

## Tartufi - Come lavarli e come conservarli

*Autore: Ennio Genduso – Associazione Micologica Micelia onlus – Palermo*

*Foto: Giovanni Caruso ed Ennio Genduso*

Una volta raccolto, la “vita” del tartufo non dura a lungo.

In breve tempo questi funghi ipogei vanno incontro a diversi processi biochimici di maturazione che li rendono meno consistenti e meno profumati.

Per cui, come tutti i funghi, anche i tartufi dovrebbero essere consumati entro brevissimo tempo.





Prima dell'uso in cucina i tartufi vanno puliti accuratamente e molto delicatamente con uno spazzolino morbido, con lo scopo di eliminare tutte le particelle terrose: prima di iniziare questa operazione è consigliabile tenerli a bagno per qualche minuto in acqua tiepida; con ciò si favorirà la scomparsa della terra anche dagli interstizi tra una globosità e l'altra.

Il peridio (cioè la superficie esterna) è perfettamente commestibile e va consumato come il resto del tartufo: infatti anch'esso è aromatico e saporito.



Ci sono occasioni, però, in cui, per cause di forza maggiore, occorre conservare i tartufi freschi appena raccolti.

Allora ecco alcuni consigli:

- Prima di tutto non occorre eliminare la terra per non accelerare i processi di formazione dei microrganismi; poi si deve avvolgere ogni tartufo in comune carta da pane, conservarlo in un barattolo chiuso e deporlo nella parte meno fredda del frigo. La carta dovrà essere cambiata ogni giorno. Questo sistema permette una conservazione di circa 5/6 giorni, non più per il tartufo bianco e di una decina per il nero.



- Altro metodo consiste nel conservare il tartufo in un recipiente (meglio un barattolo) contenente del riso: tuttavia, secondo gli esperti questo metodo non è uno dei migliori in quanto lascia

seccare il tartufo, togliendogli l'aria e facilitandone l'eccessiva maturazione.



- Un altro sistema per conservare più a lungo ogni specie di tartufo, sia bianco che nero, consiste nel cuocerlo in olio, ricavandone una salsetta che, conservata in frigo, potrà rimanere per più di un mese senza subire nessuna alterazione.
- Ultimo sistema valido consiste nel tritare (se nero) od affettare (se bianco) il tartufo; amalgamarlo con del burro ammorbidito, aggiungere poco sale, quindi ricomporre il panetto di burro. Tutte le volte si vorrà aggiungere ad una pietanza l'aroma del tartufo basterà, a cottura ultimata, unire un pò del pregiato burro al tartufo



che sta riposando in frigo.

Questo metodo sarà valido per conservare tartufi per un mese o poco più.

