



*Lo Specchio*

## **CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI**



*Il tartufo, da oltre 2000 anni incontrastato "re" della cucina italiana ed internazionale, è un frutto della terra ed appartiene alla categoria dei funghi ipogei, organismi che sviluppano sottoterra.*

*I tartufi vanno iscritti al genere Tuber.  
Nel 2021 la cerca e cavatura del tartufo è stata riconosciuta come patrimonio immateriale UNESCO.*

**Marzo 2022 - N° 265**

# Cos'è il tartufo?

## Perché costa così tanto?

**Cos'è il tartufo: definizione, tipologie, la stagionalità, la coltivazione, le ragioni del costo spropositato, le tartufoaie**

Se vi è mai capitato di chiedere a qualcuno che **cos'è un tartufo**, vi sarete accorti che le risposte sono del tipo più vario. Un tubero, una radice, una muffa? In realtà il tartufo è un **fungo ipogeo**, pregiato e relativamente raro, appartenente al genere **Tuber** della famiglia delle **Tuberaceae**. I tartufi crescono spontaneamente a una profondità che varia dai pochi centimetri fino a, in rarissimi casi un metro, nel terreno vicino alle radici di querce, lecci, noccioli, pioppi o altre piante simbiotiche, che ne permettono cioè lo sviluppo, in perfetta simbiosi.

Ricercato e costoso già dai tempi delle corti rinascimentali, il tartufo è uno dei fiori all'occhiello della gastronomia italiana, con il Belpaese che è anche uno dei maggiori esportatori mondiali di tartufi, nelle loro due grandi varietà di **tartufo bianco**, più pregiato, e **nero**.

### Gleba e peridio

La composizione di questo fungo è fatta per più dell'80% d'acqua. La sua parte esterna si chiama **peridio**, una superficie che può essere più o meno liscia e variare il suo colore dallo scuro al più chiaro. La parte interna del tartufo si definisce **gleba**. Anche quella può assumere sfumature di colore più o meno chiare ed essere percorsa da venature.

### Il tartufo in cucina

Chiarito che cos'è il tartufo vediamo gli usi in cucina. Il profumo e il gusto intenso del tartufo si sposano con le tante ricette delle tradizioni regionali: dal **Piemonte** alla **Lombardia**, dalla **Toscana** all'**Emilia Romagna**,

dall'**Umbria** alle **Marche**, e ancora **Molise** e **Abruzzo**. Tutte regioni di antica e apprezzata vocazione tartufoaia.

Con il tartufo si condiscono primi piatti di pasta, risotti, secondi di carne (come gli arrostiti di vitello) ma anche e più "estrosamente" secondi di pesce. Col tartufo si fanno creme da spalmare, oli e tante altre specialità. Il tartufo in cucina viene usato crudo e a fettine (quello bianco) oppure soprattutto cotto, grattugiato o a scaglie (quello nero).

Tra i piatti più tipici della tradizione piemontese come non citare i **tajarin** (tagliolini) al tartufo, la pasta all'uovo con burro e sottilissime fettine di tartufo bianco. Tra i più tipici piatti preparati con il tartufo nero abbiamo invece gli **strangozzi** (una specie di spaghettoni) o le tagliatelle **alla nursina**, con l'aggiunta di acciughe.

### Proprietà del tartufo

Dopo aver visto cos'è il tartufo e come si usa in cucina passiamo alle sue diverse proprietà: è ricco di proteine e povero di grassi, contiene poi importanti minerali come magnesio, calcio e potassio e antiossidanti naturali che agiscono contro l'invecchiamento e i radicali liberi.

Essendo privo di colesterolo, il tartufo è di aiuto per l'attività cardiovascolare, mentre il magnesio aiuta a eliminare le sostanze tossiche tramite i reni sui quali esercita un'azione stimolante. Nei casi di patologie epatiche, di renella o allergie, è però sconsigliato mangiare tartufi ed è meglio sentire il proprio medico se si intende farlo.

### Rarietà dei tartufi

La rarità dei tartufi è legata al fatto che la loro crescita dipende fattori geografici, ambientali e stagionali. Tornando per un attimo alla domanda iniziale che cos'è il tartufo è più facile capire il perché: il tartufo è un fungo e come tutti i funghi è nemico delle stagioni poco pio-



vose e arcinemico della siccità. Più è scarsa l'annata, più il prezzo dei tartufi ovviamente sale.

I tartufi vengono raccolti a mano dopo essere stati individuati sotto terra solitamente con l'aiuto dei **cani** (detti appunto **da tartufo**); soprattutto in passato venivano invece individuati con l'aiuto di **piccoli suini**, per il loro olfatto molto sviluppato. L'odore penetrante e persistente del tartufo si sviluppa a maturazione compiuta e ha lo scopo di attirare gli animali selvatici che scavando sotto terra permettono di spargere le spore di tartufo che propagano la specie.



### Tipi di tartufo nero, bianco e non solo

Cos'è il tartufo e come si raccoglie è ora chiaro, ma non esiste un solo tipo di tartufo. Le varietà conosciute sono una sessantina ma sono appena sei i tipi di tartufo che hanno interesse alimentare e commerciale. La differenza madre è tra **tartufi bianchi e neri**, con al top, per qualità, rispettivamente il **Bianco di Alba** (Piemonte) e il **Nero di Norcia** (Umbria).

Abbiamo quindi il **tartufo bianco pregiato** (*tuber magnatum pico*) cioè quello di **Alba**, il **tartufo nero pregiato** (*tuber melanosporum vittadini*) ovvero quello di **Norcia-Spoleto** o **tartufo del Perigord**, e ancora il **nero estivo** o scorzone (*tuber aestivum vittadini*), il tartufo **nero tardivo** o invernale di Norcia (*tuber brumale vittadini*) e infine il **bianchetto** (*tuber borchii vittadini*).



Il tartufo ormai da tempo si coltiva pure, senza grossi risultati però per i tipi più pregiati.

Tra i territori ad alta vocazione di **tartufo bianco** oltre alla zona compresa nei boschi tra **Torino e Alba**, c'è l'area di **Isola Boscone** in Lombardia, ma anche i colli bolognesi e del forlivese e la zona del piacentino, senza dimenticare il tartufo bianco di **Ateleta**, in Abruzzo. Le regioni a più alta vocazione di tartufo nero, meno raro del bianco, sono invece Umbria e Molise (in quest'ultima nei boschi della zona di Isernia dove è comunque presente anche il bianco). Altre zone di tartufo nero sono, al Sud, il Sannio, l'Irpinia, le aree boschive di Basilicata e Calabria e la zona etnea in Sicilia.



### Passando ai tipi di tartufo

**nero**, a seconda del periodo di raccolta abbiamo tartufi neri invernali o estivi. Il tartufo estivo ha una scorza ruvida e verrucosa e l'interno



marroncino, non nero come invece quello invernale. Il tartufo estivo, se le condizioni meteorologiche aiutano a dovere, si raccoglie tra maggio e agosto, ed è meno pregiato (e meno costoso) di quello invernale.

Nei deserti e nelle regioni sabbiose dell'Africa del Nord e dell'Asia occidentale, e più raramente anche sulle coste di Sicilia e Sardegna bagnate dal Mediterraneo, crescono invece i "tartufi del deserto" o "tartufi delle sabbie". I cosiddetti terfaz, dal colore bianco o giallognolo, sono abbastanza pregiati e appartengono al genere Terfezia.

### Come pulire i tartufi?

Il tartufo specie quello bianco è un fungo molto delicato, quindi il consiglio è di pulirlo delicatamente dalla terra e altre impurità senza usare

l'acqua, ma solo con uno spazzolino dalle setole morbide, concentrandosi sulle intercapedini e sulle fessure naturali. Dopo aver fatto questa operazione, con un foglio di carta da cucina togliamo le tracce residue di terra. Sempre per la sua delicatezza il tartufo, per conservare al meglio tutte le sue caratteristiche, va pulito appena prima di essere usato in cucina.

### La coltivazione dei tartufi e le tartufaie

I tartufi si possono coltivare a seconda della tipologia, oppure no. È il caso del tartufo bianco: gli studi e le ricerche per trovare metodi di



riproduzione controllata si stanno facendo sempre più incalzanti, in particolare in Francia e in Inghilterra. Quello che sappiamo per ora con certezza è che il tartufo nero si può coltivare. Per farlo occorrono terreni che hanno caratteristiche specifiche e che possono trasformarsi in tartufaie. In particolare è possibile che si tratti di **"tartufaie controllate"** se il

terreno è già boschivo e produce qualche tartufo. A quel punto si potrà renderlo più produttivo mettendo a dimora altre piante tartufigene. Se invece si parte da zero, si parla di **"tartufaia coltivata"**. In ogni caso non si pensi a un processo semplice: per ottenere buoni tartufi da una tartufaia ci vogliono anni, almeno cinque. Per l'apice produttivo si parla addirittura di 11 anni. Chiaramente non tutti i terreni sono adatti a produrre tartufi. Bisognerà tenere in considerazione alcuni aspetti particolari come il clima, la composizione del terreno, la pendenza, l'altitudine.

### Provenienza e denominazione dei tartufi. Tutto chiaro?

Attenzione alla provenienza del tartufo nella sua denominazione, perché è un elemento che può trarre in inganno. Il tartufo bianco invernale, ovvero il *Tuber Magnatum Pico* viene comunemente definito **"Tartufo bianco d'Alba"**, anche se non viene necessariamente da Alba. Scrivevamo qualche tempo fa che il **"Tartufo Bianco è sempre stato il Tartufo**

**Bianco d'Alba, perché la notorietà di Alba come zona del tartufo pregiato precede quella del tartufo bianco stesso. Non c'è alcuna relazione con l'origine del tartufo: Tartufo Bianco d'Alba è il nome comune con cui viene indicato il pregiatissimo tubero ovunque nasca, per la sua specie"**. La stessa cosa accade anche per altre tipologie di tartufo. Come per il tartufo nero pregiato, detto anche tartufo nero di Norcia o di Spoleto. Basti pensare che lo stesso tartufo bianco talvolta viene nominato tartufo del Piemonte o tartufo d'Acqualagna.



### Sul costo del tartufo

Infine, **perché il tartufo è così costoso?** Prima di tutto specifichiamo che non tutti i tartufi costano nello stesso modo. Il costo del tartufo viene stabilito ogni anno da un borsalino che guida le vendite di questo mercato. In questo caso sarà facile notare che il tartufo bianco costa più del triplo degli altri tartufi, se non molto di più. Il prezzo del tartufo è stato stabilito nel tempo: uno dei fattori, come abbiamo detto, è che storicamente il tartufo bianco non si può coltivare, questo incide sulla sua rarità. Inoltre essendo un prodotto che si trova solo in un determinato periodo, la domanda è concentrata in un piccolo lasso di tempo. In generale le condizioni climatiche e del terreno per la coltivazione dei tartufi non sono semplici e così banali (non è facile come coltivare i pomodori nel terrazzo, per capirci). La stessa estrazione è un processo che richiede



strumenti e competenza. La deperibilità del tartufo è molto alta, perché il tartufo perde le sue qualità organolettiche velocemente, quindi andrebbe consumato per lo più fresco.

### Prezzo tartufo bianco, stagione 2021

In media, i prezzi del tartufo bianco (ottobre 2021) si attestano sui **2000,00 €** al Kg circa. Se nella scorsa stagione l'estate molto calda e la siccità avevano influito negativamente sulla qualità e quantità dei tartufi raccolti, facendone alzare i prezzi, purtroppo quest'anno le cose sembrano essere andate ancora peggio. Secondo un'analisi della Coldiretti, a **inizio stagione 2021** il tartufo bianco ha raggiunto **quotazioni record**, che sono arrivate a toccare i **4000,00 €** al Kg per le pezzature più grandi. Prezzi alti sì ma certo sempre meno dei 500,00 € all'etto che il tartufo bianco di Alba ha toccato nel 2012. C'è da dire che il tartufo bianco ha un sapore più intenso del nero per cui ne bastano pochi grammi (12-15 massimo) rispetto al "cugino" per condire, ad esempio, un piatto di pasta per quattro persone.

### Tartufo e crisi climatica

Sulla scarsità infine agisce anche la crisi climatica. Lo dimostra un'annata come questa. Nel 2021 le piogge si sono fatte attendere per mesi nel periodo primaverile/estivo. Con evidenti conseguenze sulle coltivazioni di tartufi. Poiché anche il prezzo del tartufo segue le dinamiche di mercato della domanda e dell'offerta, nel periodo in cui il prodotto è meno reperibile, i prezzi tendono a salire alle stelle. La siccità e l'assenza di precipitazioni possono influire moltissimo sulla maturazione dei tartufi. Questo potrebbe portare nel tempo non

tanto alla scomparsa del prodotto, quanto alla migrazione in altre zone di produzione che hanno caratteristiche climatiche più favorevoli (come sta già succedendo nel mondo del vino). Anche se qualcuno si è spinto a



sostenere che nel 2100 a causa degli effetti dell'emergenza climatica il tartufo potrebbe scomparire.

### Fonti:

- <https://www.dissapore.com/spesa/cose-il-tartufo-e-perche-costa-cosi-tanto/> - Lavinia Martini - 7 dicembre 2021
- <https://www.dissapore.com/spesa/cose-il-tartufo-e-perche-costa-cosi-tanto/> - Artimondo Italia - 15 giugno 2019
- <https://www.tartufo.com/it/tartufo/>
- [https://www.fortunatiantonio.it/prezzo-tartufo-bianco-2021/#:~:text=Pezzature%20piccole%20\(da%200%20a,\)%3A%204000%20euro%20al%20Kg](https://www.fortunatiantonio.it/prezzo-tartufo-bianco-2021/#:~:text=Pezzature%20piccole%20(da%200%20a,)%3A%204000%20euro%20al%20Kg) - Fortunato Antonio - 8 ottobre 2021

Come pubblicato nella mail del 1° marzo, stanno migliorando le condizioni di salute in Belgio e in quasi tutta Europa. Il grosso dell'ondata Omicron sembra alle spalle.

Il comitato del club riunito venerdì 25 febbraio ha deciso, nel pieno rispetto della legalità, di riprendere gli incontri in aula presso la sede del Club. Da lunedì 7 marzo, anche se indossare la mascherina non è più un obbligo legale, per precauzione, sarebbe opportuno conformarsi alle regole già sperimentate tra di noi. Perciò l'uso della mascherina, del gel idroalcolico e il distanziamento personale saranno ancora fortemente consigliati. Il servizio del bar sarà operativo.

Non vediamo l'ora di ritrovarci in occasione della riunione di **mercoledì 9 marzo 2022 alle ore 19:30** per un'incontro dedicato ai **piaceri del palato**. **Gianpietro Corongiu**, appassionato dai sapori culinari e del buon gusto, ci proporrà « **assaggi allo scopo di indovinare il prodotto (spezie, formaggio, vino...)** ». Gli ingredienti sono regalati dal club. Ancora una volta una serata originale e divertente in prospettiva !

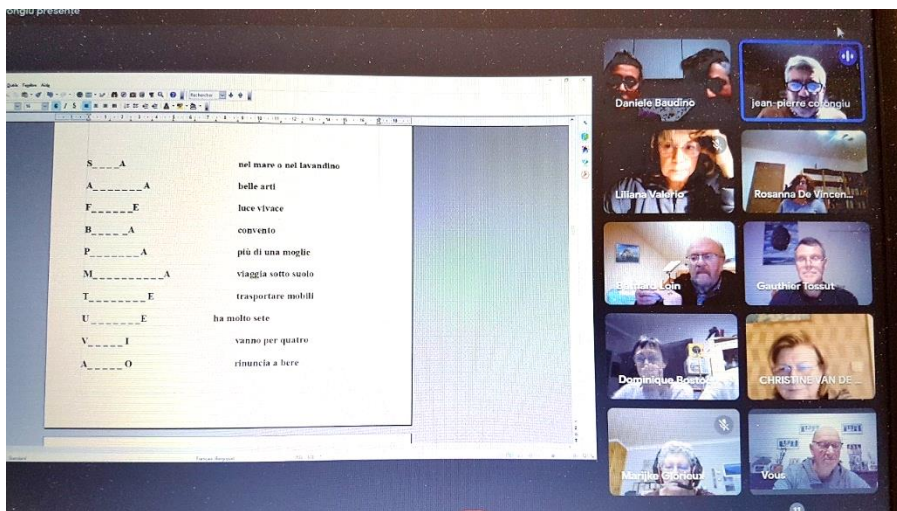
Per un'efficace organizzazione dell'attività è richiesta la **prenotazione** in modo da conoscere il numero di assaggiatori e così da

evitare lo spreco. L'iscrizione è effettuata per posta elettronica [dominique.dogot@hotmail.be](mailto:dominique.dogot@hotmail.be) o per telefono 0496 62 72 94. Termine ultimo per l'iscrizione: lunedì 7 marzo a mezzanotte.

L'attività di mercoledì 30 marzo dedicata alla **presentazione sui tortellini da Alessandra Perretta e Samantha Campisano** richiede anche lei l'iscrizione ([dominique.dogot@hotmail.be](mailto:dominique.dogot@hotmail.be) - 0496 62 72 94) e il pagamento anticipato di **4,00 €** a testa sul conto **Lo Specchio "Eventi" del Club: BE05 1261 1196 7675**. Possibilità di ordinare porzioni di tortellini su richiesta. Termine ultimo: giovedì 10 marzo a mezzanotte.

## La volta scorsa

A fine gennaio le ultime decisioni governative legate alla crisi sanitaria hanno dato un po' di libertà a diverse attività tra cui le riunioni della vita associativa.



Secondo la legge sarebbe stato possibile ritrovarci insieme nella sala riunioni del Collège come al solito. Ma la variante Omicron, anche se meno grave, si diffonde in modo più contagioso. Perciò il comitato (con

la sua grande saggezza) ha deciso di posticipare la ripresa delle sedute in aula. Di conseguenza, la 264esima seduta si è svolta mercoledì 2/2/22 (cifra magica ... chissà ?) tramite schermo, speriamo per l'ultima volta!

Presenti c'erano 14 soci tra cui, i nostri amici del Piemonte, **Silvia e Daniele Baudino** che ci raggiungono quasi ogni volta.

Occorre anche salutare e ringraziare **Marijke Glorieux** che non ha mai mancato un incontro in videoconferenza fino ad oggi.

Questa serata virtuale, una delle più lunghe, è durata fino alle 22:30, grazie all'iniziativa di **Gianpietro** (ancora lui...) che aveva proposto un'attività molto divertente, cioè un gioco con "**parole bucate**".

Lo scopo era di scoprire una parola secondo l'esempio sottostante:

P \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ O - (10 lettere) → 1° indizio: uccello socialista → 2° indizio → 3° indizio

I partecipanti disponevano delle prima e dell'ultima lettera della parola e del primo indizio. Eventualmente, il moderatore ne proponeva un secondo e alcune volte un terzo.

Soluzione dell'esempio: **pettirosso**.

Con l'aiuto dei membri del comitato, Gianpietro aveva preparato 14 elenchi di 10 parole (140 parole); perciò ci siamo lasciati più tardi del solito.

Tutti i soci presenti si sono espressi trovando le risposte giuste.

Alla fine, dopo una "lotta ardente", tre concorrenti hanno pareggiato il primo posto sul podio della gara: **Liliana Valerio, Jocelyne Desmons e Dominique Bostoën**. Tutti e tre riceveranno una buona bottiglia di vino o di Prosecco per il loro impegno.

Questo premio sarà distribuito durante la prossima seduta che si svolgerà nell'aula del Collège.

**Dominique Bostoën**



Dato che tanti soci non erano presenti all'incontro, Gianpietro ha proposto che ogni mese siano presentate 20 parole bucate del gioco. Adesso tocca a te per un piccolo sforzo intellettuale e linguistico! Le soluzioni saranno pubblicate nel numero prossimo del bollettino.

	Parole bucate	Indizi
1.	A _ _ _ _ O	Tronco
2.	T _ _ _ _ _ _ _ _ E	TV
3.	A _ _ _ _ A	Ricordo
4.	P _ _ _ _ _ _ _ O	Uccello
5.	E _ _ _ _ _ _ O	Volare
6.	Z _ _ _ A	Arancione
7.	M _ _ _ _ _ _ A	Bestiame
8.	S _ _ _ _ _ _ O	Foresta
9.	P _ _ _ _ _ O	Fungo
10.	S _ _ _ _ _ _ _ O	Spesa
11.	V _ _ _ A	Tetto
12.	P _ _ _ _ _ _ _ E	Elettricità - Protegge
13.	I _ _ _ _ _ _ _ O	Non ne può più
14.	A _ _ _ _ _ _ _ O	Acqua
15.	C _ _ _ _ _ _ A	Tempo
16.	C _ _ _ _ _ _ _ E	Capo
17.	D _ _ _ _ O	Salotto
18.	R _ _ _ _ _ _ _ O	Sopporta e regge
19.	C _ _ _ _ _ E	Luogo chiuso
20.	I _ _ _ _ _ _ _ _ _ E	Non si sopporta più

Soluzioni nel prossimo bollettino n. 266.

## Espressioni o modi di dire del mese

### FARE LE SCARPE (Liliana Valerio)

Significato: fregare qualcuno, raggirarlo; imbrogliare qualcuno, più precisamente fingersi suo amico per poi fregarlo, magari prendendo il posto che occupa ("scalzandolo" dal suo posto).

Trad.: *couper l'herbe sous le pied à quelqu'un, devancer quelqu'un de manière malhonnête!*

Esempio: "ti ho fatto le scarpe!", "guarda che ti faccio le scarpe!", specialmente in ambito lavorativo: "il suo collega gli ha fatto le scarpe e ha ottenuto la promozione!"

Commenti: secondo diverse fonti il significato di **fare le scarpe a qualcuno** potrebbe venire dal '600 e dall'usanza di mettere ai morti, prima di essere seppelliti, delle calzature nuove, per affrontare il grande ultimo viaggio, ovvero la morte. Questo molto probabilmente non capitava a tutti, ma solo alle persone di un certo rango, dato che è improbabile che i poveri sprecassero delle scarpe nuove per seppellirle. In questo senso quindi provocare la morte di un nemico voleva dire anche regalargli delle scarpe nuove. Da qui potrebbe essere nata l'espressione "fare le scarpe".



### Calendario delle prossime riunioni e attività del ciclo 2021-2022

- **Mercoledì 9 marzo 2022** - Serata dedicata ai piaceri del palato: « Assaggi allo scopo di indovinare il prodotto (spezie, formaggio, vino...). Iscrizione richiesta. A cura di Gianpietro Corongiu.

- **Mercoledì 30 marzo 2022** - Presentazione sui tortellini, spazio a risposte - domande, degustazione di tortellini panna e prosciutto cotti al momento. Iscrizione richiesta.  
A cura di **Alessandra Perretta** e di **Samantha Campisano**.
- **Mercoledì 4 maggio 2022** - Serata del cinema italiano al Forum.
- **Sabato 7 maggio 2022** - Lo stile Liberty (Art Nouveau) a Tournai: visita a piedi di diversi siti.  
A cura di **Jocelyne Desmons**.
- **Mercoledì 1 giugno 2022** - Riunione mensile e **Assemblea Generale**.



Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.

☎ Dominique DOGOT 0496/62.72.94 - Gianpietro CORONGIU 069/68.65.86  
Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi via email al seguente indirizzo [info@conversazione-italiana.be](mailto:info@conversazione-italiana.be), pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2021/2022, da versare tramite banca al numero di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Bic CPHBBE75).  
Indirizzo del sito internet del club : <https://www.conversazione-italiana.be>

**Editore responsabile:** Dominique Dogot, avenue des Alliés 87 - 7540 Tournai (Belgique)