



## il tartufo del pollino



Il Pollino è ricco di tartufi, la cui qualità è rinomata un po' dappertutto.

La passione x questo particolare tubero viene palesata in modo differente.

di Nino La Terza

C'è chi ama trascorrere ore ed ore con il proprio cane tra i boschi alla ricerca del contatto con la natura ; chi invece preferisce sperimentare nuove soluzioni culinarie ; chi infine si "accontenta" di degustarne a tavola la bontà .

In Calabria la produzione di tartufi della zona è estremamente interessante e merita di essere celebrata a dovere .

I tartufi sono funghi ipogei, vale a dire funghi che si sviluppano nel sottosuolo del bosco. Nei boschi del Pollino si rinven90no solitamente diverse varietà di tartufo , quali Scorzone , Uncinato , Mesenterico e Nero Pregiato .



Nelle valli, più fresche ed umide, il Tartufo Bianco Pregiato si trova in buone quantità .



Il tartufo del Pollino , un diamante di Calabria dalle proprietà uniche e dall'aroma inconfondibile .

*Alcuni titoli di giornali e sintesi degli articoli :*

Lo sanno in pochi, ma la Calabria non è solo importante x la raccolta dei porcini che sono tra i + buoni d'Italia .

In Calabria esiste un altro tesoro nascosto sottoterra , buonissimo e tutto da gustare : il tartufo .

**Saracena ,**

in provincia di Cs, è entrata a far parte dell'Associazione Città del Tartufo .

E così, dopo tante titubanze e incertezze, il Tartufo Bianco del Pollino



oggi viene considerato tra i + pregiati, probabilmente il + raro di tutti i tartufi .

Questo anche grazie al profumo e al gusto inconfondibile che lo rendono unico .

Pollino terra di tartufi e tartufai .

Nel Parco del Pollino cresce il Tartufo Nero , considerato un diamante dalle proprietà uniche, dall'aroma inconfondibile e molto delicato .

Raccolta tartufi : le prime notizie risalgono a circa trent'anni fa, da Castrovillari, da Saracena e poi negli altri comuni posti ai piedi del Parco .

Inizialmente in pochi si sono interessati attivamente alla raccolta dei pregiati tuberi .

Una pratica già estesa in altre aree della regione come le Serre e la Sila .

Molto ricercato il tartufo nero estivo, particolarmente raffinato .

Grazie alla sua bontà viene richiesto nelle cucine dei migliori ristoranti .  
Cresce in simbiosi con noccioli, faggi e querce .

Lo si può trovare dal livello del mare fino gli oltre 1.000 m. di altitudine .

In Calabria si possono trovare 8 delle 9 specie di tartufo commestibili conosciute in tutta Italia e si trovano anche le varietà più pregiate, che possiedono ottime proprietà organolettiche .

Nulla quindi da invidiare ai celebratissimi tartufi di Acqualagna e Alba .

Il punto di debolezza è che in Calabria i tartufi non sono mai stati valorizzati e diffusi come prodotto tipico .

TARTUFO BIANCO PREGIATO : La forma può essere tondeggiante o anche molto lobata o decisamente schiacciata secondo il tipo di terreno in cui il tartufo è cresciuto .

Questa specie ha dimensioni molto variabili con esemplari che possono raggiungere pezzature anche di diversi etti e persino superare un chilo di peso.





In cucina è una specie dotata di profumo intenso e penetrante, che ricorda quello del metano o del **forma9910 fermentato** .

Si presta a essere consumato crudo su pietanze calde che ne esaltino l'aroma senza mascherarlo.

- -

passaggi nel paesaggio - -



www.faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

**TARTUFO NERO PREGIATO** : All'esterno rugoso, formato da verruchine poco pronunciate e di colore nero. In cucina ha un profumo dolce ed un sapore molto intenso che si presta bene ad accompagnare secondi piatti di carne.



**TARTUFO BRUMALE** : **X** il gusto deciso viene apprezzato soprattutto da chi ama sapori forti. Come riconoscerlo ? È simile al tartufo nero pregiato , da cui si differenzia soprattutto **x** i toni **9ri91**astri della **9leba**, **x** le venature **+** evidenti e il profumo forte, simile a quello della rapa. Esiste una varietà di tartufo Brumale dallo spiccato odore di muschio, il cosiddetto Tartufo Moscato .

**TARTUFO SCORZONE** : Poiché ha un profumo tenue, viene utilizzato come base **x** preparazioni con gli altri in**9**redienti.

**TARTUFO MARZUOLO** : Il profumo deciso, con toni agliacei, il sapore spiccato e durevole lo rendono un condimento adatto **x** varie pietanze, purché, come il tartufo pregiato, non lo si sottoponga a prolungata cottura .

**TARTUFO UNCINATO** : Possiede venature bianche molto ramificate, **+ 0** – fini e dimensioni tendenzialmente **+** piccole rispetto allo scorzone.

L'aroma ne fa una specie che si presta agli impie**9**hi più vari, sia da crudo che cotto .

Vanta numerosi estimatori in tutte le cucine del mondo .



# faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione



*Mormanno (Cs), all'osteria del vicolo : fonduta di canestrato al tartufo , tagliolini con tartufo e fonduta di podolico , trota salmonata con tartufo , scaloppine al tartufo .*

Quando si parla di **tartufo** calabrese si pensa subito al gelato al **tartufo**, quello di Pizzo, il buonissimo gelato tradizionalmente legato alla Calabria .



In realtà, esiste l'altro **tartufo** , **pregiato** e molto raro, che potrebbe rappresentare un ulteriore **ingrediente** caratterizzante la cucina calabrese: il tubero prezioso che si raccoglie nelle Serre e in Sila e che non ha nulla da invidiare ai **più** conosciuti **tartufo** italiani.

Castrovillari, Saracena e il **Pollino** sono terra di **tartufo** e **tartufo** e questo è **poco** noto ai **più** .

Da **più** di venticinque anni nelle due cittadine cosentine, e nei comuni **posti** ai **piedi** del massiccio del **Pollino** , è attiva la raccolta dei **pregiati** tuberi.

Una **pratica** dei "trifolau", i quali si attivano in vari **periodi** dell'anno, che è diventata anche **fonte** di reddito .

Come in altre regioni italiane **più** **famose** **x** la raccolta del tubero, il **prezzo** **risale** a **raggiungere** delle cifre da **capo** sui mercati .

Il **tartufo** calabrese è un'eccellenza da "coltivare"

Le varietà reperibili in diversi periodi dell'anno sono varie: si va dal Tuber mesentericum (tartufo nero) e Tuber magnatum (tartufo bianco pregiato) ma anche i Tuber aestivum (tartufo estivo o scorzone), Tuber aestivum (uncinato), Tuber brumale (tartufo nero d'inverno).



Tutti sono eccellenze gastronomiche calabresi che sono apprezzate e vendute agli estimatori del particolarissimo prodotto.

Saracena, in provincia di Cs, entrata a far parte dell'Associazione Città del tartufo è l'unica in Calabria a poter vantare questo titolo.

Il fungo ipogeo è oggetto di analisi e ricerca fatte dall'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Perugia.

I due istituti lavorano in collaborazione con il CEDA di Castrovillari.

Gli studi scientifici sono volti a definire le caratteristiche peculiari del fungo calabrese; al fine di descrivere una sorta di scheda dell'ecotipo autoctono del pregiato prodotto. Per questo scopo, sono stati stanziati dei fondi del Parco Nazionale del Pollino a proseguire la ricerca.

Possiamo afferire che la Calabria non sarà famosa solo per i funghi porcini, notoriamente di qualità elevata, ma anche per un altro tesoro nascosto sottoterra e tutto da gustare.



La Catasta di Campotenese, hub gastronomico, è tornata a celebrare l'autunno con l'evento Tartufi e Funghi del Pollino. Dall'1 al 3 novembre 2024

si sono riaperti i riflettori sul grande patrimonio del Parco Nazionale del Pollino con un programma rivolto a tutti e agli appassionati del tema, ricco di escursioni e pedalate, laboratori, mostre, momenti ricreativi e cene a tema che prevedeva tra i momenti clou anche il mercato con i cercatori di tartufi.



Oltre alle passeggiate e al trekking per tutti, o in bicicletta lungo uno dei tratti più suggestivi della **Ciclovia dei Parchi**, non sono mancati gli appuntamenti con i sapori della **montagna** e di questa stagione che hanno visto protagonisti, oltre **ai funghi e ai tartufi**, prodotti e specialità tipiche del paniere enogastronomico del **Pollino**. Per turisti, visitatori e famiglie è stata l'occasione di vivere in prima persona l'ebbrezza della ricerca **dei funghi e dei tartufi** insieme alle guide del **Parco**, ad esperti fungaioli e ai cavaatori.

Durante i giorni dell'evento, si **pranzava con piatti a base di funghi e tartufi**.

La **Catasta**, hub all'uscita autostradale di **Campotenese**, **propone pacchetti week end**: una occasione per conoscere il **polmone verde del Sud**, il **più grande Parco naturale nazionale**.

## **Passione nel paesaggio**

