 gennaio

* Specie di tartufo non descritta nelle schede perché molto sporadica in Toscana.

LE AREE GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA

Allo scopo di valorizzare la produzione regionale di tartufi, nonché di offrire al consumatore la conoscenza della provenienza del prodotto, la legge prevede l'individuazione di aree geografiche di raccolta dei tartufi.

In Toscana esistono sei zone geografiche di provenienza, delle quali cinque riguardano territori di produzione del tartufo bianco pregiato e una riguarda il tartufo marzuolo.



LE ZONE GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA DEL TARTUFO IN TOSCANA

Dove si può trovare il tartufo

PRINCIPALI EVENTI IN TOSCANA

TARTUFO BIANCO PREGIATO

AREZZO

MOSTRA MERCATO

"IL VILLAGGIO DEL TARTUFO"

Loc. Ponte Presale, Sestino
ultima settimana di settembre

MOSTRA MERCATO

"TARTUFI D'ETRURIA"

Arezzo
primo fine settimana di ottobre

FESTIVAL DEL TARTUFO (CONVIVIO ENOGASTRONOMICO)

Loc. Svolta del Podere,
Badia Tedalda
*seconda settimana di ottobre-metà
di novembre*

FIRENZE

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO

BIANCO E NERO
Barberino di Mugello
ultimo fine settimana di ottobre

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO E DELLA CASTAGNA

Montaione
ultimo fine settimana di ottobre

MOSTRA MERCATO E SAGRA DEL TARTUFO E PRODOTTI TIPICI LOCALI

Scarperia
*primo e secondo fine settimana
di novembre*

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DEL MUGELLO

Borgo San Lorenzo
terzo fine settimana di novembre

MOSTRA DEL TARTUFO BIANCO

Montespertoli
terzo fine settimana di novembre

PISA

SAGRA DEL TARTUFO BIANCO
Loc. Corazzano, San Miniato
prima domenica di ottobre

SAGRA DEL TARTUFO BIANCO
Loc. Balconevisi, San Miniato
terza domenica di ottobre

MOSTRA-MERCATO DEL TARTUFO BIANCO E RASSEGNA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DELLA VAL DI CECINA

Volterra
*ultimo fine settimana di ottobre e
primo fine settimana di novembre*

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO
BIANCO DELLE COLLINE SANMINIATESI
San Miniato
*tre ultimi fine settimana
di novembre*

SIENA

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO
BIANCO DELLE CRETE SENESI
San Giovanni d'Asso
*secondo e terzo fine settimana
di novembre*

TARTUFO SCORZONE

AREZZO

SAGRA DEL TARTUFO SCORZONE
"LA DOMENICA DELLO SPIZZICO"
Sestino

ultima settimana di luglio

SAGRA DEL TARTUFO SCORZONE
Chiusi della Verna

seconda settimana di agosto

GIORNATE DI PROMOZIONE
DEL TARTUFO

Bibbiena

primo fine settimana di settembre

FIRENZE

SAGRA DEL TARTUFO SCORZONE
Loc. Cellai, Rignano sull'Arno
tutti i fine settimana di giugno

SAGRA DEL TARTUFO

Loc. San Jacopo al Girone, Fiesole
primi tre fine settimana di settembre

SIENA

MANIFESTAZIONE SUL TARTUFO
E DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI

Loc. Casetta - Montaperti,
Castelnuovo Berardenga
*ultimo fine settimana di agosto
e primo fine settimana di settembre*

TARTUFO MARZUOLO

FIRENZE

SAGRA CULINARIA DEL TARTUFO
MARZUOLO
Certaldo

seconda metà di marzo

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO
MARZUOLO E RASSEGNA
DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Pomarance

ultimo fine settimana di marzo

PISA

SAGRA DEL TARTUFO MARZUOLO
Loc. Cigoli, San Miniato

terzo fine settimana di marzo

SIENA

FESTA DEL TARTUFO MARZUOLO
San Giovanni d'Asso

primo fine settimana di marzo

LOCALIZZAZIONE DEI PRINCIPALI EVENTI SUL TARTUFO



Legenda

- | | | | | | |
|---|---------------|----|----------------------|----|----------------------|
| 1 | Sestino | 9 | Borgo San Lorenzo | 17 | San Giovanni d'Asso |
| 2 | Cellai | 10 | San Jacopo al Girone | 18 | Ponte Presale |
| 3 | Cigoli | 11 | Montaione | 19 | Svolta del Podere |
| 4 | San Miniato | 12 | Certaldo | 20 | Chiusi della Verna |
| 5 | Balconevisi | 13 | Bibbiena | 21 | Arezzo |
| 6 | Montespertoli | 14 | Pomarance | 22 | Barberino di Mugello |
| 7 | Corazzano | 15 | Volterra | | |
| 8 | Scarperia | 16 | Casetta | | |

LE ASSOCIAZIONI DEI RACCOGLITORI DELLA TOSCANA

Associazione Tartufai Senesi
Via XX Settembre, 27
53027 San Giovanni d'Asso (SI)

Associazione Tartufai dell'Amiata
Via Marconi, 63
58034 Castell'Azzara (GR)

**Associazione Tartufai delle
Colline della Bassa Valdelsa**
Viale Matteotti, 45
50052 Certaldo (FI)

Associazione Tartufai del Mugello
Via Salvador Allende, 31
50032 Borgo San Lorenzo (FI)

**Associazione Tartufai
della Maremma Grossetana**
c/o Ascom Confcommercio
Via della Pace, 154
58100 Grosseto

**Associazione Tartufai
delle Colline Sanminiatesi**
Piazza del Popolo, 20
56027 San Miniato (PI)

**Associazione Tartufai
Appenninica Sestinese**
Via Sdrucchiolo Castel di Sopra
52038 Sestino (AR)

**Associazione Tartufai
della Val di Cecina**
Via Ricciarelli, 36
56048 Volterra (PI)

**Associazione Tartufai
delle Valli Aretine**
c/o Moroni Moreno
Via Eugenio Montale, 12
52100 Arezzo

**Associazione Tartufai
Barberinense**
c/o Circolo Arci
Piazza Ughi
Loc. Cavallina
50030 Barberino di Mugello (FI)



Il tartufo in cucina

Il tartufo è un ingrediente di grandissima rilevanza in cucina, in grado di essere valorizzato da molte pietanze, grazie alla sua versatilità. Ogni specie, infatti, grazie alle sue specifiche qualità organolettiche, si presta a un uso particolare e a diversi abbinamenti, come dimostrano le ricette riportate di seguito, tra le quali si possono trovare sia preparazioni semplici che piatti elaborati.

Crostino del casaro con tartufo scorzone

(o con altra specie)

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di pane casareccio arrostite – stracchino, 200 g – erbe di campo tritate fini, 10 g – tartufo scorzone, q.b. – sale e pepe.

Procedimento

Grigliare il pane, unire allo stracchino le erbe, aggiustare di sale e di pepe, spalmare il composto sulle fette di pane, gratugiarci sopra il tartufo e decorare a proprio gusto.

CROSTINO DEL CASARO
CON TARTUFO SCORZONE



Insalata di tartufi, grana padano e carciofi

Ingredienti (per 6 persone)

Due carciofi – formaggio grana padano, 100 g – insalatine verdi (sarsètt, crescione o spinacio crudo tenero) – tartufo bianco – limone, qualche goccia – olio d'oliva – sale e pepe nero fresco.

Procedimento

Pulire e affettare due carciofi e tagliare a scaglie il grana padano. Con il tagliatartufi affettare il tartufo bianco e fare 6 mucchietti individuali per ogni persona. Aggiungere 4 o 5 fogliette di insalatina verde come sarsètt, crescione o spinacio crudo tenero. Condire il tutto con olio, sale fino e pepe nero fresco. Si possono ancora aggiungere a piacimento due gocce di limone.

Crema di patate al tartufo bianco

Ingredienti (per 6 persone)

Patate, 700 g – tartufo bianco – crostini di pane tostati – sale e pepe – scalogno – pepolino – olio toscano.

Procedimento

In una casseruola mettere l'olio toscano con lo scalogno, far rosolare e aggiungere le patate tagliate a pezzetti, aromatizzare con pepolino e unire del brodo vegetale. Portare a cottura, passare il tutto e aggiustare di sapore. Servire con lamelle di tartufo bianco e piccoli crostini di pane toscano abbrustolito.

CREMA DI PATATE
AL TARTUFO BIANCO



Gratin di stoccafisso al tartufo uncinato

Ingredienti (per 4 persone)

Un trancio di stoccafisso, già ammollato, 400 g – panna liquida, 120 g – tartufo uncinato, 60 g – 4 foglie di verza sbollentate – parmigiano grattugiato – burro – brodo vegetale – aceto rosso – olio d'oliva – sale – pepe.

Procedimento

Lessate lo stoccafisso per circa un'ora, appena coperto di brodo vegetale, poi scolatelo, spinatelo, spellatelo e passatelo al mixer insieme con la panna e poco sale e pepe, fino a ottenere un composto omogeneo che insaporirete con il tartufo grattugiato (tenetene da parte alcune lamelle per la guarnizione). Formate quindi 4 tortine schiacciate (gallette) e sistemate ciascuna in un piatto singolo, su una foglia di verza. Spolverizzatele di formaggio grattugiato, irroratele di burro fuso, quindi passatele al grill. Guarnite infine il gratin con le lamelle di tartufo tenute da parte, condite con un cucchiaino di vinaigrette (preparata frullando 4 cucchiaini d'olio, uno di aceto e sale), decorate a piacere (cerfoglio e carota a filetti).

Gnocchi al ragù di coniglio e tartufo scorzone

Ingredienti (per 4 persone)

Per gli gnocchi: patate, 1 kg – farina bianca, 250 g più un poco per la spianatoia – 2 tuorli – sale.

Per il condimento: mezzo coniglio con le frattaglie – concentrato di pomodoro, 80 g – un grosso tartufo scorzone – 2 scalogni – cipolla – chiodi di garofano – vino bianco secco – olio d'oliva – sale – pepe.

Procedimento

Lessate le patate, passatele e impastatele con 250 g di farina, i tuorli e un pizzico di sale. Preparate gli gnocchi formando dei cilindretti grossi un dito, di circa un centimetro di lunghezza. Man mano che saranno pronti, allargateli sulla spianatoia infarinata. Per il condimento spolpate il mezzo coniglio; fate appassire in 2 cucchiaini d'olio gli scalogni tritati insieme con una piccola cipolla; unite le ossa del coniglio spezzate, lasciatele rosolare, bagnatele con mezzo bicchiere di vino e, quando questo sarà evaporato, aggiungete il concentrato di pomodoro, alcuni chiodi di garofano e tanta acqua fino a coprirle. Lasciate bollire finché il liquido si sarà ridotto di circa un terzo, poi filtrate, riportate il sugo ottenuto sul fuoco, unite la polpa e le frattaglie ridotte in piccola dadolata, e lasciate cuocere a fuoco moderatissimo per circa 15 minuti. Insaporite il sugo con sale, pepe e con il tartufo tritato finemente, quindi condite gli gnocchi che nel frattempo avrete lessati e perfettamente scolati.

Anatra con tartufo brumale

Ingredienti (per 6 persone)

Una grossa anatra grassa – insalata riccia, 200 g – radicchio rosso, 200 g – champignon, 200 g – sedano rapa, 120 g – tartufo brumale, 90 g – strutto – aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – sale grosso e fine – pepe nero in grani.

Procedimento

Staccate il petto dell'anatra con tutta la pelle, quindi spennatelo estraendo dalla pelle, senza lacerarla, gli eventuali spuntoni di penne. Liberare il resto dell'anatra da tutto il grasso, riducete quest'ultimo a dadini e fatelo sciogliere in una casseruola, a fuoco moderatissimo: non deve assolutamente friggere. Dividete a metà il petto; filtrate il grasso sciolto, lasciatelo raffreddare e poi passatelo in frigorifero. Strofinare i mezzi petti con sale grosso, copriteli con un foglio di pellicola e teneteli in frigorifero per una notte. Riportate il grasso d'anatra sul fuoco e, al bollore, immergetevi i petti dopo averli ben ripuliti dal sale: se il grasso non fosse sufficiente per coprirli, aggiungete dello strutto. Coprite con un coperchio, riducete la fiamma al minimo e lasciate cuocere i petti per 2 ore circa. Quando saranno pronti, toglieteli con il mestolo forato e passateli a sgocciolare su carta assorbente da cucina. Mondate le verdure (insalata, radicchio, champignon, sedano rapa), riducetele a julienne, conditele con una vinaigrette (olio extravergine, sale fino, aceto balsamico), poi distribuitele nei piatti; accomodatevi sopra le fettine di confit d'anatra, guarnite con lamelle di tartufo, completate con una macinata di pepe fresco e servite subito.

ANATRA CON TARTUFO
BRUMALE



Pasticcio di sedanini in crosta con tartufo uncinato

Ingredienti (per 6 persone)

Per la pasta (crosta): farina, 300 g – burro, 150 g – zucchero – parmigiano grattugiato – sale.

Per il sugo: polpa di pollo macinata, 200 g – una fetta di prosciutto di Praga, 100 g – un fegatino di pollo – uno scalogno – farina – vino bianco secco – olio d'oliva – sale – pepe bianco.

Per completare: latte, 300 g – pasta corta (sedanini), 250 g – tartufo uncinato, 100 g – burro, 50 g – farina, 25 g – parmigiano grattugiato – sale.

Procedimento

Per la pasta, intridete il burro con la farina, strofinando il tutto fra le mani per ottenere delle "briciole" che sistemerete sulla spianatoia facendo la fontana. Al centro versate 80 g d'acqua, mezzo cucchiaino di zucchero, uno di parmigiano, un pizzico di sale; impastate rapidamente, poi avvolgete la pasta in un foglio di pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Intanto preparate il condimento: soffriggete, con un filo d'olio, lo scalogno tritato e il prosciutto di Praga a dadini; unite al soffritto la polpa di pollo macinata e il fegatino tritato grossolanamente; lasciate insaporire, spolverizzate con mezzo cucchiaino di farina e sfumate con un dito di vino. Salate, pepate, unite tanto brodo quanto sarà necessario a coprire appena la carne, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco moderato finché il sugo sarà abbastanza ristretto: sarà pronto in 30 minuti circa. Nel frattempo, in una casseruolina, fate sciogliere 25 g di burro insieme alla farina; aggiungete il latte, a filo, salate e lasciate bollire la besciamella per 5 minuti circa, mescolando spesso. Lessate i sedanini in abbondante acqua salata, scolateli molto al dente e conditeli con il ragù di pollo, la besciamella e il tartufo a lamelle. Stendete la pasta a 3 mm di spessore, rivestite con essa uno stampo a cerniera mobile di 20 cm di diametro e pareggiatela ai bordi; riempite lo stampo con i sedanini conditi, spolverizzateli di parmigiano e fiocchetti del burro rimasto, guarnite il pasticcio con una gratella di pasta ricavata dai ritagli, quindi passate in forno a 190°C per 45 minuti. Servite il pasticcio tiepido.

Ravioli con verdure e tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

Ravioli di carne, 750 g – 6 carciofi – radicchio rosso, 60 g – burro, 40 g – cipolla, 30 g – tartufo (di qualsiasi specie) – salvia – rosmarino – sale.

Procedimento

Mondate i carciofi e tagliateli a listarelle. Tritate la cipolla e fatela appassire in un tegame con il burro. Aggiungetevi i carciofi, saltateli velocemente e salateli. Pulite il radicchio e tagliatelo a strisce sottili. Lessate i ravioli per circa 4 minuti (o secondo le istruzioni sulla confezione) in acqua bollente leggermente salata. Unite, nell'ultimo minuto, le listarelle di radicchio. Scolate bene i ravioli con la verdura e versateli nella padella con i carciofi. Fateli saltare per uno o due minuti, quindi serviteli cospargendoli di lamelle di tartufo e foglioline di salvia e rosmarino.

Risotto bianco al profumo di tartufo marzuolo

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo di carne, 750 g – riso per risotti, 350 g – cipolla bianca, 80 g – tartufo marzuolo, 30 g – burro – parmigiano – olio d'oliva – vino bianco secco – sale.

Procedimento

Mettete a bollire il brodo. Mondate e tritate la cipolla, quindi fatela appassire dolcemente in una casseruola con tre cucchiaini d'olio d'oliva, senza che prenda colore. Unitevi il riso, mescolatelo con un cucchiaino di legno e lasciatelo tostare per qualche minuto. Irroratelo quindi con un terzo di bicchiere di vino bianco secco, mescolate e lasciate evaporare il liquido. Iniziate la cottura del risotto, unendo via via il brodo bollente a piccoli mestoli, mescolandolo finché sarà giunto a cottura. Togliete la casseruola dal fuoco, quindi mantecate il riso incorporandovi una noce di burro e quattro cucchiaini di parmigiano grattugiato. Quando saranno bene amalgamati, se necessario aggiustate con un po' di sale e infine unite quasi tutto il tartufo, tagliato a scagliette sottili con l'apposita mandolina. Servite immediatamente ben caldo, guarnendo con le restanti scaglie di tartufo e accompagnando eventualmente con altro parmigiano grattugiato.

Tortelli in salsa haricot con tartufo bianco pregiato o nero pregiato

Ingredienti (per 6 persone)

Tortelli, 750 g – asparagi surgelati, 300 g – panna per cucina, 100 g – burro – tartufo bianco pregiato o nero pregiato, 15 g – sale.

Procedimento

Mettete a bollire abbondante acqua per la cottura dei tortelli. Tuffatevi, al bollore, gli asparagi ancora surgelati, quindi toglieteli con un mestolo forato e sgocciolateli bene. Riduceteli a tocchetti, tenete da parte le punte e saltate il resto in padella con 20 g di burro. Salateli, quindi frullateli. Cuocete i tortelli. Scaldare intanto in una padella altri 10 g di burro. Insaporitevi il tartufo a fettine, unite gli asparagi, la panna e fate addensare. Scolate i tortelli, conditeli con la salsa e serviteli immediatamente.

Pollo con asparagi e tartufo bianco

Ingredienti (per 4 persone)

4 cotolette di petto di pollo – punte di asparagi, 200 g – tartufo bianco – 2 uova – burro – farina – pangrattato – olio d'oliva – sale e pepe.

Procedimento

Fate saltare nel burro le punte di asparagi precedentemente lessate al dente con un pizzico di sale per farle insaporire. Nel frattempo salate e pepate le cotolette di petto di pollo, poi impanatele passandole nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.

Fate soffriggere in un tegame in quantità abbondante del burro e doratevi le cotolette da entrambe le parti a fuoco vivace, poi scolatele, disponetele su un piatto da portata caldo e mettete su ognuna del tartufo bianco tagliato a fettine sottili; disponete poi fra di esse alcune punte di asparagi. Fate scaldare circa 30 g di burro finché non diventa color nocciola, versatelo sugli asparagi e servite.





REGIONE
TOSCANA



**Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale**

via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze
tel. +39 055 27551 - fax +39 055 2755216/231
e-mail: posta@arsia.toscana.it

www.arsia.toscana.it



**Toscana Promozione
Agenzia di promozione economica
della Toscana**

via Vittorio Emanuele II, 62, 64 - 50134 Firenze
tel. +39 055 462801 - fax +39 055 4628033
e-mail: info@toscanapromozione.it

www.toscanapromozione.it