

Tartufo bianco pregiato dei Colli bolognesi

scritto da Enzo Radunanza | 30/11/2015



La natura spesso ci regala dei frutti strepitosi: il “Tartufo bianco pregiato dei Colli bolognesi” è uno di questi!



Aro

ma intenso e penetrante, gusto deciso, sofisticato e ricco di personalità, stimolante per la digestione ma, soprattutto, buono e capace di esaltare il sapore di molti piatti. Stiamo parlando del **Tartufo** un tubero spontaneo che o si ama o si odia. Non è, infatti, uno di quegli alimenti che piacciono a tutti ma, per chi lo apprezza, rappresenta un'autentica delizia, un prezioso dono della terra che va ricercato e raccolto con pazienza, passione e cura. Non a caso viene anche definito "**oro nero**". Il tartufo è un fungo appartenente alla famiglia delle *Tuberaceae*, è composto da un corpo fruttifero ipogeo, ovvero sotterraneo, che predilige l'umidità e cresce spontaneamente in prossimità delle radici di alcune piante dette "tartufigene", in particolare querce, pioppi, lecci o salici, con le quali stabilisce un rapporto simbiotico.

Il momento della maturazione corrisponde anche a quello in cui il tartufo sprigiona il massimo del suo profumo e ha lo scopo di attirare gli animali selvatici per spargere le spore contenute e perpetuare la specie. Un ausilio indispensabile per la ricerca del tartufo è offerto dai cani.

L'**Emilia Romagna** vanta diverse varietà di tartufo e diverse ricette regionali sono contraddistinte proprio da questo ingrediente che, insieme ai funghi, è anche protagonista di sagre ed altri eventi enogastronomici che richiamano migliaia di persone. Tra tali varietà, una delle più pregiate è rappresentata dal "**Tartufo bianco dei colli bolognesi**".

Caratteristiche del tartufo

- Ricco di fibre e sali minerali assorbiti dal terreno;
- ha un effetto stimolante sulla digestione, grazie alle sue sostanze aromatiche;
- non è eccessivamente calorico (circa 31 Kcal ogni 100 grammi);
- interagisce con la melanina e ha la proprietà di schiarire la pelle. Pertanto, è utile per contrastare le macchie causate da accumulo di pigmento melanico mentre è sconsigliato nella

fase dell'abbronzatura;

- ha un probabile potere afrodisiaco;
- può causare problemi al fegato e allo stomaco, in caso di uso eccessivo.

Il Tartufo bianco dei Colli bolognesi

Nella corposa e decisa cucina tipica emiliana, il Tartufo bianco dei Colli bolognesi è un ingrediente che esalta il sapore di ricette a base di tagliatelle, uova, patate, funghi, filetto di vitello e tanto altro.

Fin dall'antichità è stato eletto "**Re dei tartufi**" perchè è particolarmente pregiato e costoso perchè abbastanza difficile da reperire soprattutto nelle stagioni in cui la raccolta è più scarsa. Il periodo di maturazione va da settembre a dicembre, soprattutto all'ombra di nocciolo e carpino.

Zona di produzione

Sono i boschi dell'**Appennino bolognese** che custodiscono questo prezioso tubero ed in particolare il **Tartufo bianco dei Colli bolognesi** si raccoglie nei Comuni di Savigno, Camugnano e Castel di Casio. Talvolta si può rinvenire anche a Bazzano, Castello di Serravalle, Crespellano, Monte San Pietro, Monteveglio, Vergato, Porretta Terme, Grizzana Morandi, Castel d'Aiano, Gaggio Montano e Sasso Marconi.

Caratteristiche organolettiche del Tartufo bianco pregiato

Dopo la sua formazione il tartufo si comporta come un parassita e assorbe la linfa che la radice della pianta estrae dal terreno e dalla stessa acquisisce profumo, sapore e colore.

Il Colore

La **colorazione del tartufo bianco** è variabile in base alla tipologia di pianta con cui vive e si sviluppa; può andare dal bianco a volte con venature rosate, al grigio tendente al marrone.

L'odore

Il profumo più persistente e durevole è quello dei tartufi cresciuti a contatto con la quercia, mentre quello del taglio è più aromatico e chiaro.

Il sapore

Il sapore del Tartufo bianco pregiato è gradevole, spiccato e molto intenso e ricorda il gas metano. Sia il sapore che l'aroma si disperdono con la cottura e quindi è preferibile consumarlo crudo.

Il peso

Il peso è variabile e spazia da pochi grammi fino a 2 kg; questi ultimi sono molto rari e quindi particolarmente costosi.

Promozione del Tartufo bianco

Negli ultimi anni, i vari Comuni e soprattutto quello di Savigno si stanno molto impegnando nella

promozione e tutela del **Tartufo Bianco Pregiato dei Colli Bolognesi**, sia a livello locale che nazionale, anche emanando delle linee guida per creare un legame indissolubile dei prodotti con i territori di produzione. Proprio il Comune di Savigno ha promosso il **Marchio di Promozione e Commercializzazione del Tartufo Bianco Pregiato dei Colli Bolognesi**, poi ripreso dalla Provincia di Bologna e riproposto in tutto l'ambito provinciale.

Inoltre è stata adottata una **Carta di Qualità**, sottoscritta da commercianti, ristoratori e tartufai, che si sono impegnati a fornire alla clientela un prodotto certificato, genuino e proposto secondo le regole della cucina tradizionale.

Dal 1989, l'Assessorato alle Attività Produttive della Provincia di Bologna promuove la Tartufesta, una grande manifestazione che unisce quindici Comuni del Bolognese, fra i quali Savigno, sotto l'egida dell'aroma di Tartufo Bianco Pregiato dei Colli Bolognesi.

**Tartufo bianco pregiato dei Colli bolognesi:
Elenco aziende produzione e Vendita :
Contattaci se vuoi essere presente qui!**