

TUBER BRUMALE *Vittadini*

Cresce in periodo invernale, da novembre fino a marzo, in simbiosi con latifoglie, (*Quercus pubescens*, *Quercus cerris*, *Fagus sylvatica*, *Ostrya carpinifolia* e *Corylus avellana*) in terreno calcareo. Specie comune.

Carpoforo ipogeo, globoso, con dimensioni da una nocciola a quelle di un'arancia. Peridio nero o nerastro-ferruginoso, ricoperto da verruche poligonali, piccole e appiattite, depresse al centro.

Gleba grigio-brunastra, quasi nera, solcata da vene biancastre, rade, larghe e labirintiformi. Odore intenso e aromatico, persistente, che, secondo Vittadini, ricorda quello del *Cornus sanguinea*, altri quello agliaceo o dolce. Sapore gradevole.

Aschi tondeggianti, non pedunculati, contenenti da 1 a 6 spore piuttosto piccole, ellittiche, bruno-chiare, con lunghi aculei rigidi e acuminati.

Commestibile buono.

Note

Viene volgarmente chiamato tartufo nero invernale. Si differenzia dal *Tuber aestivum* per la colorazione della carne, per le verruche piramidali piccole e per il tipo di ornamentazioni sporiali.

TUBER BRUMALE *Vittadini*. var. **MOSCHATUM** *De Ferry*

Cresce, in autunno, in simbiosi con latifoglie. Specie non comune.

Carpoforo ipogeo, globoso, largo da 3-5 a 10 cm.

Peridio di colore nero, ricoperto da verruche minute e poligonali, che si stacca facilmente dalla gleba.

Gleba nero-violacea, a maturazione percorsa da vene bianche e sottili, che all'aria divengono lentamente rosseggianti.

Odore forte, sapore piccante.

Aschi con 1-6 spore aculeate, come nella precedente specie.

Commestibile di un certo pregio.

Note

Chiamato volgarmente tartufo moscato, si presenta molto simile, dal punto di vista morfologico, al *Tuber brumale* dal quale si distacca, soprattutto, per l'odore più intenso e per il colore della gleba tendente non al grigiognolo, ma al beige-marrone.



TUBER MACROSPORUM *Vittadini*

Cresce generalmente d'estate o all'inizio dell'autunno, in simbiosi con latifoglie (*Quercus pubescens*, *Populus spp.*, *Corylus avellana*) in terreni argillosi ed esposti a mezzogiorno. Specie non comune.

Carpoforo largo 2-5 cm, ipogeo di forma globosa un po' allungata, definita "a naso di cane". **Peridio** di colore nero, con macchie rossastro-rugginose, ricoperto da verruche minute, irregolari e appiattite, di forma quasi quadrangolare.

Gleba un po' tenace, di colore bruno tendente al purpureo, percorsa da vene più chiare, numerose e interrotte, che all'aria virano lentamente al bruno pallido.

Odore agliaceo aromatico. Sapore gradevole.

Aschi sub-pedunculati con massimo 5 spore, grandi, ellittiche, di colore rosso-bruno, reticolato-alveolate.

Commestibile buono.

Note

Viene chiamato volgarmente tartufo nero liscio, sebbene fornito di peridio verrucoso. Si distingue, a prima vista, per le verruche appiattite e quadrangolari e per l'intenso odore agliaceo e, al microscopio, per le spore, più grandi di quelle delle altre specie di tartufo.

TUBER MELANOSPORUM *Vittadini*

Si trova in associazione con latifoglie isolate o in boschi misti e radi con esposizione a mezzogiorno (*Castanea sativa*, *Ostrya carpinifolia*, *Corylus avellana*, ecc.). Matura nel periodo invernale, in genere da metà novembre a metà marzo. Specie rara.

Carpoforo irregolarmente globoso o a forma di patata, che può raggiungere i 4-6 cm.

Peridio bruno-nerastro, a volte con tonalità rossicce, ricoperto da verruche di media grandezza, poligonali a 6 facce piuttosto regolari, con vertice depresso al centro, colore ruggine allo sfregamento.

Gleba prima biancastra, poi nerastro-rossastra o nero porpora, percorsa da venature biancastre, esili, fitte e ramificate che, con l'età, virano lentamente al bruno-rossastro.

Odore delicato e gradevole, tipicamente aromatico, sapore intenso e piacevole.

Aschi subsferici, contenenti da 1 a 6 spore, di colore bruno scuro, ellittico-allungate, provviste di aculei più tozzi e brevi rispetto al *T. brumale*.

Commestibile eccellente.

Note

È comunemente indicato come tartufo nero pregiato di Norcia o Spoleto. Si differenzia dal *T. brumale* per il colore della carne, la forma e la disposizione delle vene e, in particolar modo, per i caratteri organolettici, cioè per l'odore e il sapore di qualità superiore.



TUBER MESENERICUM *Vittadini*

Si trova in autunno e in inverno in associazione con latifoglie (*Quercus pubescens*, *Ostrya carpinifolia*, *Acer* spp., *Corylus avellana* e soprattutto *Fagus silvatica*) in terreni ricchi di calcio spesso posti oltre i mille m. s.l.m. Specie comune e abbondante.

Carpoforo largo 2-7 cm, ipogeo, a forma globosa, incavato nella parte inferiore, che molto spesso si presenta alla sezione a forma di rene. **Peridio** di colore nero o brunastro con verruche minute, non striate, appressate tra loro, e con spigoli acuti, generalmente in numero di 5.

Gleba carnosa e consistente, biancastra nei tartufi immaturi, a maturità tendente al grigio-bruno con venature chiare, circonvolute come quelle del mesentere, ripiegatura del peritoneo attorno all'intestino tenue. Odore intenso, simile a quello dello iodofornio, del catrame o dell'acido fenico.

Aschi globosi con 5 spore, da quasi sferiche a ellissoidi, reticolato-alveolate, con l'età crestato-uncinate. **Commestibile**.

Note

Viene volgarmente chiamato tartufo nero ordinario. È commestibile, ma con qualità organolettiche non proprio esaltanti.

TUBER BORCHII *Vittadini*

Cresce dall'autunno inoltrato fino a giugno sia in associazione con *Quercus* spp. sia con *Pinus halepensis*. Specie comune.

Carpoforo ipogeo, a forma globosa, spesso irregolare e gibboso, di solito piccolo come un pisello o una nocciola, ma che non di rado raggiunge i 6-8 cm di diametro.

Peridio piuttosto sottile, minutamente pruinoso e tomentoso, poi liscio, da biancastro a ocra-rossastro, separabile dalla gleba.

Gleba biancastra, poi bruno-rossastra scura, percorsa da venature grossolane, ramificate e numerose, biancastre con linee scure. Odore leggero da giovane, a maturazione più forte e decisamente agliaceo. Sapore mediocrementemente gradevole.

Aschi globosi, subpedunculati, contenenti 3-4 spore globose, ellittiche, bruno-rossastre, reticolato-alveolate.

Commestibile mediocre.

Note

Viene chiamato volgarmente bianchetto o marzuolo. Assomiglia al *T. magnatum*. Se ne distingue per il colore del peridio biancastro e poi rossastro, per l'odore decisamente agliaceo e per l'ornamentazione delle spore.



TUBER MAGNATUM *Pico*

Cresce da settembre-ottobre fino all'inizio di gennaio, in simbiosi con *Quercus pubescens*, *Populus* spp., profondamente interrato. Specie comune in particolari stazioni di crescita.

Carpoforo ipogeo, largo fino a 12-14 cm, sodo, globoso o tuberiforme, sovente depresso, striato e lobato. Peridio ocraceo o giallognolo, sfumato di verdognolo, liscio o quasi, finemente papillato.

Gleba dapprima bianco-beige, compatta e granulosa, ma a maturità fuliginoso-carnicina o addirittura del tutto rossiccia, tipo barbabietola e di consistenza più friabile (Montecchi e Lazzari). Vene biancastre, sottili, numerose e sinuose. Odore forte e gradevole, aromaticamente complesso. Sapore forte e squisito.

Aschi subsferici, subpedunculati, generalmente globosi, a 1-3 spore ovoidali, brune, reticolate alveolate.

Commestibile ottimo.

Note

Si tratta del famoso tartufo d'Alba, ritenuto il re dei tartufi per il suo aroma straordinario.



