

Il consumo

Il Tartufo Bianco Pregiato di Savigno e dei Colli Bolognesi in tavola:

Il Tartufo Bianco Pregiato non deve essere snaturato con preparazioni complicate o estranee alle nostre tradizioni culinarie né abbinato a condimenti e salse superflui, ma valorizzato con ingredienti semplici, equilibrati e discreti. Bastano pochi grammi di tartufo "sfogliato" in tante sottili e raffinate veline, per esaltare al meglio le sue prerogative organolettiche ed impreziosire una pietanza. Non sono concesse mescolanze con specie di tartufo meno pregiate, né sono ammesse mistificazioni con prodotti di sintesi od oli.

Un breve confronto tra il tartufo bianco e il tartufo nero in cucina aiuterà il consumatore a valutarne la giusta modalità d'impiego e di degustazione. Le due specie vengono nettamente distinte secondo due principi essenziali:

- il nero va consumato in quantità, quello bianco è un aromatizzante che trasmette ai cibi soprattutto profumo, e va quindi impiegato in dosi minime;
- il nero si consuma cotto, il bianco quasi esclusivamente crudo, affettandolo direttamente sulla vivanda.

ELENCO DEGLI ESERCENTI ADERENTI

- TSV, Tartufai Savigno Valsamoggia
- PRO LOCO, Savigno
- Trattoria "Da Amerigo", Savigno
- Ristorante "La Lanterna", Guiglia
- Ristorante "Stella d'Oro", Savigno
- Ristorante "La Clementina", Savigno
- Pizzeria "L'Aquila Nera", Monte Pastore
- Ristorante "Falco d'Oro", Tolè
- Ristorante "Taverna del Borgo", Castello di Serravalle
- Ristorante "La Villa", Savigno
- Macelleria "La Bottega del Macellaio", Savigno
- Azienda Agrituristica "La Tintoria", Castello di Serravalle
- Salumeria "Mazzini", Savigno
- Enogastronomia tipica "La Dispensa di Amerigo", Savigno
- "Trattoria del Borgo", Monteveglio
- Ditta "Appennino Funghi e Tartufi", Monteveglio
- "Antica Trattoria Del Pontelungo", Bologna
- "Antica Trattoria Belletti", Monte Pastore
- Ristorante "Il Castello", Castel di Casio
- Osteria "La Contrada", Ponzano - Castello di Serravalle
- Prosciuttificio "Montevecchio", Savigno
- "Franchi Fausto - prodotti tipici savignesi", Savigno
- "Trattoria Lina", Savigno
- Gastronomia "La Ghiotta", Monte San Pietro
- "Vini Botti", Monte San Pietro
- "Osteria del Naviglio", Pavia
- Ristorante "al Castello", Arceto (Scandiano)
- Osteria "La Bastida", Castelvetro (Piacenza)
- Ristorante "El Mulin", Cavalese (Trento)
- Trattoria "Leoni", Barbiano di Felino (Parma)
- Trattoria "Riva", Ponte dell'Olio (Piacenza)
- Ristorante "12 Apostoli", Verona
- Ristorante "Malga Panna", Moena

Fonti:

- Museo del Tartufo - Comune di Savigno (BO)
- Carta della Qualità - Tuber Magnatum Pico (Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo del Comune di Alba)
- www.tuber.it
- www.comunedisavigno.it



Comunità Montana
Unione dei Comuni
della Valle del Samoggia



Pro Loco Savigno



Tartufai Savigno Valsamoggia

Carta di Qualità del Tartufo Bianco Pregiato di Savigno e dei Colli Bolognesi

Comune di Savigno, Città Nazionale del Tartufo e dei Sapori

Patrocinio:

Presidenza del Consiglio dei Ministri,
Presidenza del Consiglio Regionale dell'Emilia Romagna,
Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bologna

"Tartufo di Qualità"

Un progetto finanziato da G.A.L. Appennino Bolognese



Uno strumento di conoscenza e consapevolezza rivolto a consumatori, esercenti e associazioni, tartufai

Dichiarazione di intenti:

La Carta di Qualità del Tartufo Bianco Pregiato di Savigno e dei Colli Bolognesi è sottoscritta da esercenti, associazioni locali e tartufai che si impegnano a:

- trattare un prodotto certificato;
- informare i propri clienti circa le qualità e le caratteristiche del prodotto locale a confronto con altri prodotti;
- commercializzare ed utilizzare prioritariamente il tartufo locale, in forma primaria o trattato con altri prodotti, ai prezzi quotati del mercato locale fino ad esaurimento delle scorte;
- commercializzare e trattare il prodotto spazzolato e non vermato;
- predisporre un *menu a la carte* in cui, oltre a porre in rilievo l'indicazione dei piatti al Tartufo, dovranno essere indicati: 1. tipologia e nome del tartufo; 2. trattamento del tartufo utilizzato nella predisposizione dei cibi; 3. prezzo (solitamente espresso per grammo).

La seguente breve scheda tecnica facilita il riconoscimento del prodotto nostrano

Nome latino: Tuber Magnatum Pico

Nome comune: Tartufo Bianco Pregiato

Classificazione:

REGNO: Funghi	ORDINE: Pezizales
DIVISIONE: Eumycota	FAMIGLIA: tuberaceae
SOTTODIVISIONE: Ascomycotina	GENERE: Tuber
CLASSE: Discomycetes	SPECIE: Magnatum Pico

Composizione chimica
(quantità per 100 grammi di prodotto):

Acqua	g 82,6	Sodio	mg 40
Azoto	g 0,9	Potassio	mg 188
Azoto no proteico	g 0,2	Zinco	mg 2,8
Proteine	g 4,1	Rame	mg 1
Lipidi	g 2,1	Calcio	mg 12,4
Glucidi	g 2,0	Magnesio	mg 8,1
Fibra	g 0,4	Ferro	mg 3

Forma: aspetto globoso, con numerose depressioni e lobi dovuti alle caratteristiche del terreno nel quale nasce.

Aspetto esterno: il peridio, cioè la scorza esterna con funzioni protettive verso batteri e funghi, è liscio, di colore giallo oca o verdicchio, a volte con macchie rugginose e, negli esemplari scadenti, tendente al grigio.

Aspetto interno visibile alla sezione: la sua gleba, ovvero la polpa interna, può variare dal bianco grigiastro al nocciola (talvolta sfumata di rosso vivo) a seconda del grado di maturazione, del suolo e della pianta simbionte, con sottili e sinuose venature più chiare.

Caratteristiche organolettiche: quando raggiunge la giusta maturazione, ha un profumo spiccato e piacevolmente aromatico, diverso dall'agliaceo degli altri tartufi, in grado di evocare un sapore misto di terra bagnata, funghi e parmigiano.

Epoca e ambiente di maturazione: dalla tarda estate al primo inverno, dalla pianura fino ai 600 m slm., con punte di 800 m sull'Appennino Bolognese. Predilige ambienti freschi ed umidi di canali e boschi cedui caratteristici dei colli emiliani e suoli calcarei, argillosi o sabbiosi, soffici e umidi per la gran parte dell'anno, a PH neutro e ricchi di calcio ma poveri di sostanze organiche, d'azoto, di fosforo e di potassio. Nasce ad una profondità variabile, compresa tra la superficie e i 60 cm (eccezionalmente può arrivare al metro) ad una temperatura media di 6°C. Vive in simbiosi con querce, pioppi, salici e noccioli; raramente lo si trova in concomitanza con altri tartufi.

Il tartufo di mano in mano

Pulizia: ripulire da possibili residui di terriccio con spazzolino di durezza media o con pennellino, quindi con panno asciutto per togliere la rimanenza. Mai usare acqua per non compromettere la conservazione del tartufo.

Conservazione: conservare intero in un contenitore in vetro a chiusura ermetica e in ambiente fresco ad una temperatura dai 3° ai 6°C per non disperdere il profumo, meglio se avvolto in un panno/carta assorbente. L'errata conservazione può accelerare il processo di deperimento.

Vendita: con l'indicazione di specificare sempre il nome latino e quello italiano del tartufo in vendita al consumatore, la legge distingue tra tartufi freschi e conservati. I primi, per essere commercializzati, devono essere ben maturi, sani, liberi da corpi estranei e impurità. I tartufi interi devono essere venduti separatamente da quelli spezzati, dai "pezzi" (porzioni di tartufo di dimensione superiore a cm 0,5 di diametro) e dal "tritume" (porzioni di tartufo di dimensioni, invece, inferiori). È vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, immaturi, non sani o non ben puliti. Sull'etichetta devono essere indicati, oltre al nome latino e italiano della specie, il nome della ditta che li ha confezionati e la località ove ha sede lo stabilimento.

Vademecum del tartufaio

(breve guida normativa): per il Tartufo Bianco Pregiato di Savigno e dei Colli Bolognesi, le leggi di riferimento sono:

- Legge statale n. 752 del 1985 "Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo" (e successiva modifica n. 162 del 1991).
- Legge Regionale dell'Emilia Romagna n. 24 del 2 settembre 1991 (e successiva modifica n. 20 del 1996).

che stabiliscono le specie, la zona e il periodo di raccolta - per il Tartufo Bianco è compreso tra settembre e gennaio. Le funzioni amministrative sono delegate alle Province, che provvedono al rilascio delle autorizzazioni, alla definizione dei calendari annuali di raccolta e alle normative specifiche di raccolta per particolari territori (parchi e aziende faunistico-venatorie). Disposizioni di legge e accortezze principali:

- Il tartufo deve essere munito di apposito tesserino rilasciato dalla Provincia previo superamento di un esame e rispettare il calendario di raccolta.
- La raccolta è libera nei boschi e nei terreni non coltivati. È vietata nelle tartufoie private e nelle aree rimboscate da meno di 15 anni (ad eccezione di alvei, sponde e argini dei corsi d'acqua).
- La ricerca è eseguita con l'ausilio del cane a ciò addestrato (largamente impiegati il lagotto romagnolo ed alcune razze a vocazione venatoria); lo scavo, con l'apposito attrezzo (vanghetto o zappetto, di larghezza massima di 6 cm), deve essere limitato al punto ove il cane lo abbia iniziato.
- Massima cautela nel "cavare" (gergo dialettale che indica l'estrazione del tartufo dal terreno) gli esemplari per non compromettere le radici già micorizzate (dove cioè sia presente il micelio contenente le spore). È sempre opportuno chiudere la buca fatta con la terra originaria per non disidratare micelio e radici e ricreare le stesse favorevoli condizioni fisico-chimiche precedenti.
- Non raccogliere tartufi bianchi primaticci come il fiorone (il tartufo bianco immaturo) perché, oltre ad essere scadente dal punto di vista alimentare (poco profumo, spesso larvato, deperibile), contiene spore per la riproduzione e la formazione di nuove tartufoie.
- Rispettare i periodi di raccolta, in particolare nella prima estate, quando si stanno formando i corpi fruttiferi dei tartufi autunnali (processo che può protrarsi per mesi).



Consigli per l'acquisto: l'acquisto è possibile nello stesso periodo della raccolta, meglio se nella zona d'origine, trattandosi di un prodotto fresco altamente deperibile. Prima dell'acquisto è consigliabile informarsi sull'andamento del prezzo del mercato, accertarsi che la specie sia quella richiesta, controllare il profumo, il livello di pulizia, il grado di maturazione e, infine, che l'esemplare non sia ricostruito o sofisticato (per esempio che non sia stato insabbiato per alterarne il colore). Inoltre, l'acquirente deve accertarsi che l'esemplare non presenti difetti che ne alterino le caratteristiche organolettiche: grado di maturazione insufficiente; diversi stadi di deperimento che provochino odori sgradevoli (come esalazioni di ammoniaca, metano o formaldeide); presenza di micosi (macchie brune sul peridio); presenza di parassiti e gommosità (propria degli esemplari non freschi o non conservati adeguatamente).