

# ● FAQ – Domande Frequenti sul Tartufo

## ◆ 1. Che cos'è il tartufo?

Il tartufo è un fungo sotterraneo (ipogeo) che cresce in simbiosi con le radici di alcune piante, come il leccio, il nocciolo e la quercia. Vive sottoterra e viene cercato con l'aiuto di cani addestrati.

## ◆ 2. Quali tipi di tartufo esistono?

Le specie più conosciute in Italia sono:

- Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum Pico*)
- Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*)
- Tartufo estivo o scorzone (*Tuber aestivum*)
- Tartufo uncinato (*Tuber uncinatum*)
- Tartufo bianchetto (*Tuber borchii*)

Ogni specie ha caratteristiche, stagionalità e valore economico diversi.

## ◆ 3. Quando è stagione di tartufo?

Dipende dal tipo:

- Bianco pregiato: ottobre - dicembre
- Nero pregiato: novembre - marzo
- Estivo (scorzone): maggio - agosto
- Uncinato: ottobre - gennaio

Ogni regione può avere calendari specifici di raccolta autorizzata.

## ◆ 4. Come si trovano i tartufi?

I tartufi vengono cercati nei boschi o nelle tartufaie coltivate con l'aiuto di cani addestrati, capaci di fiutare il profumo del tartufo maturo sotto terra.

## ◆ 5. Si può coltivare il tartufo?

Sì! È possibile coltivare tartufi impiantando piante micorrizzate (piante le cui radici sono state inoculate con spore di tartufo). Il terreno, il clima e la cura dell'impianto sono fondamentali per il successo.

## ◆ 6. Quanto tempo ci vuole per ottenere tartufi da una pianta micorrizzata?

In media servono 4-7 anni a seconda del tipo di tartufo, del terreno e delle condizioni ambientali. Una corretta gestione agronomica è fondamentale.

## ◆ 7. Come si conserva il tartufo fresco?

- In frigo, avvolto in carta assorbente e chiuso in un contenitore di vetro (cambiando la carta ogni 1-2 giorni).
- Durata: 5-10 giorni massimo (dipende dalla specie).
- Si può anche congelare o trasformare in conserve, burro, salse.

#### ◆ 8. Come si usa il tartufo in cucina?

- Il tartufo bianco si consuma crudo, affettato a lamelle su piatti caldi.
- Il tartufo nero si può usare crudo o leggermente scottato (per esaltare l'aroma). Si abbina bene a pasta, uova, carne, risotti e formaggi.

#### ◆ 9. Come si riconosce un tartufo vero da uno sintetico o aromatizzato?

Il tartufo vero ha:

- una forma irregolare,
- un profumo intenso ma non artificiale,
- e viene venduto fresco o in conserve certificate.  
I prodotti "aromatizzati" contengono spesso aromi chimici (tipo bismetiltiometano) e non contengono tartufo vero, o solo in tracce.

#### ◆ 10. Quanto costa il tartufo?

Il prezzo varia molto in base a:

- Specie (il bianco pregiato è il più costoso),
- Qualità (forma, dimensioni, profumo),
- Periodo dell'anno e disponibilità.  
Esempio: il bianco può superare i 3000 €/kg, mentre il nero estivo può costare 100-300 €/kg.

#### ◆ 11. Il cane da tartufo è una razza speciale?

No, qualsiasi cane con un buon fiuto può essere addestrato alla cerca. Tuttavia, alcune razze sono più utilizzate, come:

- Lagotto Romagnolo
- Bracco
- Cocker Spaniel
- Meticci con buone doti olfattive

#### ◆ 12. È legale cercare tartufi nei boschi?

Sì, ma servono autorizzazioni o tesserini rilasciati dalle Regioni o Province, e bisogna rispettare i calendari di raccolta e le norme locali. In alcune zone è vietato l'accesso se non si è proprietari o autorizzati.