

23 novembre 2009 13:10

Tartufi. Consigli per gli acquisti

di [Primo Mastrantoni](#)

Prezzo elevatissimo, scarso potere alimentare, "profumo" intenso. Sono queste le caratteristiche dei tartufo, un fungo sotterraneo che si sviluppa in corrispondenza delle radici degli alberi (es. quercia) e che può essere individuato grazie all'utilizzo di cani addestrati. Anticamente gli venivano attribuite proprietà afrodisiache, tant'è che era stato dedicato a Venere. Quello più pregiato è quello bianco di Alba (Cuneo) ma ce ne sono di varietà meno costose (es. nero di Norcia – Perugia). Il prezzo elevato, anche 3.000 euro al chilo, induce i disonesti a truffare i consumatori. Ci sono tartufi provenienti dall'Asia senza alcuna particolare qualità organolettica, che non sanno di nulla e non profumano ma che vengono commercializzati come nostrani; i prezzi di importazione sono, ovviamente, stracciati rispetto a quelli di vendita nel nostro Paese. Difficile, per i profani, distinguere l'uno dall'altro anche perché, furbescamente, si uniscono a quelli italiani per farne assumere l'odore. A volte si aggiungono pietruzze nelle screpolature per aumentarne il peso o si incollano quelli piccolissimi tra loro (il tartufo più grande è più costoso) o si mescolano specie più e meno pregiate. Insomma, attenzione alle truffe che, in questo caso, sono particolarmente onerose; individuare un venditore di fiducia ci pare cosa utile.