

ASPETTI COMMERCIALI, NUTRITIVI E GASTRONOMICI

Commercializzazione del tartufo fresco

Negli ultimi anni si è assistito a un notevole incremento delle quantità commercializzate di tartufo fresco e conservato. Questo prodotto viene collocato sui mercati di tutto il mondo. In Italia la sua vendita è regolata dalla Legge 725/85. Essa vieta il commercio delle varie specie di tartufo fresco nei periodi in cui non ne è consentita la raccolta; prevede inoltre che di ciascuno venga indicata la specie botanica tanto con il nome scientifico, in latino, quanto con quello volgare. Nel caso dei tartufi conservati, ne viene prescritta la vendita in recipienti chiusi ermeticamente, con etichetta che ne indichi la specie, il nome e la sede della ditta produttrice, la classificazione (prima scelta, extra e super-extra), il peso netto in grammi del prodotto sgocciolato. Il contenuto dei barattoli e dei vasetti deve avere un liquido di governo o di copertura limpido, profumo gradevole e sapore appetitoso tipico della specie indicata. Il valore di mercato dei tartufi è soggetto ad ampie oscillazioni,

dependendo notevolmente dall'andamento della produzione stagionale. Questo aspetto è reso più marcato trattandosi di un prodotto rivolto a una fascia di consumatori con redditi medio-alti. Un'altra caratteristica peculiare è rappresentata dalla mancanza di trasparenza, in quanto la vendita del tartufo avviene in modo poco manifesto se non addirittura quasi "clandestino".

Nella commercializzazione del tartufo possono essere individuate tre fasi: la produzione, l'intermediazione commerciale e il consumo.

Generalmente è un intermediario di fiducia che contatta direttamente i tartufai; il primo ha una buona conoscenza delle aree produttive di questi ultimi. Questo è un momento molto delicato poichè i raccoglitori di solito non amano far conoscere ad altri i dati quantitativi e qualitativi dei tartufi offerti, nè il ricavato della vendita. Vi è inoltre una variabilità notevole da regione a regione tanto della produzione quantitativa quanto della quotazione del prodotto.

Un secondo momento è rappresentato dal commercio intermedio tra grossisti e commercianti o ristoratori.

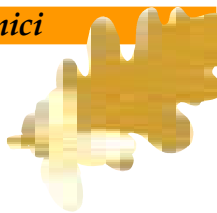
Ultimamente si è verificata una crescita di piccoli laboratori, gestiti spesso da commercianti intermediari, che producono tartufi conservati utilizzando anche tartufi di piccola pezzatura che altrimenti non troverebbero mercato.

Una unica azienda italiana co-

INSALATA PREZIOSA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: gr. 80 di parmigiano reggiano, un tartufo bianco (T. magnatum), 2 carciofi molto teneri, due pugni di crescione, il succo di un limone, olio extra vergine di oliva di Montegrolfo, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: pulire i carciofi liberandoli delle foglie più coriacee e tagliarli sottili, lavare il crescione, ridurre in scaglie il parmigiano e porre il tutto in un piatto da portata e condire con l'olio, il sale, il pepe e il succo di limone; mescolare, cospargere l'insalata con fettine di tartufo e servire.



PASSATELLI AL TARTUFO

INGREDIENTI PER 4

PERSONE: per i

passatelli: gr. 200 di

pane raffermo grattugiato,

gr. 100 di

parmigiano reggino,

4 uova, un cucchiaino

raso di farina noce

moscata e scorza di

limone grattugiata,

sale q.b.;

per il condimento:

gr.40 di tartufo

bianco (T. magnatum),

gr.40 di burro.

PREPARAZIONE:

Amalgamare gli ingredienti,

passare nell'apposito

attrezzo e cuocere i

passatelli in

abbondante acqua

salata; nel frattempo far

sciogliere il burro in una

padella assieme ad

alcune fettine di tartufo.

Quando i passatelli

vengono a galla scolarli

velocemente, saltarli

nella padella a fuoco

vivace per alcuni

secondi e servirli ben

caldi cospargendoli con

le fettine di tartufo

restante.

Si può usare lo stesso

condimento per le

tagliatelle o i tagliolini

aggiungendo eventual-

mente del parmigiano

grattugiato.

munque raccoglie da sola il 60/80% dell'intera produzione nazionale.

Alla luce di queste considerazioni emerge il quadro di un mercato in cui la domanda dei consumatori è filtrata dall'industria conserviera, che in posizione dominante impone prezzi in larga parte indipendenti dall'offerta, trasferendo così costi aggiuntivi sul consumatore finale che si trova a pagare un prezzo anche raddoppiato rispetto a quello praticato dal cercatore. Di questo aumento il 15/25% è andato all'intermediario e il 75/85% al grosso commerciante.

Un ulteriore fattore che incide sul prezzo è costituito dalla provenienza geografica del prodotto. Premesso che le qualità organolettiche di ciascuna specie di tartufo sono -a parità di maturazione- le stesse indipendentemente dalla zona di origine, un fattore di diversità può essere individuato nelle tradizioni e nel patrimonio culturale di ciascuna regione. Pertanto accade che in Piemonte, per esempio, dove il tartufo è da sempre conosciuto e apprezzato, esso abbia una valutazione maggiore rispetto ad altre zone prive di tradizione tartufigola. Il Piemonte, l'Emilia-Romagna, le Marche e la Toscana sono regioni produttrici del tartufo bianco pregiato; Piemonte e Marche hanno anche una grande tradizione di raccolta, commercializzazione e valorizzazione del prodotto.

Il tartufo fresco e conservato viene esportato all'estero, soprattutto in Germania, Francia (che

produce esclusivamente tartufo nero), Svizzera, Stati Uniti e Giappone.

Conservazione e trasformazione

Di norma è preferibile consumare il tartufo fresco, appena raccolto, in modo da gustarne tutta la fragranza aromatica; può tuttavia essere conservato mantenendo pressochè inalterate le sue proprietà organolettiche. La conservazione può essere attuata in tre modi:

- Conservazione a breve termine;
- Conservazione a lungo termine
- Conservazione domestica.

La conservazione a breve termine

Si utilizzano tartufi di buona pezzatura e sono possibili diverse metodiche:

- La frigoconservazione: il prodotto viene refrigerato a una temperatura di 0° C con umidità relativa del 90% entro cinque ore dalla raccolta.
- La conservazione in atmosfera controllata composta per l'8% da anidride carbonica e per l'1/3% di ossigeno, alla temperatura di 0° C.
- Il confezionamento in film plastici termoretraibili: ogni tartufo è avvolto dalla pellicola che

ha scarsa permeabilità ai gas. Questa metodica consente la conservazione del prodotto per un massimo di 28 giorni e limita fortemente il calo ponderale.

La conservazione a lungo termine

Questo procedimento interessa anche prodotti di seconda scelta (pezzi difettosi, tritume ecc.) che vengono ridotti in pasta o conserve.

Si segnalano alcune metodologie di conservazione:

· **Appertizzazione:** è la conservazione dei tartufi ridotti in pasta entro contenitori ermetici di banda stagnata o di vetro, con o senza liquido di governo. Nel caso del tartufo nero la pasta viene riscaldata a 100° C in contenitori aperti e successivamente sterilizzata a 115/116° C in due riprese: una prima fase della durata di circa 180 minuti in contenitori di 5/10 Kg e una successiva di circa 30 minuti quando il prodotto è nel contenitore definitivo. Il tartufo bianco non viene preriscaldato e la sterilizzazione ha una durata minima. Nel caso delle semi-conserve pastorizzate, il trattamento avviene in condizioni ermetiche meno drastiche e consente di conservare il prodotto fino a 12 mesi in ambiente refrigerato; queste conserve hanno una qualità più elevata.

· **Congelamento:** questa metodica consente di conservare il tartufo intero e quello affettato rispettivamente per circa 12

e 6 mesi. I tartufi interi vengono trattati singolarmente in aria fredda alla temperatura di -35° C a un'avelocità di 2 m/sec e quindi confezionati sotto vuoto; i tartufi affettati vengono invece prima confezionati sotto vuoto e quindi congelati.

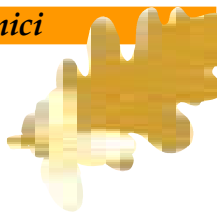
· **Congelamento in anidride carbonica liquida:** consente una notevole rapidità di congelamento, garantendo così l'integrità dei tessuti cellulari. Il prodotto così conservato si mantiene più sodo rispetto ad alte metodiche; questa pratica può essere attuata solo durante il periodo di raccolta.

· **Macerazione enzimatica:** con l'impiego di enzimi maceranti si favorisce la dissoluzione dei tessuti di fibra grezza del tartufo (pectina, cellulosa, emicellulosa), ottenendo una massa pastosa. Si impiegano enzimi nella misura dello 0,5% circa del peso dei tartufi a una temperatura di 45° C per 3/4 ore fino a ottenere la completa dissoluzione dei tessuti. L'azione degli enzimi consente di ottenere la liberazione dei composti aromatici racchiusi all'interno delle cellule con un rendimento del 100%. Si provvede successivamente all'eliminazione dell'acqua per essiccamento sotto vuoto o liofilizzazione e si aumenta la massa solida aggiungendo amido di riso come eccipiente.

· **Essiccamento:** il tartufo viene essiccato con aria calda alla temperatura di 60° C per 30 minuti e successivamente confezionato sotto vuoto. Al momento dell'uso le fette essiccate verranno

**SPAGHETTI
AL TARTUFO NERO**
**INGREDIENTI PER 4
PERSONE:** gr.50 di
tartufo nero (*T. melanosporum*), 2
acciuoghe sotto sale e
4 cucchiaini di olio
extra vergine di oliva
di Verucchio;

PREPARAZIONE: far sciogliere le acciuoghe lavate e deliscate in una padella con l'olio, nel frattempo far cuocere gli spaghetti, scolarli al dente e saltarli in padella con le acciuoghe e il tartufo grattugiato per alcuni minuti e servire. Per questa ricetta è possibile usare anche lo scorzone (*t. aestivum*) o il bianchetto (*t. albidum*) anche se di minor pregio e sapore.



RISOTTO AL

TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI PER 4

PERSONE: gr.400 di

riso vialone nano,

gr.40 di tartufo

bianco (T. magnatum),

mezza cipolla,

4 cucchiari di olio

extra vergine di

Montefiore Conca,

brodo di carne magro

o brodo vegetale,

gr. 50 di parmigiano

reggiano grattugiato,

un bicchiere di

Rebola DOC Colli

di Rimini, sale q.b.;

PREPARAZIONE:

mettere 2 cucchiari di

olio in un tegame

aggiungere la cipolla

tagliata sottile, farla

imbiondire aggiun-

gendo il vino, unire il

riso, farlo tostare e

aggiungere il brodo man

mano che serve. A

cottura ultimata spe-

gnere il fuoco e mante-

care con l'olio, il parmigiano

e metà del tartufo

tagliato a fettine, servire

affettando su ogni piatto

il tartufo restante.

fatte rinvenire in acqua.

· Tartufo in polvere: i tartufi tagliati a fette (ma anche i pezzetti, il tritume o le creme ottenute per macerazione enzimatica) vengono essiccati e macinati ottenendo una polvere fine.

· Estrazione e concentrazione dell'aroma di tartufo: questo metodo riguarda più il profumo che i carpofofori del tartufo. Sulla crema di tartufo si esegue un trattamento di estrazione degli aromi, detto "strippaggio". Un passaggio successivo permette il recupero e la concentrazione di tali aromi. Questo procedimento permette di avere un aroma puro che è costituito da sostanze diverse e può avere svariati utilizzi. Si sono fatte tabelle, dette "aromatogrammi", sulla base di analisi chimiche quantitative e qualitative; in base a esse è possibile individuare le eventuali sofisticazioni di prodotti commerciali a base di tartufo.

Conservazione domestica

Il tartufo dopo la raccolta non può essere conservato a lungo: quando si vede che inizia ad ammorbidirsi ha raggiunto il massimo grado di maturazione.

Nella conservazione domestica è indispensabile l'impiego del frigorifero con una temperatura di 0°C a 2°C e umidità relativa dell'80-85%, oppure del surgelatore.

Vediamo alcuni metodi:

· Conservazione nella carta: i tartufi, senza lavarli né pulirli dalla

loro terra, vengono avvolti uno per uno in carta porosa e assorbente (la carta paglia è ottima). Si mette il tutto entro contenitori di vetro a chiusura ermetica, avendo cura di non pressarli troppo tra loro. Il barattolo va posto nella parte inferiore del frigorifero. Ogni giorno va cambiata la carta, che nel frattempo si è inumidita, avendo cura di asciugare anche l'interno del barattolo. Con questo sistema i tartufi possono essere conservati anche quindici giorni.

· Conservazione nel riso: i tartufi non lavati, incartati uno per uno, vengono messi nel riso in un barattolo di vetro ermetico. Avendo l'avvertenza di cambiare la carta quando si inumidisce, mettere il barattolo nel frigorifero. Con questo metodo il tartufo si mantiene bene anche quindici giorni e in più il riso acquista l'aroma del tartufo e potrà essere utilizzato anche da solo come riso tartufato.

· Conservazione con le uova: mettere il tartufo avvolto nella carta in contenitori ermetici dove vi sono delle uova fresche. Dopo due, tre giorni le uova assorbono l'aroma del tartufo prendendone il sapore.

· Surgelazione: i tartufi neri vengono appena puliti dalla terra, vengono avvolti in carta porosa, successivamente nella stagnola e messi dentro contenitori ermetici di vetro. Il tutto viene posto in congelatore dove si mantengono per diversi mesi. Avvertenza che al momento del consumo devono essere grattugiati prima che siano completamente scongelati altrimenti di-

ventano mollicci.

· **Surgelazione con burro:** i tartufi freschi vengono puliti e grattugiati; a parte viene fatto sciogliere del burro a bagnomaria. Si prendono dei piccoli vasetti, ad esempio quelli degli omogeneizzati, si riempiono di tartufo e vi si cola sopra il burro fuso. Coperti i vasetti si mettono nel congelatore e al momento dell'uso si fa sciogliere il contenuto del vasetto a temperatura ambiente o a bagnomaria per condire pasta, riso o crostini.

· **Surgelazione con parmigiano:** i tartufi, puliti, vengono grattugiati nella proporzione di 2:1 con parmigiano. Si mescola il tutto e si pone l'impasto dentro a dei vasetti; ogni contenitore viene chiuso con del burro solido alto un dito avendo cura di aderirlo ai bordi. Mettere i vasetti nel congelatore. Il preparato si scongela a bagnomaria e versato sulle pietanze. Da notare che il composto avendo il formaggio tende a fare il filo con il risultato di condire in maniera non omogenea.

Valore nutritivo e gastronomico

Il tartufo ha un alto potere nutritivo, superiore ai funghi epigei. Se prendiamo in considerazione i due più importanti tipi di tartufo - il *Tuber magnatum* e il *Tuber melanosporum* - possiamo osservare come il contenuto in acqua, in ceneri e in azoto totale sia simile per entrambe le specie. Il *Tuber melanosporum* ha invece un con-

tenuo minore di azoto non proteico che per questo motivo possiede più proteine. Il contenuto di proteine è da evidenziare perché esse costituiscono il principale nutriente metabolizzabile e sono ricche di lisina, cistina, metionina.

Sono di buona digeribilità e la qualità proteica è di tutto rispetto, specialmente nel *Tuber magnatum*. Per quanto riguarda i sali minerali troviamo il potassio, il ferro, il calcio, specialmente nel *Tuber melanosporum*. I lipidi non sono presenti in quantità elevata ma hanno un interesse nutrizionale in quanto vi sono acidi grassi insaturi con prevalenza di linoleico.

Il tartufo oltre a essere un alimento completo ha un elevatissimo valore gastronomico perché è un condimento ottimo e raffinato. Con esso si fanno pietanze squisite spaziando nelle minestre, paste, carni, pesce, dessert e gelati.

Diversi ricercatori hanno tentato di identificare dal punto di vista chimico l'aroma del tartufo bianco dopo averne estratto, tramite tecniche particolari (con solvente, distillazione, ecc.), le varie componenti odorose. I risultati di tali ricerche hanno permesso di caratterizzare l'aroma del tartufo bianco e di attribuire al bis-metil-tiometano (assieme all'etil solfuro ed al metil-etil-solfuro) il suo odore tipico. Purtroppo l'applicazione tecnologica di questi risultati ha portato alla produzione ed all'utilizzo commerciale dell'aroma sintetico di tartufo bianco. Tale prodotto commerciale infatti

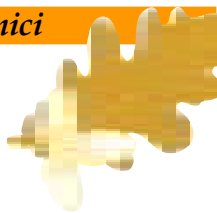
FRITTATA

AL TARTUFO

INGREDIENTI PER 2 PERSONE: 4 uova freschissime, gr. 50 di tartufo bianco (*T. magnatum*), un cucchiaio di olio extravergine di oliva locale, gr. 10 di burro, sale e pepe q. b.;

PREPARAZIONE: mettere in una padella anti-aderente l'olio e il burro e farli scaldare; aggiungere le uova e metà del tartufo tagliato a fettine, salare, pepare e strapazzare leggermente con una forchetta. Quando le uova sono leggermente rapprese, spegnere il fuoco, cospargere la frittata con il tartufo restante e servire immediatamente.

Questa ricetta è indicata per gli incontri a due perché molto afrodisiaca



CARPACCIO

INGREDIENTI PER 4

PERSONE: gr. 300 di girello affettato molto sottile, gr. 50 di tartufo bianco (*T. magnatum*), gr. 100 di parmigiano reggiano ridotto a scaglie sottili, 4 cucchiari di olio extra vergine di oliva delle colline di Montecolombo, il succo di un limone, sale e pepe q.b.;

PREPARAZIONE:

disporre in un piatto da portata molto capiente le fettine di carne cruda senza sovrapporle, spruzzare con il succo di limone e lasciare riposare per alcuni minuti, quindi salare, pepare, aggiungere l'olio, distribuire le scaglie di parmigiano e parte del tartufo tagliato a fettine sottilissime su tutta la superficie del piatto. Servire affettando ancora del tartufo su ogni piatto.

viene tuttora utilizzato per confezionare preparati (conservate) o per aromatizzare pietanze e prodotti (formaggi, olio, burro, ecc.) con grave danno per l'immagine del tartufo e con pregiudizio per la salute del consumatore data la pericolosità dei composti di partenza (non è un caso che un pasto a base di prodotti tartufati contenenti l'olio commerciale risulti indigesto ai più).

Gli aromi sintetici commercializzati come "aromi naturali" contengono solo il componente di impatto cioè il bismetiltiometano, e non tutta la sequenza degli elementi odorosi di cui è formato l'aroma del tartufo bianco.

A questo proposito l'aroma del tartufo nero pregiato che risulta più complesso e non definibile da un composto principale, come nel tartufo bianco, ma da un insieme di alcuni alcoli, ammine e composti solforati non è stato ancora "sintetizzato" in laboratorio.

La composizione dell'aroma e quindi la qualità del prodotto è fortemente dipendente dal suo grado di freschezza ed è per questo che i tartufi, e in modo particolare il bianco, vanno consumati freschi e quanto più possibile appena raccolti.

Ultimamente sono stati effettuati degli studi anche dal punto di vista nutrizionale per la determinazione della composizione chimica e dei principali nutrienti del tartufo.

La composizione chimica del *Tuber magnatum* è rappresentata da diversi nutrienti.

Il tartufo bianco è in gran parte costituito da:

- acqua (82,5% del peso fresco)
- proteine (4,5%)
- lipidi totali (2,5%)
- glucidi (2%)
- fibra alimentare (8,5%)

Gli amminoacidi presenti sono tutti quelli essenziali e alcuni di questi sono:

- lisina
- valina
- cistina
- metionina
- leucina, in quantità notevoli.

In particolare nel tartufo bianco la cistina e la lisina sono addirittura presenti in misura superiore a quella riscontrabile nella proteina di riferimento (uovo intero).

Gli acidi grassi maggiormente presenti nella frazione lipidica sono:

- acido linoleico (50/60%)
- acido palmitico (23/30%)
- acido oleico (10/18%)
- acido stearico (10/36%)

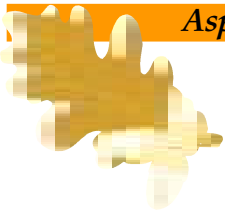
la presenza in quantità rilevanti di acidi grassi insaturi (soprattutto quella dell'acido linoleico) costituisce la caratteristica nutrizionale più interessante per le loro proprietà ipocolesterolemizzanti.

Gli elementi in minerali presenti in maggior quantità sono:

- potassio (K 188 mg/100 gr. di sostanza fresca)
- calcio (Ca 12,4 mg/100 gr.)
- sodio (Na 40,0 mg/100 gr.)

essi si trovano in concentrazione sensibilmente superiori nel nero pregiato e ciò spiega in parte la maggiore sapidità di quest'ultimo tartufo.

Da un punto di vista nutrizionale



sono da mettere in evidenza le proteine: infatti esse costituiscono il principale nutriente metabolizzabile, sono complete, ricche soprattutto di lisina, cistina e metionina (amminoacidi essenziali) sono di buona digeribilità e presentano un indice di qualità proteica di tutto rispetto.

Altro notevole interesse nutrizionale è dato dalla frazione lipidica che pur non rappresentando in verità una quota molto elevata è però costituita in prevalenza da acidi grassi insaturi e principalmente da un acido grasso estremamente importante come il linoleico, a ragione quindi il tartufo bianco può essere considerato un prodotto vegetale con alto potere nutritivo, dotato di prerogative aromatiche fuori dell'ordinario che gli conferiscono un grandissimo valore gastronomico e se poi ci aggiungiamo anche il suo potere afrodisiaco abbiamo uno dei migliori e più raffinati condimenti di cui si dispone nella gastronomia.

L'avvertenza che un cuoco deve usare nel preparare tali prelibatezze è che deve tenere a mente che il tartufo è un condimento particolare e che bisogna abbinarlo con altri alimenti che ne esaltino il sapore e l'aroma e non lo mascherino. Quindi sono da evitare l'abbinamento con salse dal sapore troppo forte e dal profumo molto pronunciato.

Inoltre ogni tipo di tartufo si adatta a precise utilizzazioni poiché possiede caratteristiche proprie.

Per esempio:

- Il tartufo bianco ha uno spiccato profumo e il sapore è meno pronunciato rispetto ai tartufi neri.

- Il nero pregiato è molto più saporito (perché più ricco di sali) e il suo profumo è più delicato.

- Lo scorzone estivo ha sapore e profumi tenui e delicatissimi, più accentuati nella sua varietà *uncinatum*.

- Il nero invernale ha un sapore e un profumo forte e caratteristico.

- Il bianchetto ha un profumo acutissimo e agliaceo e un sapore spiccato e duraturo.

Di solito il bianco pregiato e lo scorzone vanno utilizzati crudi su pietanze calde, mentre il nero pregiato, il nero invernale e il bianchetto possono anche essere più o meno scottati o addirittura cotti dentro a farciture.

Quando si vuole guarnire un piatto il tartufo va tagliato a fette mentre quando lo si vuole amalgamare con la pietanza è bene grattugiarlo. Per affettare il tartufo ci sono in commercio degli appositi affetta tartufi, un piccolo tagliere in acciaio costituito da una parte fissa e da una lama trasversale regolabile per dare lo spessore voluto alle fettine. I migliori sono quelli con lama leggermente seghettata.

Specificatamente ora prendiamo in esame il *Tuber magnatum*: le caratteristiche organolettiche, quali i nutrienti, il sapore e l'aroma, del tartufo bianco sono abbastanza uniformi (a

PATATE

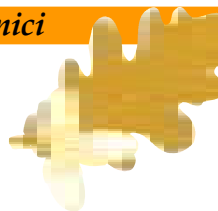
A SORPRESA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 4 patate di media grandezza, gr. 100 di scorzone (*T. aestivum*), gr. 50 di formaggio fresco di mucca, sale e pepe q.b.;

PREPARAZIONE:

lessare le patate con la buccia in acqua salata per 30 minuti, lasciare raffreddare. Tagliare le patate dalla parte più appuntita, scoperciarle e scavarne l'interno lasciando uno spessore di un centimetro; in una ciotola impastare la polpa delle patate con il tartufo grattugiato, il formaggio tagliato a dadini il sale e il pepe: con il composto ottenuto riempire le patate e ricoprirle con la parte tagliata precedentemente, avvolgere le patate singolarmente in carta stagnola, metterle in forno già caldo a 180°C per 20 minuti e servire immediatamente.

Per questa ricetta si possono utilizzare tutti i tipi di tartufo di cui è ammessa la raccolta.



Composizione chimica del <i>Tuber melanosporum</i> e del <i>Tuber magnatum</i> (1) = 100 g di sostanza fresca e (2) = 100 g di sostanza secca				
	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.		<i>Tuber magnatum</i> pico	
	(1)	(2)	(1)	(2)
acqua	82,8		82,58	
ceneri	1,7	10,22	1,97	11,67
azoto totale	0,87	5,21	0,88	5,21
azoto proteico	0,14	0,89	0,23	1,36
proteine	4,5	27,16	4,13	24,06
lipidi	1,9	11,3	2,08	12,29
glucidi solubili	0,17	1,03	0,36	2,17
fibra alimentare	8,13	48,56	8,43	47,72

da Coli et al. - 1988

differenza di quelle morfologiche) anche in esemplari diversi che però abbiano raggiunto la completa maturazione. Tra le caratteristiche organolettiche da rilevare, ricordiamo, l'aroma che è senza dubbio la più importante. Questo è vero in modo particolare per il *Tuber*

magnatum che è soprattutto aroma e profumo.

L'aroma del tartufo bianco, particolarmente spiccato, è caratteristico ed inconfondibile ma non di facile definizione (descrizione). Ricorda una combinazione di gas, aglio e formaggio grana.



Piatto di Tartufo Bianco Pregiato