

Tartufo degli Iblei, anche la calda Sicilia ha il suo oro nero

scritto da Gianna Bozzali | 08/03/2018



La varietà pedoclimatica dell'isola mediterranea, produce un patrimonio agroalimentare eterogeneo e ricco di sapori. Non mancano nemmeno i tartufi e ne abbiamo parlato con il micologo siciliano Giovanni Amato.

Da molti la Sicilia è stata definita un “**continente enogastronomico**” per la ricchezza di prodotti agroalimentari e piatti che caratterizzano, in modo unico, le diverse aree dell'Isola. C'è davvero di tutto in questo angolo di Mediterraneo che beneficia di variegata caratteristiche pedoclimatiche. E allora non susciterà alcuna perplessità, o quasi, la presenza spontanea - in alcune zone - anche dei [tartufi](#).

Tartufo degli Iblei, le 3 varietà siciliane

Quando si parla del [Tuber](#), ossia di quelle specie di funghi ipogei appartenenti alla famiglia delle [Tuberaceae](#), si pensa subito al **Tartufo di Alba**, nel Piemonte, o al **Tartufo di Norcia**, in Umbria,

ma non tutti sanno che nei pressi di Ragusa, soprattutto nell'area degli Iblei, esistono aree favorevoli alla raccolta di questo prodotto dal profumo particolarissimo.

«Il territorio ibleo - spiega il micologo **Giovanni Amato** - presenta i requisiti ecologici che sono richiesti da questi particolari funghi ipogei, per vivere. In primo luogo il **suolo calcareo**, diffuso non solo in area iblea ma anche in altre estese porzioni della nostra Isola, può certamente fare la differenza tra la presenza o meno della maggior specie di tartufi. Inoltre le **formazioni boschive**, sia naturali che di impianto, rappresentano i contesti ambientali ideali per la presenza del tartufo».

Le varietà di tartufi dei Monti Iblei

Per quanto riguarda le specie maggiormente note dal punto di vista gastronomico, nell'area dei Monti Iblei se ne conoscono tre:

1. il cosiddetto **scorzone o tartufo nero estivo** (*Tuber aestivum* Vittad. 1831), che matura tra maggio e luglio e che può essere rinvenuto anche in autunno o ad inizio inverno nella sua varietà **Uncinatum Chatin**;
2. **tartufo nero invernale**, noto scientificamente come *Tuber brumale* Vittad. Tipico del periodo invernale, all'esterno si presenta relativamente simile al tartufo nero estivo anche se - ad una più attenta analisi - rivela un peridio caratterizzato dalla presenza di verruche decisamente più piatte e meno evidenti rispetto allo scorzone;
3. infine, il periodo che va dal tardo inverno e fino alla primavera, vede la comparsa sul mercato del **tartufo bianchetto** (*Tuber borchii* Vittad.), da non confondere con il ben più pregiato **tartufo bianco** (*Tuber magnatum* Pico).

«Il bianchetto si distingue nettamente dalle specie precedenti, spiega Amato. Il suo peridio appare liscio, cioè senza alcuna verruca, e di colore bruno-rossastro con sfumature che tendono all'arancio in alcuni esemplari. Si tratta di una specie, frequentemente legata ai boschi di conifere, in grado di sopportare suoli più acidi rispetto alle precedenti».

Anche se il costo di queste varietà di tartufi si aggira su poche centinaia di euro al Kg, l'elevato prezzo praticato al pubblico del pregiato tartufo bianco ha fatto sì che attorno al prodotto si venisse a creare un alone di inaccessibilità che limita la diffusione del tartufo tra i consumatori.

«Al fine di evitare il perdurare di una tale errata convinzione, la ristorazione può e deve fare molto - dichiara Giovanni Amato -, alla sola condizione di affidarsi non a praticoni o a semplici appassionati ma esclusivamente ad esperti».

Le iniziative per promuovere il tartufo siciliano

A tal proposito l'**Associazione Gruppi di Ricerca Micologica Sicilia** (affiliata all'Unione Micologica Italiana) sta organizzando diverse iniziative volte alla conoscenza dei tartufi in collaborazione ed il supporto logistico di importanti realtà iblee come la **scuola di cucina Nosco** di Ragusa Ibla o il **Ristorante Le Magnolie** di Modica o, ancora, **corsi di formazione micologica** rivolti a chef e ristoratori dell'Associazione Provinciale Cuochi Iblei grazie alla collaborazione dello chef Massimo Schininà.

«Si tratta di incontri tenuti da esperti relatori, biologi e micologi, con il fine di far conoscere ai professionisti della cucina le caratteristiche dei funghi epigei ed ipogei, facendo crollare falsi miti - conclude il micologo».

Sicuramente crediamo che tale conoscenza, si rivelerà vincente nell'avvicinare sempre più

consumatori finali al mondo affascinante dei tartufi.