

(Segue da pagina 5)

all'altra, ma conservati durante la settimana in celle frigorifere fino a perdere, di conseguenza, quel caratteristico profumo integrato spesso con l'aggiunta di poche gocce di sostanze di sintesi.

Si tratta dunque di prendere tutte le precauzioni del caso e di documentarsi adeguatamente per non cadere nelle ormai tanto frequenti truffe o "fregature".

LA PULIZIA E LA CONSERVAZIONE

La pulizia dei tartufi varia notevolmente tra specie e specie. Nel caso di un tartufo bianco l'operazione fondamentale è sicuramente quella di un lavaggio velocissimo in acqua corrente fredda, usando uno spazzolino abbastanza morbido che non provochi scalfitture nel corpo fruttifero, per rimuovere la terra. Per la delicatezza della scorza che lascia penetrare con facilità acqua nell'interno, è sempre bene provvedere immediatamente all'asciugatura e al tamponamento con carta assorbente o un panno pulito.

Anche i tartufi neri si lavano in acqua corrente fredda con l'ausilio di uno spazzolino ma, in questo caso, è necessaria una pressione maggiore per eliminare la terra che si va ad incastrare fra le verruche della scorza consistente.

Conviene fare distinzione fra quella che viene definita conservazione a breve termine da quella a lungo termine.

Un tartufo può essere conservato per una decina di giorni dopo la raccolta, dopo aver avvolto ogni singolo esemplare in carta paglia e averlo riposto in vasetti di vetro chiusi ermeticamente nella parte bassa del frigorifero.

Il tartufo è notoriamente un elemento vivo e come tale respira e tende a perdere umidità; ne consegue che la carta paglia si inumidisca con facilità ed è per questo che va ripetutamente cambiata. Con questo sistema si possono ottenere buoni risultati anche con il bianco, molto più delicato degli altri.

Ricordiamo comunque che gli esemplari destinati a questo tipo di conservazione non devono mai essere lavati, ma utilizzati come derivano dalla raccolta, altrimenti sarebbero destinati a sicura fermentazione.

Un'altra tecnica di conservazione dei tartufi freschi è quella che utilizza l'olio, **assolutamente non di oliva** ma il più possibile neutro, dando uguale spazio in un barattolo al tartufo e al liquido (tanto olio e tanti tartufi).

Il barattolo sarà ugualmente posto in frigorifero per evitare il rischio di fermentazione, ma è indispensabile verificare costantemente che non insorgano muffe. Il vantaggio di questo tipo di conservazione potrebbe essere l'utilizzo dell'olio di governa che rimane, anche se in minima parte, aromatizzato dal tartufo e quindi utilizzato per preparare alcune vivande. Molto spesso comunque, con questo tipo di conservazione si rischia di perdere olio e tartufo.

I truffatori, che ormai sono diventati molto esperti nell'illudere la gente, insistono nel dire che si ottiene un ottimo olio al tartufo con questo metodo. Ma l'olio al tartufo, o aromatizzato al tartufo che dir si voglia, altro non è che un olio al quale sono state aggiunte le solite goccioline di quella sostanza di sintesi (il bis-metil-tiometano) di cui abbiamo già accennato.

È comunque il caso di ricordare che l'olio aromatizzato si potrebbe ottenere anche a partire dagli stessi tartufi, cercando di far assorbire il profumo ad olio di semi riposto in un contenitore ad ampia superficie dentro un frigorifero e posto nelle vicinanze dei tartufi profumati.

Questo olio comunque ha breve durata, in quanto, come facilmente assorbe il profumo altrettanto velocemente lo perde. Un altro sistema può essere quello del grasso d'oca o di anatra da sciogliere direttamente sopra i tartufi. Le sostanze grasse, come ormai sappiamo bene, assorbono il profumo e quindi si possono ottenere i risultati desiderati.

Quelli descritti sono metodi di conservazione per brevi periodi di tempo; quando si ha però interesse a conservare i tartufi per periodi più lunghi si deve fare ricorso al metodo della congelazione o meglio della surgelazione. In questo caso i tartufi da congelare, maturi e sani, vanno puliti, asciugati e riposti in vaso a chiusura ermetica singolarmente avvolti in carta stagnola. Al momento del consumo, che potrebbe avvenire anche dopo un anno, i tartufi devono essere usati ancora congelati, grattugiandoli per esempio direttamente su burro fuso a bagnomaria o su olio caldo.

Per praticità, si possono preparare direttamente le confezioni già predisposte per il condimento delle varie pietanze, grattugiando ad esempio il tartufo e mescolandolo con 1/3 di parmigiano (anche grattugiato), riponendo poi il miscuglio su vasi a chiusura ermetica in congelatore.

Altri preferiscono ridurre i tartufi in lamelle da conservare in vasetti di piccole dimensioni uniti al burro, ma in questo caso è sempre consigliabile un uso abbastanza veloce dal momento che il burro congelato tende facilmente a deteriorarsi, trasmettendo di conseguenza un profumo poco gradevole al nostro prezioso frutto della terra.

Gli esemplari pregiati possono essere conservati anche in alcool, ed in questo caso si può ottenere una buona qualità anche per lunghissimo tempo. Questo metodo è facile da realizzare, però bisogna essere coscienti che il gusto del tartufo viene notevolmente modificato e l'alcool tende al fenomeno della *maderizzazione*.

L'industria conserviera usa anche fare riferimento alla sterilizzazione in autoclave. In questo caso è facile comprendere che i tartufi vengono praticamente cotti e quindi privati quasi completamente del profumo che li caratterizza. Quando dunque ci imbattiamo in quei barattoli di vetro che lasciano intravedere all'interno i corpi fruttiferi del tartufo, ci dobbiamo soffermare a valutare quanto il processo industriale di sterilizzazione ne abbia falsato completamente il profumo e il sapore.

Identica osservazione per le creme spalmabili che, tra l'altro, sono ottenute dagli scarti del tartufo e necessitano quindi di maggior sterilizzazione per essere conservate.

Augusto Tocci

Selviturismo Sanpatrignano
- Badia Tedalda - AR
www.selviturismo.it