

3 ottobre 2016 11:53

## 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 puo' essere individuato grazie all'utilizzo di cani addestrati. Anticamente gli venivano attribuite proprieta' afrodisiache, tant'e' che era stato dedicato a Venere. Quello piu' pregiato e' quello bianco di Alba (Cuneo) ma ce ne sono di varietta' meno costose (es. nero di Norcia - Perugia). Il prezzo elevato, anche 3.000 euro al kilo, induce i disonesti a truffare i consumatori. Ci sono tartufi provenienti dall'Asia senza alcuna particolare qualita' 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 perche', 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 piu' grande e' piu' costoso) o si mescolano specie piu' e meno pregiate. Insomma, attenzione alle truffe che, in questo caso, sono particolarmente onerose; individuare un venditore di fiducia ci pare cosa utile.