

SALSA AL BIANCHETTO

INGREDIENTI: gr. 200 di tartufo bianchetto (*T. albidum*), gr. 400 di mascarpone, sale q.b.;

PREPARAZIONE: fare ammorbidire in una ciotola il mascarpone, aggiungere il tartufo affettato sottilmente, salare e mescolare energicamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.

Questa salsa può essere utilizzata per condire tutti i tipi di pasta o per guarnire dei crostini; si conserva per alcuni giorni in frigorifero o alcuni mesi in congelatore avendo l'accortezza di dividerla in porzioni.

LE SPECIE CHE SI POSSONO RACCOGLIERE

Ogni specie di tartufo presenta delle peculiari caratteristiche di forma e dimensioni, di odore e sapore che lo rendono più o meno interessante in gastronomia e di maggiore o minore va-

lore commerciale.

La legge nazionale (L.752/85) stabilisce che, fra tutte le specie di tartufi esistenti, solo per nove sia ammessa la raccolta e la commercializzazione sul territorio nazionale. Per ciascuna di queste specie di tartufo viene riportata una descrizione morfologica che ne permette il riconoscimento, viene indicata l'epoca di maturazione (che corrisponde al periodo in cui è consentita la raccolta). Inoltre vengono fornite sinteticamente notizie sull'habitat in cui si sviluppa e sul suo valore commerciale.

Tuber magnatum Pico



Tuber Magnatum Pico (Carpoforo e spore)

Da "magnatum" = dei magnati, dei ricchi signori (Pico, 1788).
Nome volgare: tartufo bianco pregiato, già tartufo d'Alba.
Periodo di raccolta: da settembre a dicembre.

CARPOFORO:

può assumere forma molto varia: rotonda, lombata, con cavità, sinuosa, in relazione ai vari tipi di terreno in cui viene a for-

marsi.

Non sono infrequenti forme affusolate a bastoncino o schiacciate a focaccia, specie se il tartufo cresce stretto fra due pietre. La pezzatura è molto variabile, ma in genere si tratta di tartufi con dimensioni sostenute: non è eccezionale trovare carpofori di 200-300 grammi e a volte addirittura superiori al

chilogrammo.

PERIDIO:

ha superficie liscia, di colore giallo ocra o giallo olivastro, talora anche grigio-verdastro.

GLEBA:

bianco-giallastra con toni nocciola o marroncini; le varie tonalità di colore sono in relazione al grado di maturazione, al tipo di suolo e alla specie forestale con cui è unito in simbiosi. In alcuni esemplari cresciuti in simbiosi con il tiglio si notano all'interno punteggiature di colore rosso. Sono sempre presenti venature biancastre, esili e numerose, che anastomizzano fra loro conferendo alla gleba una certa marezzatura.

PROFUMO:

particolarmente spiccato e gradevole a maturità, inconfondibile e caratteristico anche se non facilmente definibile.

SAPORE:

molto gustoso e tipico, può ricordare quello del formaggio grana.

ASCHI:

di forma globosa, a volte subpedunculati, sacchiformi di 60-120x40-100 micron di dimensione: sono distribuiti disordinatamente e contengono al loro interno da una a quattro spore (Ceruti, 1960).

SPORE:

di colore giallo chiaro reticolate a maglie larghe, di forma ovoidale o sferica, di 35-50x32-42 micron di dimensione (Ceruti 1960).

HABITAT:

è in grado di svilupparsi solo in determinati pedoambienti molto circoscritti, come in

terreni marnosi con buona quantità di sabbia e buona percentuale di argilla.

E' una specie che predilige ambienti freschi come le zone umide dei fondovalle e i margini dei fossi. Le tartufaie si trovano anche all'interno o al margine dei boschi e nei coltivi sotto piante isolate.

Vive in simbiosi con tigli (soprattutto quelli dei filari stradali), pioppi e salici (lungo i corsi d'acqua), roverelle, cerri, farnie, carpini neri e noccioli.

Presente da luglio, matura da ottobre a dicembre, con esemplari precoci in settembre ma dei quali è vietata la raccolta.

VALORE:

è indubbiamente il tartufo per eccellenza, (si trova solo ed esclusivamente in Italia) quello di maggior pregio e maggior valore commerciale. Il suo prezzo medio è sempre superiore a 500 Euro al chilo.





Tuber albidum o *borchii* Pico



Tuber albidum o *borchii* (carpoforo e spore)

Da “*albidum*” = di colore chiaro (Pico, 1788)

Nomi volgari: tartufo bianchetto o marzuolo.

Periodo di raccolta: da gennaio ad aprile.

CARPOFORO:

in genere rotondo, ma anche gibboso. Solitamente di piccole dimensioni: in terreni sciolti e nei coltivi può raggiungere anche i 5 – 10 cm di diametro.

PERIDIO:

liscio, di colore molto variabile dal biancastro ocraceo (per cui può essere confuso con il tartufo bianco pregiato) all'arancio scuro fino al colore ruggine, a volte anche maculato.

GLEBA:

inizialmente biancastra, in alcuni esemplari vira con la maturazione a un colore fulvo; a volte rossastro bruno o addirittura violacea.

Venature piuttosto larghe,

poco numerose, ramificate, biancastre e tendenti a imbrunire all'aria a maturazione.

PROFUMO:

decisamente agliaceo e penetrante (forte odore di acetilene).

SAPORE:

non molto gradevole, spesso anche cotto risulta parzialmente indigesto.

ASCHI:

globosi, sub-clavati, per lo più sessili o sub-pedunculati, misuranti 60-100x60-80 micron contenenti da 1 a 3 spore (raramente 4) (Ceruti 1960).

SPORE:

globoso-ellittiche, debolmente bruno-rossastre, regolarmente reticolate a piccole maglie (a nido d'ape) misurano 19-55x16-35 micron (eccezionalmente 40-45x30-32 micron) (Cerruti 1960).

PIANTE SIMBIONTI:

pino nero, pino domestico, pino marittimo, pino d'Alep-



po, cedro, roverella, cerro, farnia, pioppi, salici ecc.

HABITAT:

preferisce terreni sciolti e sabbiosi pur adattandosi anche ad ambienti più difficili.

Fruttifica in particolare nelle pinete litoranee (pino marittimo, domestico e d'Aleppo) e in quelle collinari (pino nero e larice). Si trova nei boschi di latifoglie, puri o misti, come i querceti di roverella e cerro

dei versanti ben esposti.

Matura da dicembre ad aprile, ma il periodo migliore per gustare appieno le qualità organolettiche è febbraio-marzo.

VALORE:

è un tartufo abbastanza ricercato per il suo gusto forte ed il profumo agliaceo; il valore mediamente si aggira attorno ai 150 - 200 Euro al chilo

Tuber brumale Vitt.



Tuber brumale - (carpoforo e Spore)

Da "*brumalis*" (lat.) = invernale (Vittadini, 1831).

Nome volgare: tartufo nero d'inverno.

Periodo di raccolta: da gennaio a marzo.

CARPOFORO:

di forma globosa più o meno regolare ma in genere di piccole dimensioni al massimo come un uovo di gallina.

PERIDIO:

a superficie finemente verrucosa, con accrescimenti poligonali, bassi e appiattiti

(in genere più piccoli, 1-3 mm di quelli del *melanosporum*) che si staccano facilmente dalla gleba. Il colore del peridio è decisamente nero, o nero brunastro negli esemplari giovani.

GLEBA:

grigio brunastro o grigio fumo con venature bianche più rade e più grosse rispetto al *melanosporum*.

Queste venature, piuttosto larghe e appariscenti, spesso si dilatano alle estremità, op-





pure confluiscono numerose in uno stesso punto, formando caratteristiche ampie chiazze biancastre.

PROFUMO:

grato ma forte (da cui il nome "nero forte") che negli esemplari maturi ricorda quello della rapa.

SAPORE:

più marcato anche se meno squisito del tartufo nero pregiato.

ASCHI:

a sacco, ellittici, dapprima brevemente pedunculati poi sessili, misurano 100x70 micron (Ceruti, 1960) e contengono 3-6 spore.

SPORE:

di colore ocre chiaro, di forma oblungo ellittica anche se più piccole che nel tartufo *melanosporum*, con dimensioni di 20-42x16-28 micron (Ceruti, 1960). La superficie è coperta di spinule sottili ad apice flessuo-

so, acuto, presenti in numero di 20-22 per 10 micron quadrati.

PIANTE SIMBIONTI:

nocciolo, tiglio, carpino nero e bianco, roverella, pino nero, cedri ecc.

HABITAT:

predilige terreni profondi, anche ricchi di argilla; rispetto alle altre specie non è molto esigente tanto da tollerare terreni con forte ristagno idrico e con reazione chimica al limite del subacido. Le tartufoie si localizzano di preferenza ai bordi dei coltivi, nei prati e nei giardini.

VALORE:

di scarso valore commerciale, viene di frequente mescolato con il tartufo nero pregiato e il suo prezzo si aggira attorno ai 100-150 Euro al chilo.

Tuber melanosporum Vitt.



Tuber melanosporum - (carpoforo e spore)

Da "*melanosporum*" greco = spore nere (Vittadini, 1831)
Nome volgare: tartufo nero pre-

giato, già tartufo di Norcia o di Spoleto o del Perigord. Periodo di raccolta: da novembre a



marzo.

CARPOFORO:

di forma per lo più rotondeggiante, a volte anche irregolare e lobata se cresce in terreni con abbondante scheletro. La pezzatura è variabile da una piccola nocciola a una patata di grosse dimensioni, solo eccezionalmente più grande.

PERIDIO:

a superficie verrucosa, con escrescenze piramidali ad apice depresso, di spessore intermedio (3-5 mm) che aderiscono fortemente alla gleba.

Il colore del peridio è nero, talvolta con venature ferruginose; negli esemplari immaturi tende al rosso-vinoso.

GLEBA:

nero-bruna, tendente al violaceo o al rossiccio. Le venature sono biancastre fitte ed esili, con contorni ben definiti e accompagna te da due bande brune traslucide ai lati.

PROFUMO:

aromatico, particolare, non troppo pungente, gradevole.

SAPORE:

squisito, tanto che viene chiamato "tartufo nero dolce".

ASCHI:

rotondeggianti, talora con corto peduncolo di 90-140x80-120 micron di dimensione (Ceruti, 1960) contenenti 4-6 spore, a volte anche una sola.

SPORE:

di colore inizialmente opaco, poi bruno scuro, di forma ellittica, allungata che ricorda un pallone da rugby, di 29-55x22-35 micron di dimensioni (Ceruti 1960), la superficie è munita di corte e rigide spinule,

di 2,5-3 micron, presenti in numero di 11-13 per 10 micron quadrati.

PIANTE SIMBIONTI:

roverella, leccio, farnia, rovere, carpino nero, nocciolo ecc.

HABITAT:

predilige terreni sedimentari, generalmente ben drenanti per la porosità e fessurazione della roccia madre e per l'elevato contenuto di scheletro tipico dei terreni brecciosi e molto calcarei. Vive in ambienti caldi e assolati, per esempio nel pianello o bruciata, cioè quell'area priva di vegetazione, che si crea sotto la chioma delle piante simbiotiche, a seguito della produzione di un ormone da parte del micelio che inibisce la germinazione dei semi delle piante erbacee circostanti.

VALORE:

è un tartufo molto ricercato dal punto di vista gastronomico; dopo il tartufo bianco, è quello di maggior valore commerciale con un prezzo che va dai 250 - 1000 Euro al chilo.





Tuber brumale varietà *moscatum* De Ferry



Tuber brumale v. *moscatum* - (carpofores e spore)

Da “*moscatum*” (lat.) = che sa di muschio (De Ferry, 1888).

Nome volgare: tartufo moscato.

Periodo di raccolta: da novembre a marzo.

Differisce dalla forma tipo del *Tuber brumale* soprattutto per

l'odore più forte e penetrante che ricorda il muschio, e per il sapore più piccante. Inoltre le spore presentano alla superficie spinule molto più lunghe (anche 4-6 micron) in numero di 13-15 per 10 micron quadrati.

Tuber aestivum Vitt.



Tuber aestivum - (carpofores e spore)

Da *aestivum* (lat.) = che cresce in estate (Vittadini, 1831).

Nomi volgari: tartufo nero

d'estate, scorzone.

Periodo di raccolta: da maggio a novembre.



CARPOFORO:

può assumere forme e dimensioni molto variabili; in genere rotondo talora con depressione, può raggiungere pezzature anche intorno al mezzo chilo.

PERIDIO:

ha superficie verrucosa, di colore nero, con verruche piramidali, sporgenti, di grosse dimensioni, che gli conferiscono una tipica rugosità ed una certa consistenza.

GLEBA:

generalmente di color nocciola, più o meno giallastra nei tartufi maturi, spesso di colore biancastro, è solcata da numerose venature biancastre, alcune sottili altre più larghe, molto ramificate e variamente anastomizzate.

PROFUMO:

delicato e gradevole che ricorda vagamente l'aroma dei funghi; tenue da giovane, più intenso a completa maturazione o in luogo chiuso (barattolo di vetro).

SAPORE:

simile a quello dei porcini.

ASCHI:

prima leggermente pedunculati, poi globosi, di 60-95x50-80 micron, contenenti in media 1-4 ascospore, talora 6 (Ceruti, 1960).

SPORE:

di colore giallo scuro rotondeggianti o ovali, misuranti 18-41x14-32 micron (Ceruti, 1960), con la superficie esterna irregolarmente reticolato-alveolata; l'altezza delle creste membranose che originano gli alveoli sono sistematicamente più basse di circa il 50% rispetto a quelle delle spore di *Tuber uncinatum*

(Chevalier et al. 1978).

PIANTE SIMBIONTI: cerro, roverella, nocciolo, carpino nero e bianco, farnia, rovere, faggio, pino nero, pioppi ecc.

HABITAT:

si sviluppa su una grande quantità di terreni, però predilige particolarmente terreni calcio megnesiaci, filtranti, ricchi di costituenti fini e grossolani, rifugge i terreni con forte ristagno idrico. Le tartufae sono localizzate nei boschi o al margine di radure, lungo i campi coltivati e le siepi, sempre in ambienti soleggiati.

VALORE:

di discreto valore commerciale per il suo profumo delicato e le sue caratteristiche organolettiche; il suo prezzo si aggira attorno ai 100-150 Euro al chilo.





Tuber uncinatum Chatin



Tuber uncinatum - (carporforo e spore)

Da “*uncinatum*” (lat.) = per le creste membranose delle spore conformate ad uncino (Chatin, 1887).

Nomi volgari: tartufo uncinato, scorzone invernale, tartufo nero di Fragno.

Periodo di raccolta: da ottobre a dicembre.

E' molto simile al *Tuber aestivum* di cui secondo alcuni autori costituisce una varietà. Le differenze principali di questa specie rispetto al *Tuber aestivum* tipico possono essere così riassunte (Chevalier et al., 1978).

PERIDIO:

verruche meno grosse e non striate trasversalmente (in realtà questo è un carattere molto variabile da individuo a individuo).

GLEBA:

più scura, quasi color cioccolato a maturità completa.

PROFUMO:

più forte e gradevole.

SPORE:

il reticolo che orna l'episporio è più sviluppato, in genere 2 volte maggiore che nel tipo *aestivum*; gli alveoli delle spore sembrano meglio chiusi e più regolari, con bordi ricurvi ad uncino.

MATURAZIONE:

da ottobre a dicembre.

HABITAT:

il suo ambiente è il bosco: più o meno rado, più o meno misto; le tartufaie si trovano in zone semiombreggiate o completamente all'ombra.

VALORE:

di discreto valore commerciale in alcune zone italiane (soprattutto nella zona di Fragno nel parmense); il suo prezzo si aggira attorno ai 100-150 Euro al chilo.



Tuber mesentericum Vitt.



Tuber mesentericum - (carpoforo e spore)

Da “mesentericum” (lat.) = simile all’intestino, per il caratteristico andamento circonvoluto delle venature della gleba (Vittadini, 1831).

Nomi volgari: tartufo ordinario già tartufo di Bagnoli. Periodo di raccolta: da settembre a gennaio.

CARPOFORO: generalmente di piccole dimensioni è raramente più grosso di un uovo di gallina; di forma globosa con una classica e ben evidente depressione basale.

PERIDIO: verrucoso di colore nero, con verruche molto piccole, (ordinariamente 2-4 mm) fitte e minute ma con spigoli acuti.

GLEBA: grigio bruna, ma in alcuni esemplari anche di colore grigio-giallastra o marrone, con venature bianche chiaramente disposte a labirinto, che ricordano le circonvoluzioni dell’in-

testino.

PROFUMO: spiccato e caratteristico che ricorda il bitume o lo iodiformio (viene anche chiamato “fenico”).

SAPORE: non molto grato e leggermente amarognolo.

ASCHI: a sacco, contenenti 1-3 spore, ma a volte anche 5.

SPORE: ellittiche o sub-globose di colore bruno, grosse 27-53x23-37 micron, reticolate alveolate, con creste membranose di diversa altezza (di primo ordine e di secondo ordine), spesso in anastomosi fra loro.

PIANTE SIMBIONTI: cerro, roverella, faggio, nocciolo, carpino nero e bianco, pino nero.

HABITAT: il suo ambiente ideale è il bosco di faggio, dove vegeta su suoli scuri, ricchi di sostanza





organica.
VALORE:
di scarso valore commerciale e
sporadico come ritrovamenti (in

Emilia Romagna), viene spesso
mescolato allo scorzone il suo
prezzo si aggira attorno ai 50-
100 Euro al chilo.

Tuber macrosporum Vitt.



Tuber macrosporum - (carpoforo e spore)

Da “*macrosporum*” (lat.) = a
grandi spore (Vittadini, 1831).
Nome volgare: tartufo nero li-
scio.

Periodo di raccolta: da settem-
bre a dicembre.

CARPOFORO: di forma globosa
o tubercolata, generalmente
non raggiunge pezzature note-
voli, al massimo come un uovo
di gallina. E' facile trovare di-
versi esemplari raggruppati
nella stessa buca.

PERIDIO: verrucoso di colore
bruno-rossiccio, talora con
macchie color ruggine; le ver-
ruche sono appena pronuncia-
te e poligonali, appressate e
difformi, nell'insieme gli con-
feriscono un aspetto finemen-
te rugoso simile al naso di un
cane.

GLEBA: biancastro-bruna nei
carpofori immaturi, poi bruno-
rugginosa, con venature chia-
re, numerose, in alcuni punti
esili in altri larghe, che al con-
tatto con l'aria virano al bruno
pallido.

PROFUMO: spiccato, legger-
mente agliaceo, ricorda vaga-
mente quello del tartufo bian-
co pregiato.

SAPORE: molto gradevole.

ASCHI: sub-globosi, sub-
pedunculati grandi 90-140x70-
100 micron (Ceruti, 1960) con-
tengono al massimo 3 spore.

SPORE: costituiscono la parti-
colarità di questa specie essen-
do grandi 40-80x30-55 micron
(Ceruti, 1960); di forma decisa-
mente ellissoidale, rossobrune,
minutamente ed irregolarmente



te reticolate.

PIANTE SIMBIONTI:

roverella, cerro, farnia, tiglio, pioppi, salici, carpini e nocciolo, ecc.

HABITAT: non è un tartufo molto abbondante tanto da non avere un habitat specifico. Si trova nelle medesime stazioni del *Tuber magnatum* rispetto al qua-

le però tollera maggiormente la siccità e si associa con molte piante simbiotiche.

VALORE: il suo maggior pregio è di profumare proprio come il tartufo bianco pregiato, ma non trova la stessa commercializzazione e viene venduto come lo scorzone a 50 - 100 Euro.

Alcune specie di cui non è consentita la raccolta

Tuber excavatum Vitt.



Tartufo legnoso - (*Tuber excavatum*- carpoforo)

Da "excavatum" (lat.) = dotato di cavità (Vittadini, 1831)

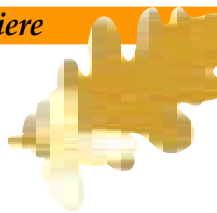
Nome volgare: tartufo legnoso, tartufo scavato.

Non è consentita la raccolta e la commercializzazione per le mediocri caratteristiche organolettiche.

E' una specie molto comune che si rinviene durante l'anno anche se non raggiunge grosse dimensioni, di colore ocreo presenta nella parte inferiore una cavità centrale abbastanza ampia e profonda tanto da conferire al carpoforo seziona-

to un aspetto reniforme; la gleba, che presenta venature biancastre rade e convergenti verso la cavità centrale, è di consistenza coriacea e con l'essiccamento assume irreversibilmente la durezza di un sasso; inoltre essa è praticamente priva di un odore caratteristico. Gli aschi ellittico irregolari non pedunculati o sub-pedunculati contengono da 1 a 4 spore giallobruni, ellittiche, reticolo-alveolate con alveoli molto larghi ed alti (Montecchi e Lazzari, 1984).





Tuber rufum Pico



Tartufo Rosso (Tuber rufum- carpoforo)

Da “*rufum*” (lat.) = di colore rossiccio (Pico, 1788).

Nome volgare: tartufo rosso.

Non è consentita la raccolta e la commercializzazione perché non commestibile a causa dell'odore sgradevole.

È così chiamato per il colore rossastro ferruginoso del peridio che dapprima è quasi liscio poi dotato di piccole verrucette contigue appiattite, molto caratteristiche e ben visibili con una lente, che gli val-

gono il nome di “naso di cane”. La gleba di colore bruno-rossastra, ma sempre più chiara del peridio, è ornata da meandri più scuri, procedenti parallelamente alle vene che sono bianche, numerose e interrotte. L'odore è abbastanza forte e a piena maturazione, nauseante. Gli aschi ovati e pedunculati contengono da 1 a 5 spore, elissoidali giallo-scure o rossastre con ornamentazioni a sottili aculei.

Balsamia vulgaris Vitt.

Da “*balsamia*” (lat.) = dal cognome Balsamo, medico e naturalista milanese a cui il Vittadini (1831) dedicò questa specie.

Da “*vulgari*” (lat.) = comune, ordinario.

Nome volgare: tartufo matto, matta.

Non è consentita la raccolta e la commercializzazione perché è leggermente tossico e può

provocare disturbi gastrointestinali.

I carpofori di questa specie sono di piccole dimensioni e di forma globosa o irregolare con peridio color arancio o ruggine, minutamente papilloso (le papille sono facilmente asportabili per sfregamento).

La gleba, molle (fino a divenire deliquescente), inizialmente di colore avorio poi giallastra ha



aspetto cerebriforme per le numerose loggette cave circonvolute. Questo aspetto unito all'odore nauseante e sgradevole (ricorda il grasso rancido) lo rende facilmente individuabile e non appetibile.

Gli aschi ovati-oblungi-pedunculati contengono otto spore ialine di forma cilindrica tipicamente guttulate con tre gocce, di cui la centrale è la maggiore (Ceruti, 1960).

Choiromyces meandriformis Vitt.



Choiromyces meandriformis (carpoforo)

Da “koiros” (greco) = porco; da “mycos” (greco) = fungo; da “meandriformis” (lat.) = per le venature della gleba a forma di meandro (Vittadini, 1831). Nomi volgari: fungo dei porci, falso tartufo bianco.

Non è consentita la raccolta e la commercializzazione perché se ingerito in quantità elevata può risultare tossico provocando disturbi gastrointestinali.

I carpofori di questa specie possono raggiungere discrete dimensioni, nel qual caso la forma è mammillare, globoso-gibbosa. Il peridio liscio, rugoso con l'essiccamento, è di colore crema spesso con mac-

chie più scure sparse. Anche la gleba è biancastra percorsa da caratteristiche bande meandriformi circonvolute, che delimitano le aree fertili. Per l'aspetto e per l'odore, che da giovane è debole e fungino può essere confuso con il tartufo bianco pregiato, di cui può acquistare l'aroma se conservato insieme.

A completa maturità però l'odore è forte e nauseabondo tanto da risultare sgradevole. Gli aschi dotati di lungo peduncolo contengono spore globose giallognole ornamentate da bacchette radiali più o meno spesse (Montecchi e Lazzari, 1984).





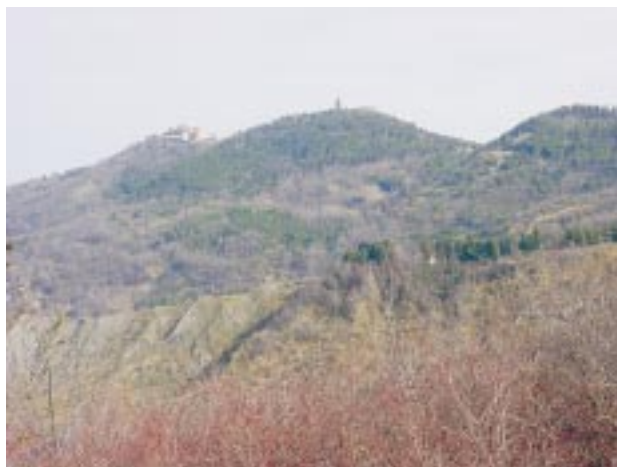
Consigli per il riconoscimento

Considerato che questo testo è anche a uso di coloro che intendono sostenere l'esame per l'acquisizione del tesserino che autorizza alla raccolta, si ritiene importante fornire i seguenti suggerimenti per il riconoscimento a vista delle specie.

La prima caratteristica da valutare è costituita dal profumo che il tartufo emana: esso è abbastanza peculiare e tipico per ogni specie. La seconda è la morfologia e il colore del peridio (tartufo intero). La terza è la struttura e la conformazione della gleba (tartufo in sezione). Quarto elemento è il riferimento all'epoca di maturazione (periodo di raccolta).

Se abbiamo un tartufo dal profumo agliaceo, di aspetto chiaro e liscio nel mese aprile non può trattarsi di un tartufo bianco pregiato (che matura da ottobre a dicembre) ma piuttosto di un marzuolo (che matura da febbraio ad aprile).

Chiaramente il riconoscimento è possibile quando il tartufo che si sta valutando è maturo. Nel caso sia immaturo spesso neanche con l'esame microscopico (che permette di apprezzare il tipo di spore, il tipo di aschi e la struttura e la morfologia delle ife miceliari del peridio) si riesce a fare un riconoscimento completo e preciso.



Torriana Tartufaia T.albidum

