



Sai riconoscere il tartufo?



Guida completa al tartufo

Caratteristiche, proprietà organolettiche e tutti i segreti per riconoscere i vari tipi di tartufo.

Per iniziare un piccolo test...

Prima di leggere la **Guida Completa ai Tartufi di Fortunati Antonio**, divertiti a saggiare la tua conoscenza dei Tartufi.



0-2 PUNTI

Forse non conoscevi i tartufi, scopriili con questa guida.

3-4 PUNTI

Bravo, sai quasi tutto sui tartufi; nella guida troverai le nozioni che ti mancano per diventare un vero esperto.

5 PUNTI

Complimenti! Sei un vero esperto di tartufi ma sai anche cucinarli? Nella guida trovi gustose ricette.

1) In quale stagione crescono i tartufi?

- A) Solo in Inverno
- B) Autunno e Inverno
- C) In tutte le stagioni

2) Ci sono periodi stabiliti per la raccolta?

- A) No
- B) Sì
- C) A discrezione personale

3) Qual è il cane più utilizzato nella ricerca del tartufo?

- A) Bracco
- B) Yorkshire
- C) Breton

4) Cosa si intende per tartufaia?

- A) La zona del bosco in cui si trovano tartufi
- B) Una signora che vende tartufi
- C) Un modo di cucinare il tartufo

5) Quanto deve cuocere il tartufo?

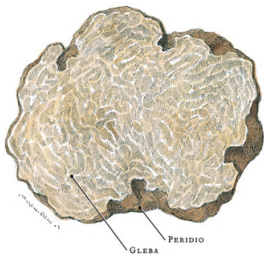
- A) Circa 30 minuti
- B) Per niente
- C) Almeno un'ora

Soluzioni: 1C, 2B, 3A, 4A, 5B.

Il tartufo, appartenente alla *famiglia dei tuber*, è un **fungo ipogeo** che sviluppa il suo ciclo vitale principalmente nel sottosuolo vivendo in simbiosi con radici e piante. Cresce spontaneamente nei boschi nelle vicinanze di alberi e arbusti come querce, larici, tigli e olivi.

Come sono fatti i tartufi?

Le radici del tartufo sono una rete fitta e intrecciata di filamenti bianchi (**ife**) che lo proteggono e lo accompagnano nel suo ciclo di vita sotterraneo. Il frutto ha la forma di un tubero ed è costituito da una massa carnosa detta **gleba** che presenta venature ramificate più o meno ampie, e da una corteccia esterna ruvida e spessa detta **peridio**.



Sono le diverse caratteristiche di questi elementi che permettono di classificare i diversi tipi di tartufo.

I tartufi sono costituiti per l'**80% da acqua, sali minerali e fibre** e a volte assumono diverse sfumature a seconda dell'albero vicino al quale crescono. Gli alberi sotto cui crescono i tartufi sono generalmente *quercia, salice, tiglio, pioppo, leccio, nocciolo e anche vite e ulivo*. Il tartufo formato nel sottosuolo

vive sviluppando un rapporto simbiotico con la sua pianta ospite dalla quale assorbe linfa e nutrimento dalle radici. In generale i tartufi dall'odore più deciso e intenso sono quelli che crescono sotto le querce, mentre quelli più aromatici, dal profumo più delicato sono quelli che crescono sotto i tigli. Ogni radice produce un solo tartufo.

In generale la forma del tartufo è tondeggiante anche se è il terreno in cui il tubero si sviluppa che determinerà la forma del tartufo maturo. Se il terreno in cui cresce è morbido, il tartufo maturo sarà di forma circolare.

Se invece il terreno dell'habitat di sviluppo è compatto e robusto, la forma del tartufo sarà bitorzoluta e nodosa, con numerose protuberanze e con una corteccia molto spessa.



Dove crescono i tartufi?

I tartufi trovano il loro ambiente ideale di crescita in boschi di querce, di pioppi, di tigli e di olivi o in terreni umidi lungo i fiumi nonché in prossimità di ruscelli.

Crescono raramente oltre i 600 metri sul livello del mare. La verità è che sono imprevedibili: essi **crescono ovunque ci siano radici di alberi a cui possono associarsi** e quindi a volte anche tra i vigneti o i salici. Suoli umidi e verdi e non troppo sole, sono l'habitat più adatto per il loro sviluppo.



L'**Umbria** è ricca delle caratteristiche che favoriscono la crescita dei tartufi: sono presenti vastissimi oliveti ma anche pinete, boschi di quercia, tigli, cipressi e pioppi nella montagna circostante. I fiumi assicurano al terreno il giusto apporto di acqua, sali minerali e calcare.

A seconda della loro specie, i tartufi maturano in periodi diversi dell'anno. Nella verde Umbria si sviluppano:



Tartufo Bianco
Tuber Magnatum Pico



Tartufo Nero Estivo
Tuber Aestivum Vittadini



Tartufo Nero Pregiato
Tuber Melanosporum Vittadini



Tartufo Nero Uncinato
Tuber Uncinatum Vittadini



Tartufo Nero Invernale
Tuber Brumale Vittadini



Tartufo Bianchetto
Tuber Borchii Vittadini



I Tartufi in cucina

Il profumo intensissimo del tartufo fa sì che sia spesso utilizzato in cucina per la preparazione di condimenti, come oli profumati o salse, da abbinare a piatti di carne, di verdure, ma anche ricette di primi piatti o antipasti, come le bruschette. I tartufi si possono cucinare a crudo affettati o grattugiati nella pietanza oppure cucinati con soffritto o salse speziate.

Acquistare il tartufo fresco

Il tartufo fresco deve presentarsi compatto, integro e sodo.

Pulire il tartufo fresco

Il tartufo va pulito subito prima del consumo, spazzolandolo delicatamente e lavandolo molto rapidamente per evitare di comprometterne il prezioso aroma.

Conservare il tartufo fresco

Il tartufo si conserva in frigorifero avvolto in carta da cucina, da cambiare almeno due volte al giorno, in modo che venga assorbita l'umidità in eccesso che lo farebbe marcire. È opportuno consumarlo il prima possibile, in quanto è un alimento molto delicato.

La raccolta e la commercializzazione dei tartufi è regolamentata da una legge volta alla protezione dell'ecosistema: questa legge prevede, tra le altre cose, che non possano essere commercializzati tartufi immaturi, che questi devono appartenere alle nove specie previste dalla normativa stessa, non è permessa la raccolta tramite zappatura, aratura o sarchiatura, perché ucciderebbe il fungo, come anche la ricerca tramite maiali da tartufo, per i danni ambientali causati da questa pratica.

I tartufi di Fortunati Antonio sono raccolti secondo le norme di Legge e nel rispetto dell'ecosistema.



Acquistare e conservare i tartufi, funghi e specialità alimentari conservate

1. Controllare che sia integro il **sigillo di garanzia** posto sopra il vaso.
2. Verificare che la capsula (tappo) **non abbia preso colpi** (se si fosse abbozzata nel fianco potrebbe - anche se non è detto - aver fatto entrare aria e quindi, non essendoci più il vuoto, potrebbe andare a male).
3. Verificare che la capsula nella parte superiore cioè nella parte piana, **non deve essere bombata** (gonfia) ma più o meno concava (questo perché essendoci del vuoto d'aria dentro il coperchio deve essere attirato verso l'interno del vaso altrimenti potrebbe essere entrata aria).
4. Metodo di conservazione prima dell'apertura: conservare in luogo asciutto e fresco **lontano da luce del sole e fonti di calore**.
5. Metodo di conservazione dopo l'apertura del tappo: conservare il prodotto **ricoprendolo nel vaso con olio d'oliva** e mettere in frigo 2/4 gradi potendolo mantenere così per circa 7/10 gg.
6. Consumarli preferibilmente **entro 4-5 giorni** e, al momento dell'uso, controllare che non si siano formate muffe e che l'odore sia rimasto invariato dal primo utilizzo.



Tartufo Bianco

Tuber Magnatum Pico



Aspetto	Irregolare, tondeggiate. Peridio liscio e vellutato al tatto. Gleba giallastra con sottili venature bianche.	Colore	Avorio scuro o ocra pallido
		Profumo	Intenso
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Da Settembre a Dicembre

E' considerato il tartufo pregiato per eccellenza per le sue caratteristiche inconfondibili e rarissime e anche per la scarsità di esemplari che se ne reperiscono ogni anno. E' un tartufo che si trova in diverse regioni d'Italia ma per la composizione del terreno, il Piemonte (zona delle Langhe), le Marche e l'Umbria sono le zone in cui si sviluppano i Tartufi Bianchi di alta qualità.

Il Tartufo Bianco ha un **aspetto tondeggiate**, con numerose protuberanze e depressioni sul peridio che lo rendono particolarmente irregolare ma al contempo vellutato al tatto. A differenza di altri tipi di tartufo, la **superficie** del Bianco è infatti liscia e felpata. Il **colore** varia dall'ocra pallido al color avorio scuro con sfumature verdastre.

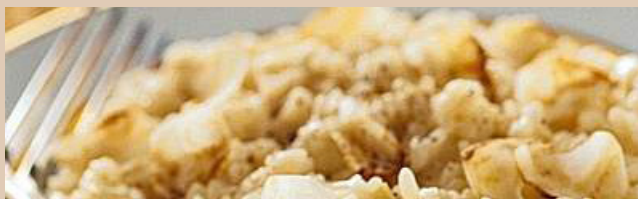


La **gleba** del Tartufo Bianco è giallastra con sottili venature bianche. Il profumo aromatico e inconfondibile, è estremamente intenso e rimanda all'odore della terra e delle cortecce degli arbusti con cui vive in simbiosi. Boschi di querce, tigli, pioppi e salici sono l'habitat naturale e perfetto in cui il Tartufo Bianco nasce e si sviluppa. Il suolo da cui nasce il Tartufo Bianco deve essere particolarmente morbido, molto umido e ricco di elementi nutritivi come calcio e sali minerali.

Raramente il Tartufo Bianco si trova in concomitanza con altri tartufi proprio perché le caratteristiche che la sua maturazione richiede, sono molto particolari. La combinazione di tutti questi fattori determina l'altissima qualità di questo prodotto della terra e fa del Tartufo Bianco un frutto estremamente raro e ambito.



Sformato di Riso al Tartufo Bianco



INGREDIENTI, PER 4 PERSONE

300 gr di riso Carnaroli,
30 gr di burro, brodo vegetale,
30 gr di parmigiano grattugiato,
1 tartufo di medie dimensioni,
1 bicchiere di vino bianco Arneis,
1 scalogno,
sale e pepe.

Per la crema:

200 gr di panna da cucina,
40 gr di burro
40 gr di parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE:

Fare imbiondire il burro con lo scalogno tritato, unire il riso, tostarlo, bagnarlo con un po' di vino bianco. Lasciare evaporare a fuoco vivo, poi mescolando aggiungere man mano il brodo caldo. Cuocere a fuoco lento e mantecare. Grattugiate parte del tartufo bianco e fare a fettine sottilissime il restante.

Per preparare la crema: scaldare il burro, unire la panna, il sale e un pizzico di pepe; far addensare a fuoco vivo e versarvi metà del tartufo bianco grattugiato e un pugno di parmigiano. Far amalgamante per qualche secondo e togliere dal fuoco. Aggiungere al risotto il restante tartufo grattugiato e ancora un po' di parmigiano. Dividere in 4 stampini ben imburattati e infine sfornare sui piatti il riso, versarvi sopra la crema molto calda e servire subito e finire il piatto guarnendo con le fettine di tartufo bianco.



SUGGERIMENTO: Per esaltare il profumo e dare maggior cremosità al piatto unire al risotto un cucchiaino di **Specialità a base di burro e tartufi bianchi di Fortunati Antonio.**

Tartufo Nero Pregiato

Tuber Melanosporum Vittadini



Aspetto	Tondeggiante e omogeneo. Peridio verrucoso al tatto e con sporgenze. Gleba chiara con venature fitte e sottili.	Colore	Bruno, nerastro
		Profumo	Intenso e aromatico
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Da Dicembre a Marzo

Conosciuto come **Tartufo Nero Pregiato di Norcia e di Spoleto** ha un aspetto tondeggiante e abbastanza omogeneo, di **colore** bruno, nerastro o in esemplari non giunti perfettamente a maturazione, rosso vinaccia.

Il **peridio** presenta sporgenze e verruche piramidali che lo rendono molto rugoso al tatto. La **gleba** è invece chiara con venature biancastre.



Il Nero Pregiato cresce in zone collinari e montane, in boschi di noccioli, rovere, leccio, carpino nero e ulivi. Il suo profumo è intenso, molto aromatico e fruttato con rimandi agli odori della terra bagnata e del bosco. Il suolo in cui il Nero Pregiato si sviluppa è sedimentario, ben drenato, calcareo e talvolta breccioso.

Nelle aree in cui cresce il Tartufo Nero Pregiato la vegetazione scarseggia e sotto l'albero l'erba è rada a causa di fitti intrecci di filamenti che si intersecano tra loro.



Strangozzi al Tartufo Nero Pregiato



INGREDIENTI, PER 4 PERSONE

Strangozzi 500 gr,
olio extravergine di oliva 100 gr,
tartufo nero pregiato intero
pulito e lavato 100 gr,
aglio 1 spicchio,
sale e pepe.

PREPARAZIONE:

Preparare la salsa di tartufo nero pregiato scaldando in un tegame largo l'olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio. Togliere dal fuoco non appena l'aglio sarà dorato, quindi eliminare l'aglio e attendere che l'olio si raffreddi un poco. Unire il tartufo nero pregiato grattugiato grossolanamente o tritato. Salare appena e a piacere aggiungere anche un pizzico di pepe. Scolare gli strangozzi lessati al dente in acqua salata, sistemarli nel tegame della salsa al tartufo appena preparata e saltarli a fuoco vivace per qualche minuto.



SUGGERIMENTO: Impiattare e aggiungere qualche fettina sottile di **Tartufo Nero Pregiato di Fortunati Antonio** per dare ulteriore spessore al piatto.

Tartufo Nero Invernale

Tuber Brumale Vittadini



Aspetto	Irregolare tondeggiante. Peridio scuro. Gleba con venature biancastre.	Colore	Bruno, nerastro
		Profumo	Intenso e aromatico
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Tardo autunno, inverno

Detto anche **Moscato o Nero Brumale** è molto simile al Nero Pregiato ma il suo valore commerciale è dimezzato.

Il tartufo Nero Brumale ha un aspetto tondeggiante ma irregolare, di colore nero bunastro. Il **peridio** molto aderente alla gleba, presenta sporgenze ed è leggermente verrucoso.



Il vero elemento di distinzione tra il Pregiato e il Brumale è reperibile nella gleba. In entrambe le tipologie di Tartufo la **gleba** è scura ma le venature bianche del Tartufo Brumale sono più rade e più grossolane rispetto al Nero Pregiato, determinando ampie zone bianche nei punti in cui confluiscono.

Il Brumale cresce in inverno sotto le latifoglie con climi temperati. Il suo profumo è riconducibile alla noce moscata, molto aromatico e fruttato.



Tortino di Parmigiano e Tartufo Nero Invernale



INGREDIENTI, PER 4 PERSONE

Burro g 25,
Farina g 30,
Latte caldo cl 25,
Parmigiano grattato g 25,
Parmigiano a scaglie g 40,
Uova 2,
Costole di sedano 2,
Tartufo nero invernale g 40,
Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Sciogliere il burro sul fuoco, unire la farina e il latte poco alla volta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Unire il parmigiano grattato, un poco di tartufo nero invernale grattugiato grossolanamente e le uova una alla volta, il sale e il poco pepe.

Riempire con il composto degli stampini in alluminio precedentemente imburrati. Cuocere a bagnomaria in forno a 180°C. Verificare la cottura immergendo uno stecchino negli sfornatini.

Servire gli sfornati con il sedano tagliato a filangé (striscioline), il parmigiano a scaglie, il tartufo affettato e un filo d'olio.



SUGGERIMENTO: Per accompagnare il piatto, consigliamo di appoggiare gli sfornati su un letto di **Salsa Tartufata senza aromi di Fortunati Antonio** a temperatura ambiente.

Tartufo Nero Estivo

Tuber Aestivum Vittadini



Aspetto	Tondeggiante di dimensioni notevoli. Peridio scuro e lievemente verrucoso e gleba chiara tendente al giallastro.	Colore	Bruno tendente al marrone scuro
		Profumo	Aromatico
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Maggio - Dicembre

Il Tartufo Nero Estivo anche detto **Scorzone** è un tartufo che rispetto agli altri, raggiunge dimensioni notevoli. Si presenta molto simile al Nero Invernale ma i due tipi differiscono in alcuni elementi.

Il **colore** è bruno tendente al marrone scuro. La superficie esterna presenta verruche piramidali più fitte e di dimensioni minori. Ma il vero elemento che distingue i due tipi di tartufo è la **gleba** che nello scorzone, è omogenea e tendente a un giallo scuro. La carne del Tartufo Estivo non diventerà mai nera come quella del Nero.

Il Tartufo Estivo cresce in terreni argillosi, in presenza di boschi di latifoglie ma spesso anche nelle pinete.



Il Tartufo Nero Estivo si presta a svariati usi in cucina ed ha il pregio di avere sempre un prezzo abbordabile; questo lo rende molto usato e sfruttato per la realizzazione di piatti gustosissimi e non eccessivamente costosi per un lungo periodo dell'anno. Lo Scorzone, rispetto ad altri tartufi, si mantiene più a lungo e può essere usato per periodi di tempo maggiori senza deteriorarsi.



INGREDIENTI, PER 4 PERSONE

8 Uova,
Tartufo estivo grattugiato 60 gr,
Olio extravergine di oliva,
Latte mezzo bicchiere,
Sale.

Strapazzata di Uova al Tartufo Estivo



PREPARAZIONE:

In un padella antiaderente sciogli una noce di burro e aggiungi le uova e un pizzico di sale per ogni uovo. A fiamma bassissima inizia a mescolare con un cucchiaio di legno. Una volta che il composto si sarà leggermente addensato aggiungi il latte continuando a mescolare come a disegnare un otto orizzontale nella padella.

Quasi a cottura ultimata aggiungi il tartufo estivo crudo e grattugiato grossolanamente e continua a mescolare per qualche secondo per far amalgamare il tutto.

Togliere dal fuoco la strapazzata e impiattare ultimando il piatto con un ulteriore spolverata di tartufo estivo grattugiato o a scaglie e un filo di olio extravergine di oliva.



SUGGERIMENTO: Servire ben caldo magari con delle fettine di pane appena tostate. A cottura ultimata, per esaltare il profumo e l'aroma del piatto potete aggiungere un cucchiaino di **Salsa tartufata di tartufo estivo** o un fiocco di **Specialità a base di burro e tartufi estivi di Fortunati Antonio**.

Tartufo Nero Uncinato

Tuber Uncinatum Vittadini



Aspetto	Tondeggiante e di colore nero deciso. Peridio scuro e poco verrucoso e gleba nocciola con venature ramificate.	Colore	Nero Marrone scuro
		Profumo	Marcato
		Sapore	Intenso
		Periodo Raccolta	Settembre - Dicembre

Molto simile al Tartufo Estivo per forma e caratteristiche, il Tartufo Uncinato presenta una corteccia esterna molto meno rugosa.

La **gleba** è abbastanza chiara e va dai toni del nocciola fino ad arrivare al marrone. Le venature della gleba sono chiare e molto ramificate. Rispetto all'Estivo, l'odore del Tartufo Uncinato è più marcato forse a causa dei terreni particolarmente umidi in cui si trova, che conservano ben definiti l'odore del bosco e della vegetazione che lo accolgono.



L'ambiente in cui si sviluppa il Tartufo Nero Uncinato è il bosco e gli alberi sotto i quali cresce sono principalmente cerro, roverella e carpino nero che può considerarsi la pianta simbiote di elezione. Sempre per mantenere una forte umidità del terreno, lo si trova in zone ombreggiate in cui non arrivano i raggi del sole.



Uova Fritte al Parmigiano Reggiano e Tartufo



INGREDIENTI, PER 4 PERSONE

2 Uova,
15 g di Tartufo uncinato,
15 g di petali di Parmigiano
Reggiano,
sale,
olio d'oliva.

PREPARAZIONE:

In una terrina sbattere gli albumi a neve, e immergerli in abbondante olio d'oliva bollente. Arrivati a fine cottura aggiungere nel mezzo della frittura di albumi i tuorli facendo in modo che restino di una consistenza cremosa. Togliere dal fuoco e disporre su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso.

Tagliare a fettine il tartufo e il Parmigiano Reggiano e appena prima di impiattare ricoprire le uova con fettine di tartufo uncinato e un paio di ciuffi di Parmigiano Reggiano. Servire caldissime accompagnate da crostini di pane appena tostato.



SUGGERIMENTO: Per esaltare il profumo della ricetta, aggiungere a cottura ultimata un fiocco di **Specialità a base di burro e tartufi estivi di Fortunati Antonio**. Se non disponete di tartufo fresco potete sostituirlo con **Tartufo Estivo al naturale di Fortunati Antonio** conservato senza aromi artificiali aggiunti.

Tartufo Bianchetto

Tuber Borcii Vittadini



Aspetto	Superficie irregolare con protuberanze lisce al tatto.	Colore	Oro scuro, bronzo o marrone chiaro
		Profumo	Gradevole e pungente
		Sapore	Aglioso
		Periodo Raccolta	Gennaio - Aprile

Il Tartufo Bianchetto è tipico della zone della Toscana, Emilia Romagna, Marche e Umbria. Lo si trova nei boschi di latifoglie ed in particolare nelle pinete.

Nonostante la somiglianza con il Tartufo Bianco Pregiato, le due tipologie di tartufo differiscono in alcuni essenziali elementi. Esteriormente la loro forma è molto simile: irregolare con protuberanze lisce al tatto, ma il colore del Tartufo Bianchetto è molto più scuro rispetto a quello del Tartufo Bianco.

Sebbene un Tartufo Bianchetto ancora acerbo sia di **colore** avorio chiaro, una volta giunto a maturazione il Tartufo assume un colorito più deciso tendente al color oro scuro, al bronzo e talvolta anche al marrone chiaro.



Anche la **gleba** in maturazione diventa scura e le venature, più fitte rispetto a quelle del Bianco, sono scure.

Oltre all'aspetto, è l'**odore** che distingue il Bianchetto dal Tartufo Bianco. Il profumo di questo Tartufo è gradevole e pungente ma tendente all'aglioso, caratteristica del tutto assente nel Tartufo Bianco. Il Tartufo Bianchetto cresce in terreni di tipo calcareo, in boschi di latifoglie e conifere.



Tartara al Tartufo Bianchetto



INGREDIENTI, PER 4 PERSONE

Carne di manzo g. 300,
Tartufo bianchetto g. 60,
Olio extravergine di oliva cl 20,
Limone,
Rosmarino,
Sale grosso,
Pepe nero.

PREPARAZIONE:

Tritare il rosmarino, unire il sale grosso e il pepe. Con questo composto massaggiare il pezzo di carne e riporla in frigo, coperta con un panno, per un'ora circa. Togliere il condimento dalla carne, tagliarla a fette molto sottili oppure macinatela grossolanamente.

Preparare il condimento con l'olio extravergine di oliva, parte del tartufo grattugiato, poco succo di limone e pepe. Adagiare le fette di carne sul vassoio di portata e condirle. Metterle in frigo per un'ora. Prima di portare in tavola affettare il rimanente tartufo sopra la carne.



SUGGERIMENTO: Aggiungere un filo di **Condimento aromatizzato al gusto di tartufo bianco Estivo di Fortunati Antonio** al naturale conservato senza aromi artificiali aggiunti.



Tartufi e Funghi Fortunati Antonio

L'azienda Tartufi e Funghi Fortunati Antonio nasce dalla volontà di **Antonio Fortunati** una persona che conosceva e amava il suo territorio, il tartufo e tutte le sue specialità.

Antonio Fortunati negli anni '80 ha fondato la sua azienda a conduzione familiare per tramandare tra le generazioni la sua passione per il tartufo nella convinzione che la terra è in grado di offrire i prodotti più pregiati e succulenti.

Oggi Tartufi e Funghi Fortunati Antonio è un marchio che distribuisce **tartufo e prodotti a base di tartufo e funghi porcini** in tutto il mondo mantenendo lo stile genuino e artigianale della piccola azienda di famiglia.

Nonostante i moderni laboratori e una rete di distribuzione diffusa in tutta Italia, Tartufi e Funghi Fortunati Antonio conserva intatta la filosofia del fondatore Antonio Fortunati nel **portare a tavola i prodotti, i sapori e i profumi autentici provenienti dal cuore dell'Italia: l'Umbria.**

Store:

Via chiesa tonda, 2
06039 Pigge di Trevi (PG)

Sede:

Via del colle, 26
06042 Campello sul Clitunno (PG)

Tel. +39 0743 520863



Seguici su:



www.fortunatiantonio.it

