Il Tartufo del Monte Baldo

Storia, Cultura, Tradizioni

CONTRIBUTO REGIONE DEL VENETO

COMUNITÀ MONTANA del BALDO

BALDO

Colori autunnali sul Monte Baldo.

Il Monte Baldo, a chi si avvicina dalla pianura si presenta come una lunga catena di 43 km che separa il Lago di Garda dalla Val d'Adige, passando dai 2218 metri di Cima Valdritta.

Sulle assolate propaggini che si tuffano nel lago, viene coltivato l'olivo che riesce a conferire ai suoi frutti fragranze così particolari degne della DOP. Salendo dal versante occidentale, si incontrano castagni secolari, veri monumenti del paesaggio, che con il loro frutto DOP riescono sempre a far vivere fanciullesche sensazioni autunnali. La Val d'Adige sa dare vini ricchi e profumati come il Pinot, lo Chardonnay, l'Enantio. Negli alti pascoli, si sta riscoprendo la tradizione casearia, mentre le svariate fioriture dell' "Hortus europae" permettono di raccogliere miele di elevatissima qualità nutritiva.

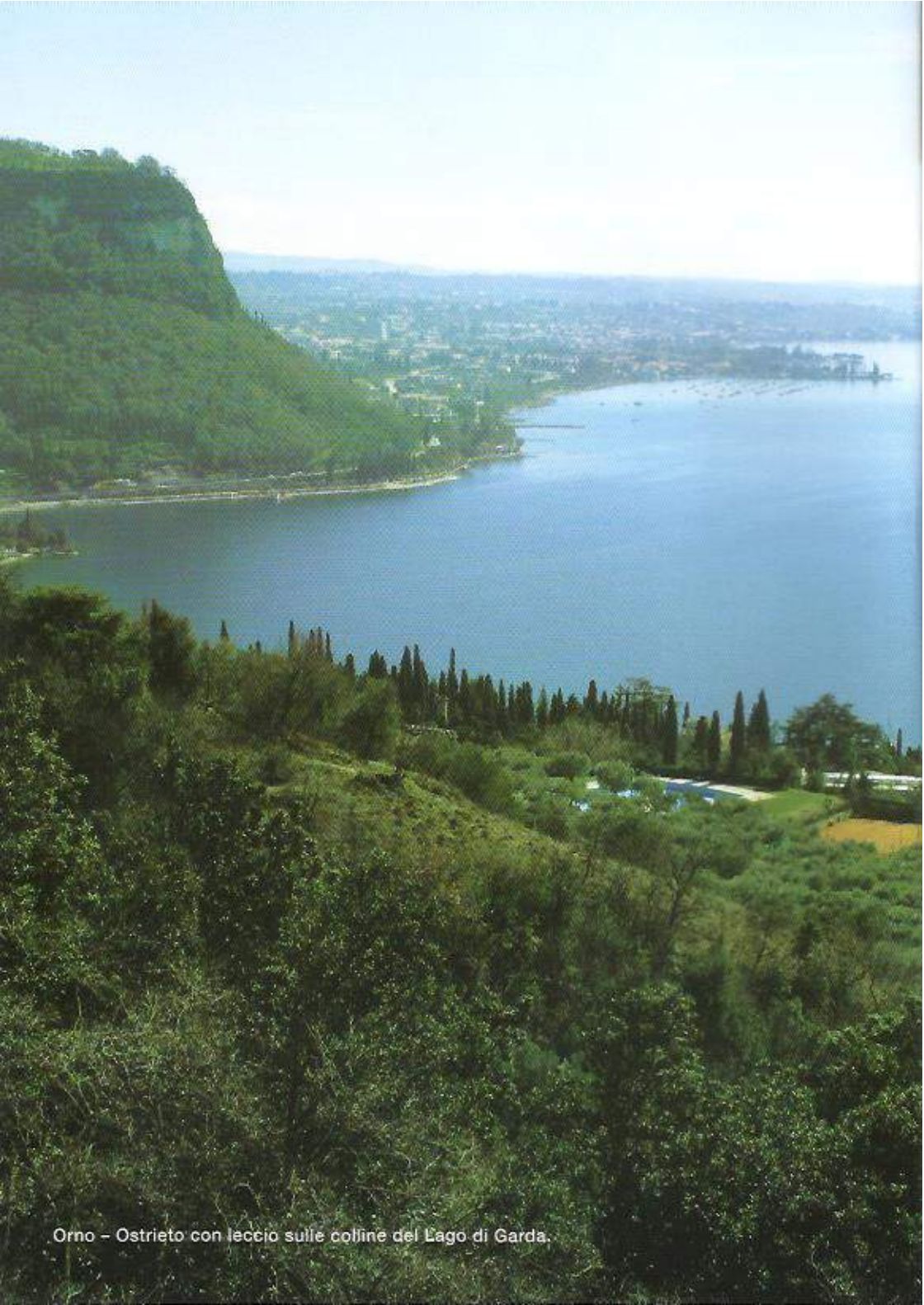
In tale ambiente cresce il tartufo nero pregiato, menzionato anche in letteratura, che continua a rendere unici i piatti della tradizione popolare. Ringraziando la Regione Veneto e l'Associazione Tartufai Veronesi Baldo – Lessinia per la costante attività di promozione del territorio e di valorizzazione dei suoi prodotti, si auspica che questa pubblicazione possa fungere da incentivo non solo a conoscere e gustare questo delizioso fungo, ma anche ad "assaporare" il fantastico territorio dal quale è generato.

Il Presidente della Comunità Montana del Baldo
Avv. Stefano Sandri

Non si può scindere il tartufo dalla figura del tartufaio, dal suo cane, dal suo territorio, legati a doppia mandata da aneddoti, storie, ricordi e leggende. Solo se qualcuno indica il luogo il tartufaio può iniziare a cercare il tesoro nero. Ma solo dopo aver incontrato lo sguardo fedele di un cane, addestrato nell'arte di esplorare il terreno con il fiuto e divenuto amico e compagno fidato, il tartufaio riuscirà nella raccolta. Il mistero del tartufo continua ad affascinare e solleticare la fantasia, forse perché, nascosto sotto terra, ci riporta bambini, quando si giocava a scovare tesori celati in luoghi nascosti.

Questa è la cultura del tartufo e l'Associazione Tartufai veronesi Baldo Lessinia, da più di 10 anni, opera nell'intento di salvaguardarla e promuoverla, garantendo una corretta formazione dei tartufai, e una corretta informazione dei consumatori riguardo a surrogati a base di bismetiltiometano. Il nostro augurio è che gustando magari uno dei piatti proposti in questa pubblicazione, possiate anche voi percepire quella magia che avvolge il mondo del tartufo.

Il Presidente dell'Associazione
Tiberio Mazzola



Orno – Ostrieto con leccio sulle colline del Lago di Garda.

TARTUFI E TARTUFAI NELLA PROVINCIA DI VERONA

La provincia di Verona, occupa probabilmente il primo posto nel Veneto per la quantità di tartufi raccolti. Si trovano principalmente nella zona dei monti Lessini e del Monte Baldo. Su questo in particolare, è stata accertata la presenza del tartufo nero pregiato *(Tuber melanosporum Vitt.)*.

Nell'ottobre del 2001, su iniziativa della Comunità Montana del Baldo, undici cercatori di tartufi costituirono "l'Associazione tartufai del Monte Baldo Veronese". Nei successivi 10 anni il numero degli associati è salito sino a oltre 150, provenienti in particolare da comuni della Lessinia. Questo ha convinto il Consiglio, nel gennaio 2012, a modificare lo Statuto dell'Associazione, cambiando il nome in "Associazione Tartufai Veronesi – Baldo e Lessinia". L'associazione a sua volta fa parte della F.N.A.T.I. (Federazione Nazionale Associazioni Tartufai Italiana).

L'Associazione è un centro permanente di vita associativa che ha come scopo fondamentale la conservazione e lo sviluppo della cultura del tartufo tipico della montagna veronese attraverso:

- La difesa, il recupero e l'incremento delle tartufaie naturali;
- La tutela e la valorizzazione del territorio tartufigeno, mediante la costituzione di tartufaie controllate o coltivate, gestite direttamente dall'Associazione;
- Il mantenimento del diritto alla libera raccolta;
- La formazione e l'aggiornamento di coloro che ricercano e coltivano tartufo;
- La realizzazione di mostre, convegni, feste, per promuovere la cultura e la conoscenza delle peculiarità gastronomiche del tartufo.

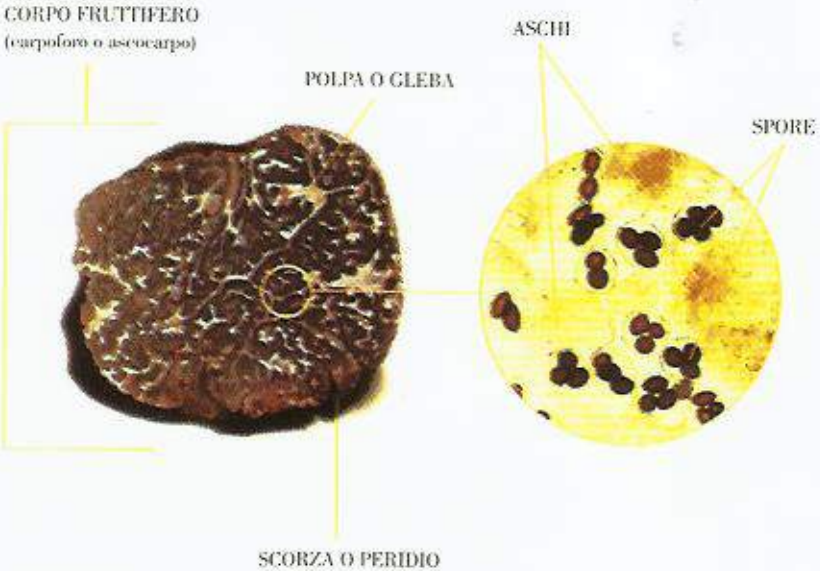
COSA SONO I TARTUFI

Con il termine tartufi vengono intesi i corpi fruttiferi di alcuni funghi ipogei (dal greco *ypo* – sotto e *gè* – terra), a forma globosa, rotondeggiante, avente le sembianze dei tuberi. Essi sono la fruttificazione di un complesso numero di filamenti (ife), che costituiscono una ramificazione complessa, che si estende nel terreno, formando il corpo vero e proprio del fungo.

I tartufi appartengono alla classe degli *Ascomiceti*, ordine *Tuberales*, genere *Tuber*. Essi si riproducono tramite le spore, cellule dalle dimensioni di alcune decine di micron, presenti all'interno della gleba (polpa) in numero elevato.

Compiono il loro ciclo di vita completamente sottoterra, vivendo in simbiosi micorrizzica con alcune piante superiori.

Sono formati da una parete esterna (scorza o perizio) più o meno spessa, con il colore e l'aspetto tipico della specie, e da una parte interna (polpa o gleba) di colore variabile e percorsa da venature che delimitano degli alveoli in cui sono immersi gli aschi, contenenti le spore che hanno funzione riproduttiva.



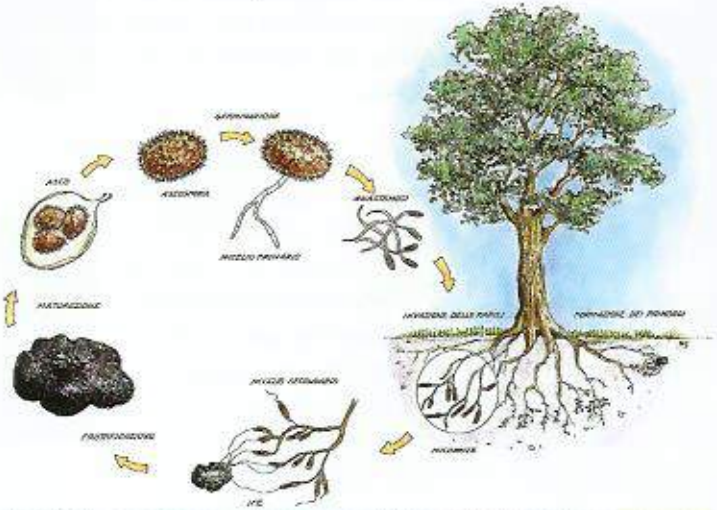
CICLO BIOLOGICO DEL TARTUFO

la produzione del prezioso corpo fruttifero è legata alla simbiosi con piante arboree o arbustive. Lo scambio di sostanze tra i due partner (il tartufo e la pianta) avviene a livello radicale in formazioni particolari dette micorrize, strutturate in modo caratteristico per ogni specie.

Le micorrize sono una sorta di manicotto formato da alcuni strati di tubicini settati chiamati ife; queste con un intreccio avvolgono gli apici delle radichette terminali dell'albero e, insinuandosi tra i primi livelli di cellule radicali, formano un reticolo: è attraverso questo legame che la pianta offre al fungo diverse sostanze, ricevendo in cambio principalmente acqua e sali minerali. Dal reticolo si dipartono quindi molte ife, che ramificandosi nel terreno si diffondono alla ricerca di sostanze nutritive.

Le ife nel loro insieme prendono il nome di micelio. A tempo opportuno, ossia quando vengono a crearsi tutte le condizioni ambientali necessarie, alcune ife si intrecciano e danno origine alla formazione del corpo fruttifero, nella cui gleba si differenziano le spore. Proprio le spore, germinando, daranno origine ad un nuovo micelio che sarà in grado, unendosi con i giovani apici delle radici, di formare nuove micorrize. A differenza dei funghi epigei che sviluppano corpi fruttiferi al di sopra del terreno, i funghi ipogei non possono sfruttare le correnti d'aria per la dispersione delle spore.

L'evoluzione li ha quindi dotati di un forte odore, percepibile solo al momento della maturazione delle spore, che attira insetti e mammiferi, i quali cibandosi del tartufo, provvedono alla diffusione delle spore.



LE PIANTE DA TARTUFO

La simbiosi micorrizzica avviene in particolare con alcune specie di alberi o arbusti. Tra questi alcuni sono prediletti dal tartufo bianco *(Tuber magnatum)*, altre dal tartufo nero *(Tuber melanosporum)*.
Le principali piante simbionti che si trovano nei boschi della montagna veronese sono:

Carpino nero
(Ostrya carpinifolia):
appartiene alla famiglia delle Betulaceae. ha tronco dritto e chioma raccolta e un po' allungata; le sue foglie sono a forma ovale, allungate e con il bordo seghettato; la nervatura principale è molto evidente.

Roverella
(Quercus pubescens):
La Roverella, è la specie di quercia più diffusa in Italia. Appartiene alla famiglia delle Fagaceae. Ha foglie lobate, più piccole rispetto alle altre querce, con una bianca peluria nella faccia inferiore.

Nocciolo
(Corilus avellana):
Il nocciòlo è una pianta appartenente alla famiglia delle Betulaceae. Compone lo strato arbustivo di tutti i boschi dal piano collinare a quello montano.

I TARTUFI PRESENTI SU BALDO E LESSINIA

I principali tartufi che si trovano sul Monte Baldo e sui Monti Lessini sono:

Tartufo nero pregiato

(Tuber melanosporum Vitt.)

Noto volgarmente come;"Tartufo nero di Norcia o di Spoleto"; o "nero pregiato" o "nero dolce", ha dimensioni che variano [da una noce a quella di una grossa arancia]. Carpoforo di forma rotondeggiante piuttosto regolare, talora irregolare se cresciuto in terreni molto ricchi di scheletro. Peridio nero aderente alla gleba, talora con [zonature] rugginose, con verruche di media grandezza (3-5 mm) e di forma piramidale a base quadrata, pentagonale o esagonale, con il vertice smussato o depresso. Gleba chiara negli esemplari giovani, nero porpora o nero-violacea a maturità. Vene bianche, fitte, strette, a contorni definiti, che all'aria diventano bruno - rossicce, circondate da due bande traslucide. Aschi tondeggianti, talora sub-peduncolati, di varie dimensioni (90-130 x 70-100 micron), contenenti 1-6 spore. Spore ellittiche, brune a maturità di varie dimensioni (30-50 x 25-30 micron), con superficie ricoperta di fitti e corti aculei rigidi. Matura da dicembre a marzo. Emana un profumo intenso e gradevole. In provincia di Verona è presente sul Monte Baldo e bassa Lessinia.

Tartufo nero invernale

(Tuber brumale Vitt. E Tuber brumale Vitt. var. moscatum Ferry)

Noto volgarmente come "tartufo nero invernale" o "Trifola nera". Ha dimensioni che vanno da quelle di una nocciola a quelle di un uovo di gallina. Carpoforo globoso, talvolta irregolare se cresciuto in un terreno molto ricco di scheletro. Peridio nero o nero ferruginoso a maturazione, con verruche piramidali a base pentagonale o esagonale e vertice smussato, larghe 2-4 mm. e poco sporgenti, di aspetto più rugoso del T. melanosporum. Gleba chiara negli esemplari giovani, nera ferruginosa a maturità Vene biancastre anche all'aria, larghe e più rade di quelle del T. melanosporum. Aschi a sacchi privi di peduncolo, di varie dimensioni ricoperte di numerosi aculei abbastanza lunghi (4-6 micron). Matura da gennaio.

Tartufo estivo o scorzone

(Tuber aestivum Vitt.)

Noto volgarmente come; "Tartufo d'estate","Scorzone","Maggengo","Maggiolo", o,"Statereccio". Carpoforo irregolare tondeggiante, nero-bluastro, con verruche larghe 4-10 mm e alte 1,5-3 mm., di forma piramidale a base pentagonale o esagonale, vertice generalmente depresso dal quale partono creste radiali in rilievo, facce laterali solcate da piccolissime screpolature longitudinali parallele tra loro.Gleba biancastra negli esemplari giovani, bruno chiaro a maturità.Vene biancastre, immutabili, sottili, anastomizzate che scompaiono con la cottura.Aschi globosi, brevemente peduncolati, di varie dimensioni (80-100 x 50-80 micron) contenenti un numero molto variabile di spore da (1-6), con ornamentazione reticolato-alveolata irregolare. Matura da maggio a dicembre. Emana un debole profumo. Viene raccolto prevalentemente in boschi di Nocciolo e Carpino nero, con copertura arbustiva che raggiunge il 100%.

Tartufo scorzone invernale o tartufo uncinato

(Tuber aestivum Vitt. forma uncinatum Chatin)

.Noto volgarmente come; "tartufo uncinato"; "tartufo nero di Fragno";"tartufo grigio di Borgogna"; simile al Tuber aestivum dal quale si differenzia per i seguenti caratteri: Peridio di piccole e medie dimensioni, prive di screpolature longitudinali. Gleba di colore bruno-scuro a maturità. Vene numerose e molto marcate. Spore ellittiche ricoperte da aculei ricurvi a-uncino. Matura nel periodo autunno-inverno.Emana un odore più intenso e gradevole del Tuber aestivum. Forma pianelli poco evidenti. Preferisce terreni ombreggiati. Dove fruttifica la crescita della vegetazione erbacea è limitata, a volte assente. Le pianti simbionti sotto cui è stato raccolto più frequentemente sono il Nocciolo, il Carpino Nero, il Faggio, il Cerro e la Roverella.

Tartufo nero ordinario o di Bagnoli
(Tuber mesentericum Vitt.)

Noto volgarmente come; "Tartufo nero ordinario di Bagnoli"; Carpoforo globoso, provvisto di una cavità centrale profonda che si apre sulla parte basale, per cui in sezione assume un aspetto reniforme. Peridio molto nero o brunastro o bluastro, con verruche poligonali, appiattite, senza fossa alla base. Gleba dapprima biancastra poi bruna-purperea. Vene numerose, biancastre, labirintiformi. Aschi sub - peduncolati contenenti 1-3 spore. Spore ellittiche o sub - golose, con ornamentazione reticolato - alveolare irregolare. Matura da ottobre a gennaio. Emana un caratteristico odore che ricorda lo iodoformio. Si raccoglie di frequente sotto Nocciolo, Carpino nero e Faggio in boschi con suoli leggeri.

Tartufo bianchetto o marzuolo
(Tuber borchii Vitt o Tuber albidum Pico)

Noto volgarmente come;"Bianchetto" o "Marzuolo". Carpoforo di forma globosa piuttosto regolare, senza prominenza basale. Peridio liscio, che si distacca dalla sottostante gleba, di colore, biancastro negli esemplari giovani, bruno con maculature rugginose a maturazione. Gleba dapprima biancastra, successivamente fulva e poi bruno violacea. Vene bianche che tendono a imbrunire leggermente, grossolane ed anastomizzate. Aschi globosi di varie dimensioni (110-70 x 65-85 micron), provviste di un breve peduncolo, contenente 1-4 spore. Spore ovato-globose di dimensioni molto variabili (30-45 x 20-35 micron), giallo-brunastre, con ornamentazione reticolato alveolata a maglie molto fitte. Matura da gennaio ad aprile, Emana un odore intenso, decisamente agliaceo. Le piante simbionti sotto cui è stato raccolto sono la Roverella, la Farnia, il Pioppo bianco e il Pino, in terreni calcarei a qualsiasi esposizione al sole.

TARTUFO E MITO

Il mondo antico

Il Tartufo è certamente conosciuto da un'età remotissima, ma non si può essere certi che gli storici dell'antichità parlassero realmente di questo, oppure di altri funghi ipogei. Perciò è solo un'ipotesi la presenza del tartufo nella dieta di Sumeri ed Ebrei, intorno al 1700–1600 a.C. Le prime notizie certe compaiono nella *"Naturalis Historia"*, dell'erudito latino Plinio il Vecchio (79 d.C.). Gli aneddoti riportati dimostrano che il tartufo, in latino definito semplicemente Tuber, era assai apprezzato alla tavola dei Romani, i quali raccolsero certamente dagli Etruschi l'uso culinario di questo fungo. Nel primo secolo d.C., grazie al fi losofo greco Plutarco di Cheronea, si tramandò l'idea che il prezioso fungo nascesse dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini. Da qui trassero ispirazione vari poeti; uno di questi, Giovenale, spiegò l'origine del prezioso fungo come frutto di un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia (albero ritenuto sacro al padre degli Dèi). Poiché Giove era anche famoso per la sua prodigiosa attività sessuale, al tartufo da sempre si sono attribuite qualità afrodisiache.

Il Medioevo e il Rinascimento

Per lungo tempo i naturalisti sono stati in disaccordo sulla classificazione del tartufo. Qualcuno lo definiva una pianta, altri un'escrescenza del terreno, o addirittura un animale! A prescindere dalle credenze comunque il tartufo rimase sempre un cibo altamente apprezzato, soprattutto nelle mense di nobili ed alti prelati. Ma il tartufo suggerì pure concetti totalmente diversi. Per alcuni "scienziati" dell'epoca, il suo aroma era una sorta di "quinta essenza" che provocava sull'essere umano un effetto estatico. Il tartufo quindi come sublime sintesi della soddisfazione dei sensi a rappresentare l'essenza di un piacere superiore.

Sul Monte Baldo

Per quanto riguarda la provincia di Verona, importanti riferimenti storici sono riconducibili al Marchese Agostino Pignolati, membro della Pubblica Accademia di Agricoltura istituita dalla Repubblica Veneta nel 1768, soprattutto per quanto riguarda l'area del Monte Baldo, scrivendo che: *"Li tartuffi di Caprino sono li più odorosi e saporiti del territorio"*. I tartufi allora raccolti venivano per la gran parte spediti presso l'imperial mensa di Germania.

LA RACCOLTA DEI TARTUFI

La Legge Regionale 28.06.1988, n. 30 e la circolare attuativa 07.11.1990, n. 30, sono gli strumenti attraverso i quali la Regione Veneto tutela il suo patrimonio tartuficolo e ne stimola lo sviluppo, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla Legge quadro nazionale 16.12.1985, n. 752.
Gli articoli che si occupano della tutela sono quelli inerenti alle norme di comportamento da seguire nella raccolta per non danneggiare la presenza del tartufo sul territorio regionale.
Vengono stabiliti gli adempimenti da seguire per ottenere l'idoneità alla raccolta mediante un esame (art. 7), nonché le specie che si possono raccogliere, gli attrezzi utilizzabili, l'utilizzo dei cani ed i periodi di raccolta (art. 8). Per quanto riguarda l'incremento e lo sviluppo della coltivazione e della produzione dei tartufi, la Regione Veneto persegue tale scopo sia mediante la costituzione di nuove tartufaie coltivate ed il miglioramento di quelle esistenti, sia tramite interventi a favore della tartuficoltura. **La tartufaia controllata** (art. 3) è quella costituita su terreni dove crescono tartufi allo stato naturale, incrementatata e sottoposta a miglioramenti colturali. Viene invece definita **tartufaia coltivata** (art. 4) quella costituita da impianti realizzati ex novo, mediante la messa a dimora di piante preventivamente micorrizzate e successivamente sottoposte alle medesime cure relative alle tartufaie controllate.
Riconoscendo con specifici provvedimenti le tartufaie private, controllate o coltivate (art. 5), la Regione Veneto intende incrementare la produzione del tartufo, garantendo nel contempo ai proprietari l'esclusività alla raccolta.

Durante la raccolta bisogna avere con sé il tesserino rinnovato, rispettare i periodi di raccolta previsti dalle leggi regionali, utilizzare solo gli strumenti previsti dalla normativa, utilizzare solo uno o due cani, rispettare l'ambiente boscato dove si riproducono i tartufi. È assolutamente vietata la lavorazione andante del terreno per la cerca del tartufo.
La razza di cane maggiormente diffusa è il Lagotto romagnolo.

L'IMPORTANZA DEI CANI NELLA RACCOLTA DEL TARTUFO

Il cane, oltre ad essere l'amico ed il compagno inseparabile del tartufaio, è il vero artefice nello scovare il prezioso fungo. Infatti solo il cane bene addestrato nella raccolta del tartufo riesce ad individuare e localizzare, usando il suo finissimo olfatto, il fungo nascosto sotto il terreno. Ma ancora più importante è che il cane trova ed estrae i tartufi solo quando questi sono maturi e quindi pronti per essere consumati, grazie al pregevole profumo emanato. L'utilizzo di altre tecniche di estrazione provoca un dannoso impatto sul territorio e non consente di determinare con esattezza il grado di maturità del fungo.

Usare il cane nella ricerca del tartufo vuol dire estrarre tuberi di qualità. Tartufi di qualità non hanno bisogno, nel loro utilizzo in cucina, dell'aggiunta di additivi chimici estratti dal petrolio, come il bismetiltiometano, per accrescerne il sapore ed il profumo.

Fondamentali sono gli esercizi di obbedienza, utili non solo in fase di cerca, ma soprattutto per la propria e altrui sicurezza, specialmente nelle vicinanze di strade trafficate.

Prima del comando

Dopo il comando

LE RAZZE MIGLIORI

Tutti i cani, di razza o no, possono essere addestrati alla raccolta del tartufo. Elementi molto importanti sono la taglia e la costituzione, che deve essere robusta per poter lavorare in bosco, in montagna e su terreni sconnessi, inoltre deve essere un soggetto socievole, ubbidiente e privo di istinti venatori.

Da qualche anno è stata selezionata una razza che riassume tutte queste caratteristiche e che quindi si presta molto bene alla ricerca del tartufo: il lagotto romagnolo. È una razza italiana di media taglia a pelo riccio e fitto, che gli permette di lavorare al freddo, nei giorni di pioggia e di entrare tra i rovi senza problemi. Sa farsi amare e si lega molto al proprietario. È molto apprezzato anche come cane da compagnia.

Cuccioli di Lagotto

ASPETTI NUTRIZIONALI DEL TARTUFO

Anche se l'elevato costo dei tartufi porterebbe il consumatore a credere in un pregevole valore nutrizionale dello stesso, l'alta percentuale di acqua contenuta fra il 75 e il 90% e la presenza di molecole non digeribili dall'uomo, determina che il valore nutrizionale del tartufo non sia di primaria importanza, anche se maggiore di quello dei funghi epigei.
Tuttavia presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche molto importanti:

Composizione chimica del *Tuber melanosporum* e del *Tuber magnatum*
(1)=100 g di sostanza fresca e (2)=100 g di sostanza secca

	Tuber melanosporum Vitt.		*Tuber magnatum pico*	
	(1)	(2)	(1)	(2)
Acqua	82,8	-	82,58	-
Ceneri	1,7	10,22	1,97	11,67
Azoto totale	0,87	5,12	0,88	5,21
Azoto proteico	0,14	0,89	0,23	1,36
Proteine	4,5	27,16	4,13	24,06
Lipidi	1,9	11,30	2,08	12,29
glucidi solubili	0,17	1,03	0,36	2,17
Fibre alimentare	0,13	48,56	8,43	47,72

Sono da mettere in evidenza:

- Le proteine, complete, ricche di aminoacidi essenziali (lisina, cistina, metionina) e di buona digeribilità;
- La percentuale di lipidi, buona per un alimento di origine vegetale. Nella frazione lipidica troviamo quantità rilevanti di acidi grassi insaturi;
- Buono fra i minerali l'apporto di potassio, ferro e calcio.

È utilizzabile senza controindicazioni per ogni fascia di età e di peso.

Usato come condimento in piccole dosi assume un valore più stimolatorio che nutrizionale per le sue proprietà organolettiche. Fin dall'antichità, infatti, è considerato un cibo afrodisiaco. Tali elementi sono stati confermati da uno studio condotto con tecniche di risonanza magnetica dall'Università di Verona, Facoltà di Medicina e Chirurgia, su alcuni esemplari di *T. melanosporum* raccolti sul Monte Baldo.

"OLIO TARTUFATO" E "TARTUFO CINESE"

Prodotti da evitare

Il bismetiltiometano è un gas derivato del petrolio che usato in dosi adeguatamente diluite libera un aroma del tutto simile a quello del tartufo. Il gas viene usato per far credere al consumatore di gustare un prodotto a base del pregiatissimo tubero italiano. Purtroppo si tratta di un'operazione non perseguibile in termini di legge perché a mettere al riparo gli utilizzatori è la dizione "aroma naturale". Così, attraverso questa "formula magica", l'utilizzo del bismetiltiometano negli alimenti diventa lecito.

Il petrolio, si sa, esiste in natura, e allora salse, olii, creme "tartufate", possono essere usate tranquillamente in ristorazione e riempire interi scaffali di supermercati. Se qualcuno, però, dopo aver mangiato una pasta all'olio tartufato accusa problemi di digestione, sappia che la causa è quasi sempre da imputarsi a questa sostanza di sintesi. A questo si aggiunge l'importazione di tartufi cinesi *(Tuber indicum)*, che costano decisamente meno di quelli nazionali, ma completamente privi di sapore. Ecco che al danno se ne aggiunge un altro: il tartufo cinese al bismetiltiometano. L'Associazione Tartufai Veronesi - Baldo e Lessinia sta portando avanti una campagna informativa per sensibilizzare i consumatori all'utilizzo del vero tartufo. Questo ha un aroma ben più delicato e non così aggressivo; soprattutto non causa problemi di digestione.

IL TARTUFO IN CUCINA

BRUSCHETTA AL TARTUFO

Prendere del tartufo nero grattugiato, del formaggio grana, sale e pepe q.b.. Mescolare il tutto fino a formare una crema morbida.
Prendere delle fette di pane precedentemente tostato e spalmare con la crema preparata.

TAGLIATELLE AL TARTUFO

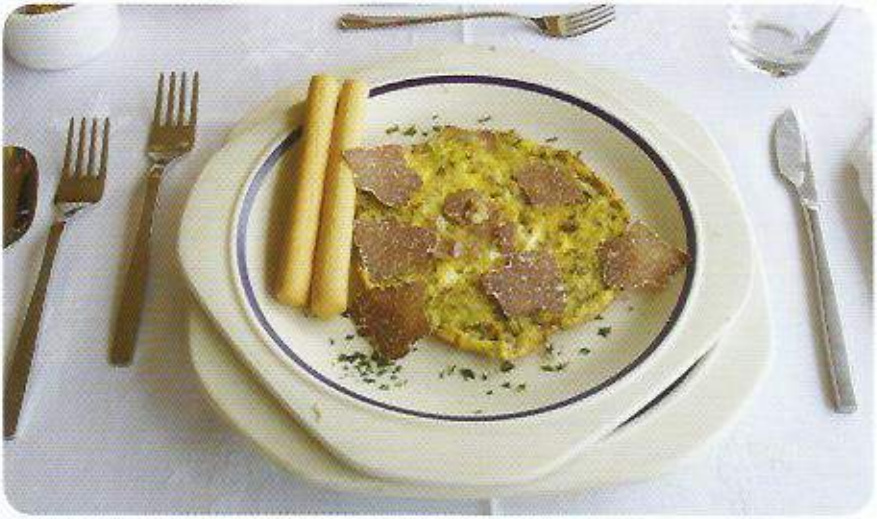
Portare le tagliatelle a cottura nel frattempo sciogliere il burro poi aggiungere il tartufo nero grattugiato e un pizzico di sale. A cottura della pasta ultimata aggiungere il sugo. Per chi lo desidera aggiungere grana.

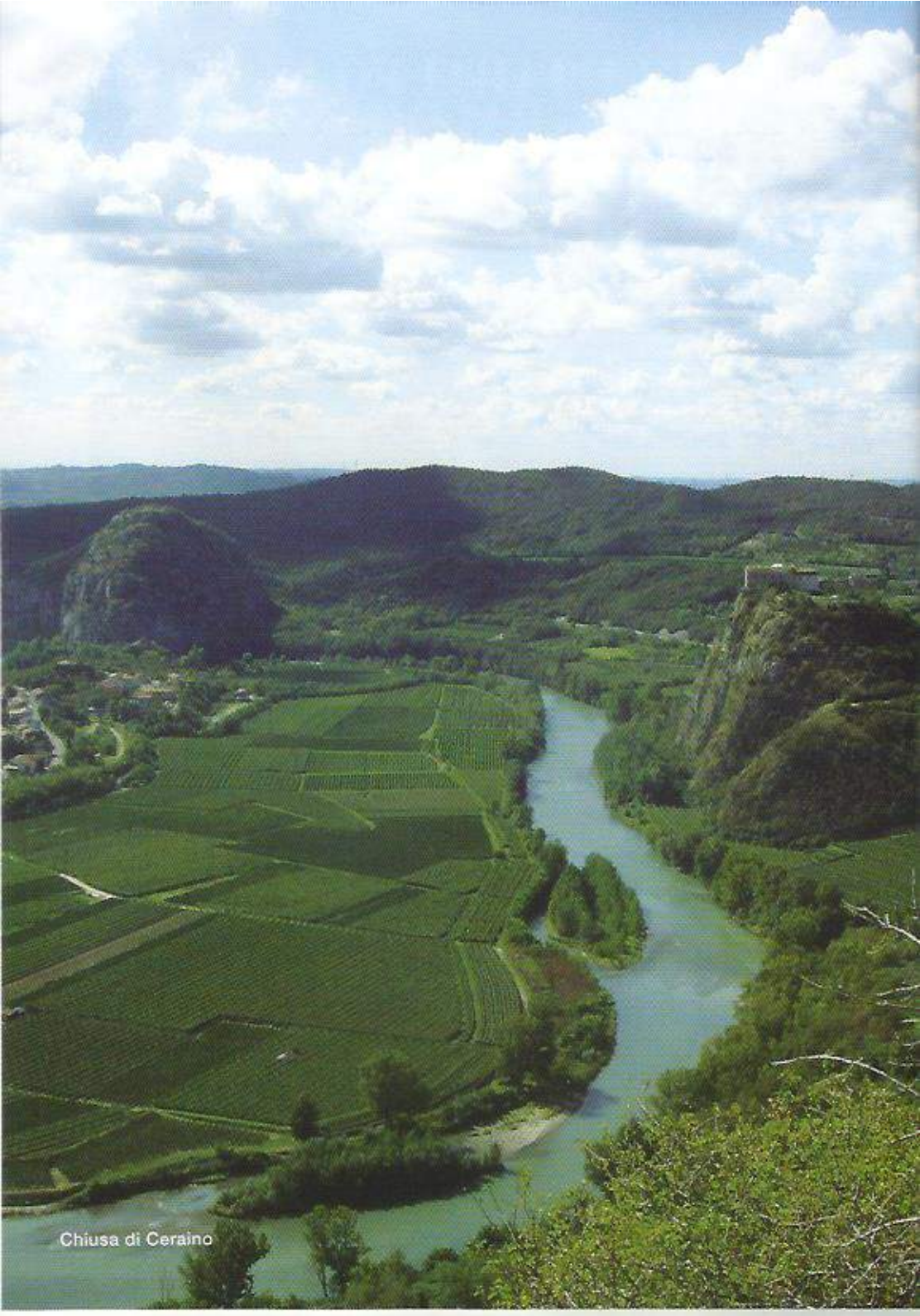
FONDUTA DI MONTE VERONESE AL TARTUFO

Prendere del formaggio Monte veronese fresco, tagliarlo a listarelle. Preparare il tartufo nero a scaglie per poi mettere in un tegame antiaderente strati di formaggio e strati di tartufo a scaglie. Sciogliere tutto sulla fiamma o nel forno microonde.
Servire caldo.

FRITTATA AL TARTUFO

In una pirofila sbattere le uova con sale, pepe e grana; aggiungere tartufo nero grattugiato. Ungere con burro una padella, inserire le uova sbattute col tartufo e portarle a cottura. Si può servire calda oppure fredda.





Chiusa di Ceraino

FESTA DEL TARTUFO NERO DEL MONTE BALDO

Tra le varie attività istituzionali dell'associazione Tartufai Veronesi Baldo – Lessinia quali convegni, mostre, manifestazioni, gare canine, vi è la tradizionale festa del Tartufo Nero del Baldo organizzata ogni anno a fine agosto a Caprino Veronese.

Attraverso la preparazione di piatti a base di tartufo nero della tradizione locale e la vendita diretta dei tuberi raccolti sul territorio, l'Associazione si prefigge lo scopo di valorizzare ed implementare l'utilizzo del pregiato tubero anche nella cucina di tutti i giorni. Così facendo tutti possono apprezzare la qualità e la genuinità del prodotto fresco senza aggiunte di inutili aromi di sintesi chimica.

Vengono inoltre organizzate dimostrazioni di ricerca con cani addestrati e momenti di svago con musica e danze.

Dimostrazione di abilità durante la tradizionale festa

LODE AL TARTUFO NERO

(di Plinio Pasini, tartufaio poeta)

'L vien coi giassi opur col caldo
Se lo trova anca sul Baldo
'l vien tra i sassi e le erbe moie
A l'ombra e soto le foie

L'è quel fongo 'n dei boschi sperso
Che 'l vien per soto, 'l buta al roerso
Che vive a s-ciapi 'de la val
Se pensa ...fiol del temporal.

L'è na rustega patata nera
Ciamada tubero de tera.
E se i meriti va a quel bianco
Quelo nero no l'è de manco.

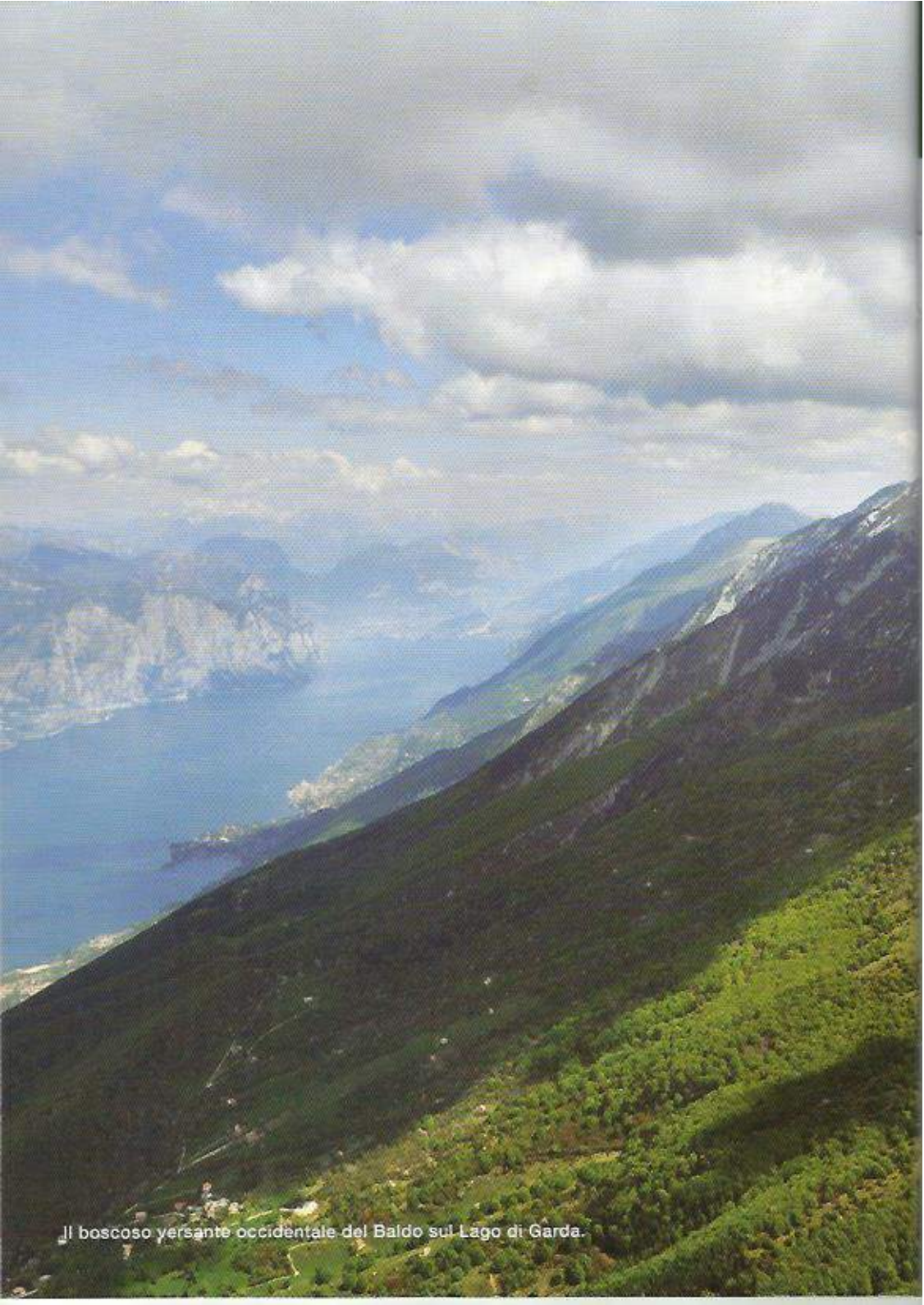
'N le pietanze, su la pasta
'na gratadina l'è quel che basta
Pei golosi l'è un companadego
Che sa de bosco e de selvadego.

Tra le virtù la più importante
Come medissina stimolante.
De parla la storia, lo dise la siensa
Che l'è 'n rimedio a l'impotensa.

Magnè sto fruto, che l'è na delissia
Diseva me nono c'ò na serta malissia
Ma co la polenta, e fè pissighin
...l'è partio co' la voia ma sensa morbin

Al me dotor, che l'è on luminari
Go dito che gò 'n ribasso i afari,
lode, 'l m'à dito en latinoru
laude al tuber melanosporu.

Per farvela curta e dirvela s-ceta
Subi, de paca 'l m'à fat stà riceta:
basta polenta, te vien la pelagra
magna tartufi, te sparmie sul viagra.



Il boscoso versante occidentale del Baldo sul Lago di Garda.

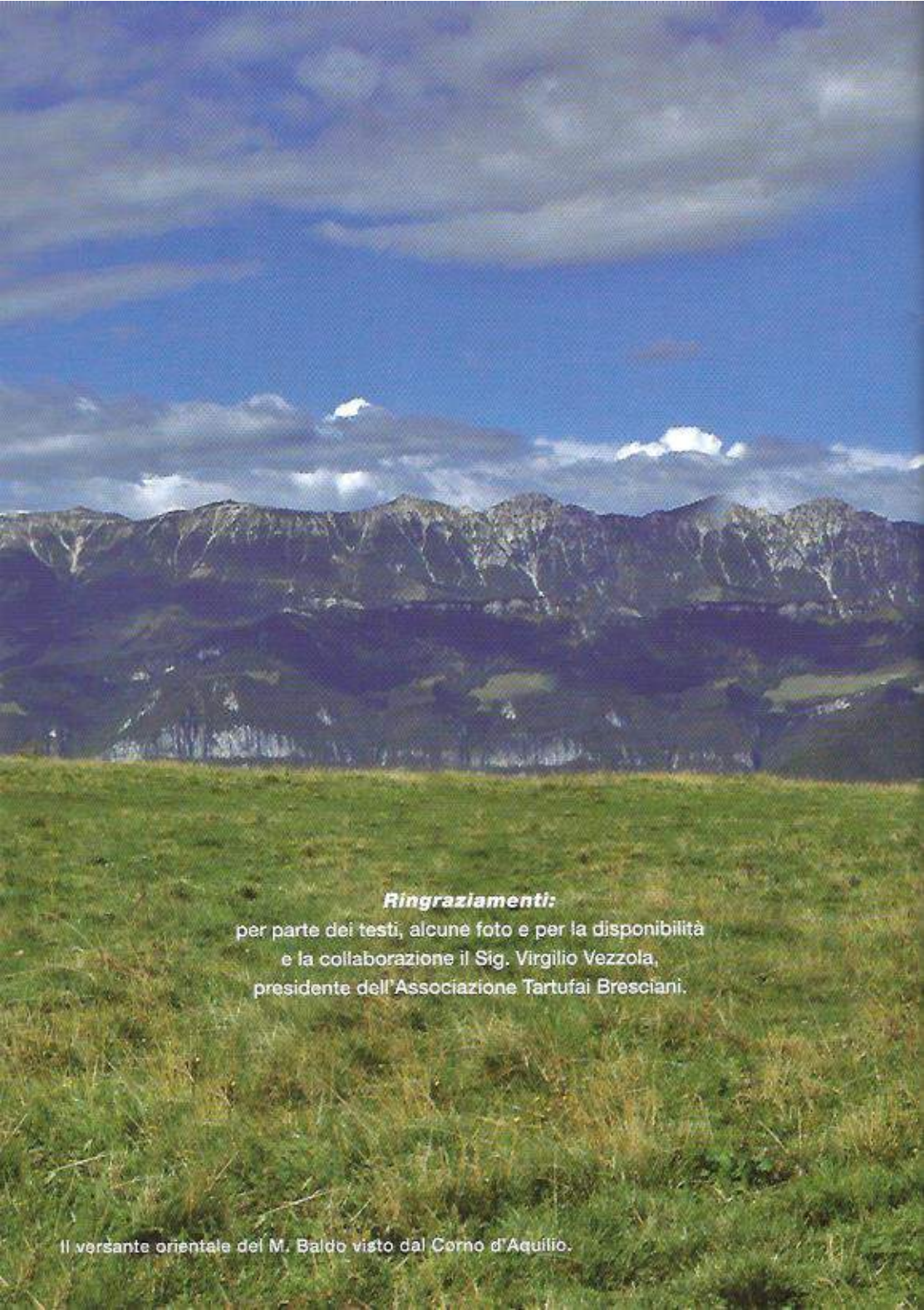
PRODOTTO DEL BALDO

L'Associazione Tartufai Veronesi – Baldo e Lessinia, ha in concessione dalla Comunità Montana del Baldo l'utilizzo del logo "Prodotto del Baldo".

Questo è un Marchio Collettivo Territoriale che mira a raggruppare fornitori di prodotti e servizi qualificanti per il territorio del M. Baldo, che rispondono ai requisiti previsti da un apposito disciplinare.

I prodotti ed i servizi che espongono il marchio adottano metodologie produttive tipiche e rispettose dell'ambiente, promuovono attività culturali e/o sportive volte a divulgare la conoscenza e la frequentazione del Monte Baldo.

A pieno titolo il Tartufo del Baldo può fregiarsi del Marchio, che diviene ulteriore garanzia di provenienza del prodotto.



Ringraziamenti:
per parte dei testi, alcune foto e per la disponibilità
e la collaborazione il Sig. Virgilio Vezzola,
presidente dell'Associazione Tartufai Bresciani.

Il versante orientale del M. Baldo visto dal Corno d'Aquilio.

Testi:
Dott. For. Michele Zampini,
Dott. For. Cristiano Pastorello,
Sig. Tiberio Mazzola.

Immagini:
Comunità Montana del Baldo,
Dott. For. Cristiano Pastorello,
Sig. Tiberio Mazzola.

Grafica, impaginazione e stampa:
REDAPRINT srl - V.le del Lavoro 1, Loc. Camporeggio - 37010 Cavalon Veronese (VR)

In IV di copertina: La Val d'Adige, il Baldo Meridionale e il Lago di Garda.

© Copiryght 2013 Comunità Montana del Baldo
Loc. Platane 6, 37013 Caprino Veronese, Verona
Tel. 045 6230878 - Fax 045 6230873
baldo@comunitamontanabaldo.vr.it
www.comunitamontanabaldo.vr.it

Info:

COMUNITÀ MONTANA DEL BALDO

Loc. Platano 6, 37013 Caprino Veronese, Verona
Tel. 045 6230878, fax 045 6230873
baldo@comunitamontanabaldo.vr.it
www.comunitamontanabaldo.vr.it