

Denominazione del prodotto: Tartufo dei Colli Berici

Zona di produzione: Nel Vicentino ci sono zone particolarmente adatte alla crescita del tartufo nero. Tra queste c'è la zona dei Colli Berici, colline dai terreni adatti alla crescita di questo fungo. La zona maggiormente vocata è quella di Nanto e dei comuni limitrofi di Arcugnano, Longare, Castegnero, Mossano, Barbarano Vicentino, Villaga e Zovencedo.

Tecnica di produzione: Quello che comunemente viene definito tartufo è il frutto ipogeo (cioè sottoterra) di un fungo appartenente al genere *Tuber*. Il tartufo si forma nel sottosuolo a una profondità compresa tra la superficie e i 60 centimetri (eccezionalmente il metro).

Sui Colli Berici le tartufaie ubicate nei pendii più asciutti sono all'interno di boschi a roverella con carpino nero, ornello e castagno; quelle dei terreni più umidi, sono in boschi di carpino nero con carpino bianco, farnia, nocciolo, ornello e acero campestre. Sotto queste piante la presenza dello Scorzone, o tartufo nero estivo, può essere evidenziata da caratteristiche aree prive di vegetazione, i cosiddetti "pianelli" o "bruciate" o "cave", dovute ad emissione dei tartufi.

I tartufi hanno una parte vegetativa (micelio) costituita da sottili filamenti (ife), deputate all'assorbimento e ampiamente diramate nel terreno. Queste, a contatto con le parti terminali delle radici delle piante ospiti (prevalentemente querce) sviluppano particolari organi (micorrize) attraverso i quali si instaura lo scambio di sostanze vitali. Sono le micorrize che ogni anno, al verificarsi di determinate condizioni climatiche, stimolano la formazione del corpo fruttifero (carpoforo), cioè del vero e proprio tartufo. 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 che in questa prima produzione di maggio-giugno sono poco profumati. Il grosso della fruttificazione si ha da agosto a settembre, a condizione tuttavia che vi sia stata qualche precipitazione estiva. In genere i corpi fruttiferi dello scorzone sono abbastanza superficiali e addirittura raso al suolo se prodotti in terreni molto compatti. Essi, sviluppandosi, sollevano la terra e formano caratteristiche fessure; altre volte nella tartufaia è visibile un vero e proprio anello con la terra più o meno sollevata, provocato dai tartufi in crescita. Negli ambienti con densa vegetazione i corpi fruttiferi si sviluppano per lo più isolati, mentre nei luoghi più assolati e in presenza di "pianello" sono prevalentemente a gruppi.

La ricerca dei tartufi si effettua con l'ausilio di un cane addestrato allo scopo e lo scavo viene effettuato con un apposito attrezzo chiamato vanghetto.

Grazie a sperimentazioni abbastanza recenti, tutto il territorio berico può considerare realistica la prospettiva di incrementare la produzione grazie alla tartuficoltura, un sistema di coltivazione in tartufaie nuove o "controllate" (cioè tartufaie naturali migliorate da potature e diradamenti).

La coltivazione del tartufo nero pregiato (*T. Melanosporum*) può dirsi una realtà (mentre lo stesso non può dirsi per il tartufo bianco, peraltro incompatibile con le condizioni pedoclimatiche dei Colli Berici). Il vantaggio che se ne ricava non è solo in termini di raccolto ma anche di allungamento del calendario, essendo il tartufo nero pregiato più tardivo rispetto allo scorzone, e di remunerazione, per la migliore quotazione di quest'ultimo.

Le tartufaie sono seguite nella loro evoluzione dal Servizio Fitopatologico provinciale e sottoposte a periodici controlli tecnici di laboratorio per verificare la permanenza della micorizzazione delle piante, la sanità fitopatologica delle stesse, nonché l'eventuale produzione di tartufi.



Caratteristiche del prodotto: Sui Colli Berici si trovano quattro specie di tartufo nero: il *Tuber Melanosporum* detto "pregiato" l'*Aestivum* o "Scorzone", il *Brumale* o "d'inverno" e il *Mesentericum* o "ordinario". La maggior parte della raccolta fa capo al comune di Nanto.

La specie di prevalente interesse è il tartufo nero estivo, o Scorzone, cui si affianca il tartufo uncinato, da taluni considerato varietà del precedente, da altri specie autonoma.

Lo Scorzone, *Tuber Aestivum Vittadini*, è un tartufo ad ampio spettro ecologico, molto adattabile sia per tipo di suolo, ferma restando la matrice calcarea, tanto da trovarlo anche su terreni superficiali e sassosi, sia per clima, tollerando siccità e temperature che risulterebbero fatali al più delicato *T. Melanosporum*.

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 gleba (polpa interna) è di colore grigio marrone, con venature bianche numerose e ramificate, che scompaiono con la cottura. Normalmente le sue dimensioni non vanno oltre quelle di una grossa mela ed ha profumi e sapori meno pronunciati rispetto alle altre varietà ma comunque caratteristici e nel contempo delicati, adatti a molti palati.

Elementi di storicità: Il tartufo è un alimento apprezzato fin dai tempi degli antichi Greci che lo chiamavano *Hýdnon*, da cui deriva l'attuale termine "idnologia", lo studio botanico dei tartufi. Per i latini era noto come *Tuber*, dal verbo *tumere* (gonfiare).

Il nome tartufo sembra risalire al XIII secolo, quando si chiamavano "*terrae tufolae*" le gobbe del terreno sollevate dal tartufo nel corso della sua maturazione. Il nome si contrae in tartuffole da cui discenderanno poi tartufo in italiano e *truffe* in francese.

Sui Colli Berici, da moltissimi anni, questo prodotto è ricercato e apprezzato e rientra in numerose ricette tradizionali. Un'antica ricetta dei principi Giovanelli di Lonigo (Vi) del 1890 propone il piatto "Tartufo alla Berica" e la bibliografia sui tartufi vicentini è particolarmente fornita, basti qui ricordare "Itinerari Gastronomici Vicentini" di Eugenio Candiago (1962) in cui si parla di particolari e rinomati tartufi di Nanto e dei Colli Berici, e le due carte gastronomiche del Vicentino, edite nel '64 e '66 a cura dell'Ente provinciale per il turismo, che citano i tartufi di Nanto. Inoltre la particolarità del prodotto locale si può apprezzare anche in occasione della tradizionale festa dell'Ulivo e del Tartufo dei Colli Berici che si tiene annualmente a Nanto, nella prima metà di Luglio.

Utilizzi in cucina: E' apprezzato gastronomicamente sia crudo che cotto, in quanto mantiene inalterato il suo caratteristico profumo. La gastronomia vicentina, legata com'è alla stagionalità e alle colture locali, ruota intorno allo scorzone che viene utilizzato per preparare saporiti primi piatti fra cui risotti, lasagne, zuppe.

Oltre che utilizzato come ingrediente in numerose ricette, come la frittata o le tagliatelle ai tartufi, il prodotto si presta bene 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.

Come si riconosce: Il tartufo dei Colli Berici e di Nanto è di colore nerastro, ha una forma ovale o tondeggiante con grosse verruche screpolate, l'interno è di colore grigio-marrone con numerose venature biancastre. Il suo sviluppo si associa spesso con piante di roverella, quercia e cerro, ma anche carpino e nocciolo. Matura da aprile e per tutta l'estate, fino ad arrivare al tardo autunno con il tartufo nero pregiato.

Tabella nutrizionale:

per 100 g di prodotto		
Valore energetico (calorie)	31	kcal
Acqua	75,8	g
Proteine	6	g
Carboidrati	0,7	g
Fibre	8,4	g
Grassi	0,5	g
Sodio	-	mg
Potassio	-	mg
Ferro	3,5	mg
Calcio	24	mg
Fosforo	62	mg
Magnesio	-	mg

Altre informazioni sulla reperibilità e riconoscimento del prodotto:

Il commercio del tartufo è un'attività che sfugge ai consueti canoni. Buona parte del raccolto viene assorbito all'origine dai ristoratori e dagli agrituristi locali e pochi sono i punti vendita stabili, prevalentemente i migliori negozi ortofrutticoli.

Una buona occasione per conoscerlo e apprezzarlo è la Festa dell'Ulivo e del Tartufo dei Berici che si tiene nel mese di luglio a Nanto, con possibilità di acquisto e vario contorno gastronomico.



Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano
Linee Guida per la popolazione adulta



Produzioni fragranti e secondo le
abitudini locali

vino con moderazione e secondo le
abitudini sociali

