

...eppure Lui vola

il Calabrone



PERIODICO DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE CALABRESE
...oltre i luoghi comuni - GUIDA AL TERRITORIO

CARMINE LAVORATO

C/DA CALAMIA, 10

87069 SAN DEMETRIO CORONE

CS

€ 2,00
in Italia

R/68/2007

EDITORIALE PUBBLIGRAFIC SPED. IN ABB. POSTALE - 70% CNS/CBPA - SUD/K

N° 21

In questo numero

“Speciale Caccuri:

Fra i borghi più belli d'Italia,

il paese di Cicco Simonetta”



ISSN 2283-3331

9 770228 333310



Micologia

Genere *Tuber*

di Carmine Lavorato
Micologo

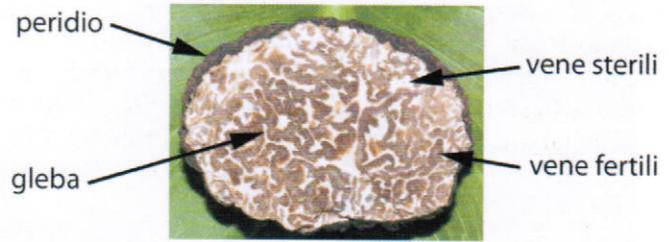
Tartufi in Calabria? ...ci sono tutti!

I tartufi appartengono al regno dei Funghi e fanno parte del genere *Tuber*. In base alla terminologia sistematica, che ha valore internazionale, la specie è indicata con due termini (binomio) di cui il primo indica il genere ed il secondo è un attributo. Il binomio è seguito dalla sigla dell'autore che ha descritto per la prima volta la specie trattata (es. *Tuber brumale* Vittad.), che per semplificare, non si riporta in questo contributo. All'interno di una specie, a volte, possono esistere entità che rappresentano la sottospecie, la varietà e la forma. I tartufi sono dei funghi ipogei perché si differenziano, si accrescono e maturano rimanendo sempre sotto terra. Si sviluppano ad una profondità che varia da pochi centimetri a 50 cm ed a volte anche oltre, in relazione alla specie ed al grado di areazione del terreno. La forma è tuberoidale globosa ed il diametro varia da uno a oltre 15 centimetri. L'ascocarpo si differenzia in una parte esterna detta Peridio, la porzione interna detta carne o gleba con all'interno delle venature di vario colore sterili e fertili.

Il tartufo non cresce ovunque perché necessita sia di un idoneo ambiente pedoclimatico che della pianta in cui vive in simbiosi. I tartufi crescono dalla pianura sino in montagna, in terreni prevalentemente calcarei differenziandosi nei particolari fra le diverse specie, solo alcune in terreni leggermente acidi. Le piante tartufigene sono diverse, se non moltissime, sia latifoglie che conifere, fra le più tartufigene ricordiamo: farnia, roverella, rovere, cerro, sughero, leccio, nocciole, faggio, carpino nero, carpino bianco, tigli, pioppi, salici, cisti, pino domestico, pino nero, pino silano, abete bianco, peccio, cedri. In minore entità sono state osservate piante micorrizzate anche di ontano napoletano, castagno, quercia spinosa, pino silvestre, pino marittimo, pino strobo ed alcune piante arbustive.

I tartufi essendo funghi ipogei possono essere raccolti solo con l'ausilio del cane adeguatamente addestrato. La raccolta, nel rispetto della legge nazionale, n. 752 del 16/12/1985 e della legge regionale 30 del 2001 e sue modifiche e integrazioni, è consentita solo a coloro che, adeguatamente preparati in materia, abbiano superato apposito esame di idoneità e siano in possesso della relativa tessera per la raccolta. Le specie che possono essere raccolte e commercializzate ed i relativi periodi, sono quelli indicate dalle leggi prima citate (alcuni periodi di raccolta per la Calabria vanno rivisti).

- a) *Tuber magnatum*: dal 10 settembre al 31 dicembre;
- b) *Tuber melanosporum*: dal 15 novembre al 15 marzo;
- c) *Tuber brumale* var. *moschatum*: dal 15 novembre al 15 marzo;
- d) *Tuber aestivum*: dal 1 giugno al 30 novembre;
- e) *Tuber uncinatum*: dal 1 ottobre al 31 dicembre;



- f) *Tuber brumale*: dal 1 gennaio al 15 marzo;
- g) *Tuber borchii* = *Tuber albidum*: dal 10 gennaio al 30 aprile;
- h) *Tuber macrosporum*: dal 1 settembre al 31 dicembre;
- i) *Tuber mesentericum*: dal 1 settembre al 31 gennaio.

Essendo il tartufo un organismo vivo e delicato è preferibile consumarlo fresco, più giorni passano e più diminuiscono le proprietà organolettiche ed il suo profumo, in ogni caso il consumo dovrebbe avvenire, per i bianchi entro 5 giorni dalla raccolta e per i neri entro 8 giorni. Il tartufo finché non si utilizza conviene non pulirlo, perché la terra compresa fra le verruche del peridio o che ricopre lo stesso, contribuisce a mantenere un po' di umidità che ne consente una migliore conservazione. Prima dell'uso è opportuno immergere il tartufo in acqua leggermente tiepida, in modo che il terreno si ammorbidisce, poi utilizzando uno spazzolino abbastanza morbido, si spazzola sino ad asportare completamente le parti di terreno presenti sulla superficie esterna. Per conservarlo qualche giorno in più prima di pulirlo avvolgerlo con una carta da cucina, riporlo in un contenitore ermetico e conservarlo in frigo, avendo attenzione di sostituire quotidianamente la carta. Alcuni al posto della carta usano coprire il tartufo dentro il contenitore ermetico con riso.

I tartufi sono ritenuti un vero e proprio tesoro sotterraneo molto pregiati e ricercati tanto che alcune specie, specialmente nelle annate di scarsa produzione raggiungono prezzi molto elevati. Basti pensare che gli esemplari di tartufo bianco di pezzatura abbastanza grossa vengono spesso venduti all'asta. A titolo di esempio per un tartufo bianco superiore a dieci cm di diametro il prezzo all'asta può superare i 100 mila euro. Le normali quotazioni variano nei diversi periodi ed in base alle diverse specie.

La determinazione macroscopica di alcune specie per i neofiti non è facile, bisogna memorizzare bene le caratteristiche del peridio: colore, presenza di papille, presenza di verruche, di forme e dimensioni diverse, spessore del peridio stesso. Bisogna poi osservare bene la gleba, nella consistenza, nel colore e le caratteristiche delle venature. Infine bisogna percepire l'odore che è caratteristico per ogni singola specie. Bisogna tener presente che il colore e l'odore varia con il grado di maturazione. Alcune volte dopo aver esaminato tutte queste caratteristiche non si riesce a determinare con certezza la specie. Allora si deve ricorrere all'esame microscopico, in modo da procedere alla differenziazione tramite l'esame delle spore (siamo a disposizione in caso di necessità per l'esame microscopico sia di esemplare fresco che secco).

Chiediamo cortesemente a tutti i cercatori, di non buttare le specie trovate che non rientrano nella lista di quelli

commerciabili, ma di farli avere agli esperti del settore, dotati di microscopio, in modo da poterli studiare e dimostrarne la loro presenza in Calabria (il sottoscritto Mic. Carmine Lavorato, tel. 0984-956952, e-mail carlav46@libero.it è sempre disponibile a livello di volontariato per portare a conoscenza al mondo intero le immense ricchezze micologiche della Calabria), che purtroppo spesso non sono note.

Anche per i funghi ipogei vi sono specie simili a quelle pregiate, ma tossiche, bisogna quindi fare attenzione e consumare solo quelle che sono state esaminate da persone esperte. Anche la tossica *Balsamia vulgaris* ha pressoché le stesse caratteristiche, dal neofita potrebbe essere scambiata con il tartufo bianco, ma con un po' di attenzione si osservano delle differenze significative a cominciare dall'odore che prima assomiglia all'odore di dolci, poi lentamente diventa sgradevole, la superficie è finemente papillata e con piccole verruche, bitorzoluta e di colore da nocciola a marrone scuro, le dimensioni di norma si aggirano intorno ai 2-3 cm. Vi sono tante altre specie tossiche, ma in Calabria non essendo mai eseguita un'attenta mappatura, non si conoscono tutte le specie che sono presenti. Siamo testimoni di un avvelenamento in Calabria consumando *Choiromyces meandriformis*, ha un aspetto simile al tartufo bianco, il suo odore appena raccolto è nettamente sgradevole, solitamente robusto, a maturazione ha un diametro 5-10 cm. A coloro che sono interessati ad osservare i tartufi dal vivo consigliamo di visitare la Mostra Mico-Botanica-Lichenica di Acri (**alcuni anni abbiamo superato le 500 specie**) che si terrà il quarto fine settimana di ottobre dove si espongono anche alcune specie di tartufi freschi. Contemporaneamente resta aperto il Museo botanico e di funghi liofilizzati ove sono esposti alcune specie di tartufi. Segue una breve descrizione delle specie di tartufi comprese nella lista di cui è consentita la raccolta e commercializzazione.

Tuber magnatum

– Tartufo bianco: ritenuto il re dei tartufi, ha colore giallastro, la superficie osservata con la lente è da granulosa a papillosa, la gleba marmorizzata,



inizialmente biancastra, poi ocrea, odore particolare, pungente con componenti agliacei e intenso. Crescita a u t u n n o invernale.

Tuber aestivum

– Tartufo estivo o scorzone (foto P. Cucildi): ha colore nero, la superficie è formata da grosse



verruche piramidali, prominenti, con apice tronco, la gleba a maturità è marrone chiaro, odore gradevole. Crescita estiva.



Tuber uncinatum

– Tartufo uncinato: simile al precedente, colore più scuro, odore più intenso e a crescita a u t u n n o invernale.

Tuber melanosporum – Tartufo nero pregiato, tartufo nero di Norcia o di Spoleto (foto A. Montecchi): simile al tartufo

estivo, verruche meno prominenti, depresse all'apice e irregolarmente poligonali, la gleba a maturità è bruno nerastra, talvolta con toni porpora, odore gradevole.



Crescita autunno invernale.

ha colore nero, la superficie è formata da grosse verruche piramidali, prominenti, con apice tronco.



Tuber brumale

– Tartufo nero invernale: simile al tartufo nero pregiato, lo si separa per avere la gleba prima grigia, poi grigio nerastra, le vene bianche più larghe e meno numerose,

ha un odore di nocciola, meno forte del precedente. Proprio per quest'ultima caratteristica risulta meno pregiato e di conseguenza meno ricercato. Crescita autunno invernale.

Tuber brumale var. moschatum – ha l'identico aspetto di Tuber brumale, si differenzia da questi per avere un forte odore di muschio appena raccolto, che col tempo si affievolisce, inoltre ha un sapore appena piccante e la sua gleba è di color nocciola, mai grigia, anche se questa caratteristica non è costante. Crescita autunno invernale.



Tuber mesentericum – Tartufo di Bagnoli, Tartufo meridionale: ha colore nero, simile al tartufo estivo, ha forte odore di catrame appena raccolto, poi diventa gradevole come gli altri. Solitamente ha una cavità basale, a volte poco evidente. La gleba ha colore variabile inizialmente beige, a maturazione nocciola brunastro, vene bianche, corte, alcune larghe. Crescita autunno invernale.



Tuber macrosporum –



Tartufo nero liscio (foto C. Siniscalco): ha forma irregolare, lobata, colore nero brunastro, le verruche irregolari sono piuttosto basse (di cui il nome liscio). La gleba è da grigio brunastro a bruno porpora, vene bianche, un po' sinuose. Crescita autunno invernale.

Tuber borchii – Tartufo bianchetto: la superficie pubescente è macchiettata di rossastro su sfondo bianco-giallastro, la gleba da biancastra a bruno rossastra, con le macule concolore alla superficie, vene biancastre, larghe e disordinate, odore gradevole. Crescita dall'autunno alla primavera.



I mie ringraziamenti vanno a Angelo Curto per i consigli pratici ricevuti.