



Home > Notizie > Business > L'oro nero: perché il tartufo nero spagnolo è così popolare?

BUSINESS

L'oro nero: perché il tartufo nero spagnolo è così popolare?

Di Nichola Daunton • ultimo aggiornamento: 25/11/2022

In collaborazione con **FWS** Foods and Wines from Spain **alimentos de España**



I tartufi neri sono conosciuti come diamanti neri o oro nero - DIMITRI D'AUROV / ICEJOUAN Manuel Soto

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO



La Spagna è ricca di tartufi neri, la maggior parte della produzione si trova nella foresta nord-orientale di Girona e nel Teruel centrale: non solo il Paese è ricco di questi tesori aromatici, ma la Spagna è anche il maggior produttore mondiale di Tuber melanosporum (tartufi neri invernali).

Conosciuti come oro nero o diamanti neri, i Tuber melanosporum sono ricercati dagli chef di tutto il mondo: crescono anche in Francia e in Italia, ma la Spagna è il principale produttore mondiale di tartufi neri.

In Spagna si coltiva anche il tartufo nero estivo, Tuber aestivum: sebbene sia tradizionalmente coltivato e raccolto in natura, il tartufo può essere anche coltivato, tuttavia non è un processo semplice.

Perché il suolo spagnolo è così adatto alla coltivazione di questi rari funghi?

Cosa sono i tartufi neri?

I tartufi sono funghi sotterranei che crescono vicino alle radici di alcuni tipi di alberi, come la quercia, il leccio e il nocciolo.

I tartufi stessi non toccano le radici degli alberi, ma sono collegati ad esse attraverso un'enorme rete di micelio (una rete di filamenti fungini simile a una radice) che si estende per chilometri sotto il suolo.

Gli alberi e i tartufi hanno un rapporto simbiotico, condividendo nutrienti e acqua: i tartufi sono il frutto di questa rete di miceli e si trovano a circa 20 centimetri di profondità nel sottosuolo.

Per questo motivo, i cani dotati di un buon olfatto vengono utilizzati per futarli ed estrarli dalla terra.



Un raccogliatore di tartufi con il suo cane addestrato - © ICEJOUAN Manuel Soto

I tartufi bianchi e neri sono stati apprezzati per il loro valore culinario per migliaia di anni: esistono molte specie di tartufo, ma non tutte sono commestibili e alcune sono più pregiate di altre.

Perché i tartufi neri sono così speciali?

"I tartufi sono esaltatori di sapidità come nessun altro, hanno portato nel mondo della cucina infiniti nuovi sapori che altrimenti non sarebbero mai esistiti - dice Sofia Agustín di Manjares de la Tierra, azienda di Sarrión, Teruel - i tartufi hanno un sapore così particolare che non può essere paragonato a nessun altro.

Possono avere oltre 48 sfumature distinte, come il burro, il caramello, il legno, la terra bagnata, il fieno e il caffè macinato".

La stagione del tartufo nero invernale a Sarrión va da novembre ad aprile: gli chef ammirano l'aroma unico e terroso del tartufo nero invernale, più delicato rispetto a quello del tartufo bianco.

Il Tuber melanosporum può essere cucinato in salse o consumato crudo.



Un uovo in camicia con tartufo nero di Juanaloca a Madrid - © ICEJOUAN Fernando Madalaga

Nel frattempo, come suggerisce il nome, il tartufo nero estivo si trova da maggio a settembre: con un aroma più delicato rispetto al loro fratello invernale, sono meno rari, il che li rende un tartufo ideale per i "principianti".

Si trovano in natura nelle regioni spagnole della Catalogna e di Guadalajara.

Dove cresce il tartufo nero in Spagna?

La regione nord-orientale dell'Aragona è il cuore del mercato spagnolo del tartufo nero invernale: qui si coltiva circa il 60% dei tartufi neri del Paese.

La produzione è suddivisa tra le province di Teruel, Huesca e Saragozza, con la maggior parte dei tartufi coltivati nell'aspra provincia di Teruel, ad alta quota.

La coltivazione del tartufo nero non è facile come quella di altri funghi: "Dal momento in cui vengono piantati i primi alberi inoculati fino al primo tartufo cresciuto, gli agricoltori devono superare fino a 10 anni di assenza di benefici e di raccolto", dice Agustín.

Il lungo tempo di attesa è però solo metà della battaglia, perché ci sono istruzioni rigorose per la manutenzione delle tartufaie: mentre i campi "simulano le condizioni naturali della foresta", l'ambiente può essere controllato.

"Per esempio - spiega Agustín - utilizzando sistemi di irrigazione a microspruzzo, otteniamo una distribuzione equa dell'acqua che simula una pioggia fin quando è necessario".

Anche la temperatura e il clima sono molto importanti per la crescita dei tartufi, ed è per questo che Teruel è il luogo ideale per loro.

"Qui, tra i 900 e i 1.200 metri sul livello del mare, abbiamo il clima ideale e siamo protetti dai venti forti grazie alla presenza di due montagne: questo rende i nostri terreni calcarei perfetti per la crescita sicura del tartufo", aggiunge Agustín.

In natura, i tartufi neri si trovano nella foresta catalana di Girona, dove vengono cacciati da tartufai e venditori locali tra novembre e marzo.

Anche se i segugi speciali per la caccia al tartufo vengono acquistati e venduti a prezzi elevati, Agustín spiega che non si tratta solo del pedigree del cane.

"Non è così rilevante come alcuni credono: ciò che conta è che abbiano un buon olfatto e una predisposizione all'apprendimento, ad esempio, un bulldog non sarebbe un buon candidato per questo lavoro, poiché le sue capacità olfattive sono ridotte.

Ma un cane di strada con un buon fiuto e la voglia di imparare potrebbe essere il vostro compagno sino alla fine dei suoi giorni".

Festival del tartufo nero di Abejar

Il restante 40% dei tartufi spagnoli si trova in altre regioni orientali, come la Catalogna e la Castiglia-León: la provincia di Soria, nel centro-nord della Spagna, è un luogo ideale da visitare per assaggiare alcuni dei tartufi che la zona ha da offrire.

L'annuale Festival del Tartufo Nero si svolge ogni febbraio nella città di Abejar ed è una celebrazione di tutto ciò che è tartufo: ci sono mercati, laboratori e ristoranti locali che offrono menu speciali a base di tartufo, come raccomanda Pedro Marco Montori, ricercatore capo del Centro di Ricerca e Tecnologia agroalimentare di Aragona (CITA).

"Il tartufo è una fabbrica di aromi quando è vivo - respira, e le molecole che emette possono essere utilizzate per tartufare altri alimenti - dice - i grandi chef conoscono questo segreto e offrono ai commensali menu completi al tartufo con pochi grammi di prodotto".



L'oro nero: perché il tartufo nero spagnolo è così popolare? - Euronews



HOT TOPIC
Scopri di più su :
Catalogna



NOTIZIE CORRELATE

- Fortune pink, venduto all'asta il diamante dei record
- La stagione dei tartufi nel nord Italia: boom di richieste online

STORIE CORRELATE

- SPAGNA
- MADRID
- CATALOGNA