

TARTUFO DELLA MONTAGNA VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tartufo della montagna veronese.



La storia

Il tartufo è un frutto della terra conosciuto dai tempi più antichi. Si hanno testimonianze della sua presenza nella dieta del popolo dei Sumeri e al tempo del patriarca Giacobbe intorno al 1700-1600 a.C. In ogni epoca furono altamente apprezzati dai buongustai a partire dagli antichi Greci; i Romani ne furono ghiottissimi ed Apicio e Giovenale ne cantarono gli elogi e ne dettarono anche metodi per cucinarli. Tra i moderni l'uso di questa prelibata vivanda crebbe sempre in più in onore. Ne andavano ghiotti Rossini e papa Gregorio IV. Sembra che anche Napoleone, nella sua campagna militare a Verona, prima della battaglia d'Arcole, si sia interessato ai tartufi della Lessinia. Anche il Regio Prefetto conte Luigi Sormano Moretti nella sua "Monografia della provincia di Verona" (Firenze 1904) nomina i tartufi del veronese.

Descrizione del prodotto

Il tartufo è un fungo che vive sottoterra, a forma di tubero costituito da una massa carnosa, detta "gleba", rivestita da una sorta di corteccia chiamata "peridio". Il "tartufo nero di Verona", *Tuber melanosporium*, proviene da tartufaie naturali, ha tubercolo a superficie nera, tondeggianti con irregolarità di forma verrucosa, emana un forte odore ed ha sapore squisito. In alcuni casi quando è maturo la polpa di color nero può tendere al nero violaceo o rosso molto cupo.

Il tartufo nero pregiato ha profumo gradevole ed intenso e dimensioni variabili tra quelle di una noce e quelle di una mela e un aspetto tuberiforme; in genere matura da novembre a marzo. Di minor pregio ma alquanto diffusi sono il tartufo nero d'estate, o scorzone, e la trifola nera.

Processo di produzione

Per il "tartufo della montagna veronese" l'operazione principale è la raccolta. Prima di procedere a questa operazione è indispensabile rendersi conto del giusto grado di maturazione, sia per assecondare le esigenze commerciali, il tartufo acquista sempre maggior profumo man mano che avanza la sua maturazione, sia per non pregiudicare la produttività della tartufaia. La maturazione avviene fra novembre e marzo. La raccolta è in tartufaie naturali, che sono spazi di terreno di forma quasi circolare, che s'incontrano nei boschi, o al limitare di essi, oppure vicino a piante isolate, dove i tartufi crescono spontaneamente. La loro ricerca avviene con l'ausilio di cani. Per la raccolta ci si avvale d'una zappetta a manico corto per scavare il terreno con delicatezza nel punto segnato dal cane, fino a scoprire il tartufo, ricoprendo successivamente la buca dopo la raccolta. Una volta raccolto, il prodotto viene subito commercializzato.

Usi

L'uso culinario dei tartufi è conosciuto e apprezzato da sempre. Viene utilizzato per insaporire i piatti e va usato con moderazione per non rischiare di coprire gli altri gusti. I tartufi più pregiati si man-

giano crudi, tagliati con il tagliatartufi al momento di servirli direttamente sulla vivanda pronta posta nel piatto. Qualità meno pregiate trovano un ottimo utilizzo come guarnizione o nella preparazione delle salse, questi ultimi vanno prima tagliati a pezzetti e messi a insaporire in padella con olio, aglio, acciuga e timo, quindi cosparsi sulla vivanda pronta posta nel piatto.

Reperibilità

Il "tartufo della montagna veronese" è reperibile in genere da novembre a marzo presso i ristoranti e alcuni rivenditori della zona di raccolta; anche d'estate è possibile trovarlo.

Territorio interessato alla produzione

Comunità del Baldo e della Lessinia, provincia di Verona.

