

TARTUFO NERO DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tartufo nero dei Berici, tartufo di Nanto.



La storia

Il tartufo ha una storia molto antica. I greci lo chiamavano *Hydnon* (da cui deriva il termine "idnologia" la scienza che si occupa dei tartufi), mentre in latino era il *tuber*, dal verbo *tumere* (gonfiare). Plinio il Vecchio nel libro della "Hystoria Naturale" parlava del tartufo che "sta fra quelle cose che nascono ma non si possono seminare", mentre Plutarco affermava che il "tubero" nasceva dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini. Nell'Europa del passato, il tartufo era anche chiamato "aglio del ricco" per il suo leggero sentore agliaceo. Anche nel Veneto ci sono delle zone in

cui questo tubero cresce spontaneo, una di queste si trova sui Colli Berici e nella zona orientale dei Monti Lessini. Qui, da secoli, questo prodotto è ricercato e apprezzato e rientra in numerose ricette tradizionali come quella dei principi Giovanelli di Lonigo (Vi) del 1890 che propone il piatto "Tartufo alla Berica".

Descrizione del prodotto

La specie di prevalente interesse è il tartufo nero estivo *Tuber aestivum* Vittadini, o scorzone, cui si affianca il tartufo uncinato *T. uncinatum*, da taluni considerato varietà del precedente, da altri specie autonoma, come altre presenti ma in quantità poco significative: *T. melanosporum*, *T. macrosporum* e *T. mesentericum*. Lo scorzone è un tartufo ad ampio spettro ecologico, molto adattabile sia per tipo di suolo tanto da trovarlo anche su terreni superficiali e sassosi.

Il tubero estivo è di colore bruno nerastro, ha forma ovale o rotondeggiante, con grosse profonde verruche screpolate agli angoli e forate alla sommità. La polpa interna, chiamata gleba, è di colore grigio marrone, con venature bianche numerose e ramificate, che scompaiono con la cottura. Le sue dimensioni non vanno oltre quelle di una grossa mela ed ha profumo e sapore meno pronunciati delle altre varietà.

Processo di produzione

Gli abbozzi dei carpofori si formano a metà febbraio e già a fine aprile si notano sulla superficie del suolo delle screpolature che segnalano la possibile presenza di tartufi; in questa prima produzione di maggio-giugno sono poco profumati. Il grosso della fruttificazione si ha da agosto a settembre. In genere i corpi fruttiferi dello scorzone sono abbastanza superficiali e addirittura a raso suolo se prodotti in terreni molto compatti. Essi, sviluppandosi, sollevano la terra e formano caratteristiche fessure. La ricerca dei tartufi si effettua con l'ausilio di un cane addestrato allo scopo e lo scavo con un apposito attrezzo chiamato vanghetto, con limitazione al punto individuato dal cane.

Usi

Ingrediente in numerose ricette, come la frittata o le tagliatelle ai tartufi, il prodotto si presta ad essere utilizzato per la preparazione dei cosiddetti prodotti tartufati: si va dal burro all'olio aromatizzati, dalla farina da polenta al riso al tartufo, fino a prodotti più complessi come formaggi, paste e salse pronte all'uso.

Reperibilità

La maggior parte del raccolto viene venduto ai ristoratori locali, presso i quali il prodotto può essere gustato. Il "tartufo nero dei Berici" si può trovare da alcuni rivenditori al mercato dei funghi di Vicenza (in estate).

Territorio interessato alla produzione

Nella provincia di Vicenza le zone tartufigole sono ubicate in prevalenza nel settore orientale dei Monti Lessini e sui Colli Berici. A Nanto e nei limitrofi comuni di Arcugnano, Longare, Castegnero, Mosano, Barbarano Vicentino, Villaga e Zovencedo.

