



WIPET

WORLD INSTITUTE FOR PROTECTION AND ENHANCEMENT OF TRUFFLE

CARTA DEL CONSUMATORE

WIPET PROMUOVE: LA DIFFUSIONE, LA CONOSCENZA ED IL CORRETTO USO DEL TARTUFO NEL MONDO

LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE FACENTI PARTE DELL'ORDINE DEI PROFESSIONISTI DEL TARTUFO NERO, S'IMPEGNANO A:

- 1, DEFINIRE CON CHIAREZZA LA DOVE VIENE MENZIONATO IL TARTUFO NERO, LA TIPOLOGIA PRECISA UTILIZZATA
- 2, NON UTILIZZARE/VENDERE PIATTI/PRODOTTI AROMATIZZANTI AL TARTUFO DERIVANTI DA SINTESI CHIMICA
- 3, DIFFONDERE UNA DOCUMENTAZIONE CHE CONTRIBUISCA AD AUMENTARE LA CONOSCENZA E LA CULTURA DEI TARTUFI NERI
- 4, ORGANIZZARE EVENTI CULTURALI E GASTRONOMICI PER VALORIZZARE E PROMUOVERE I TARTUFI NERI

IL NON RISPETTO DEI PUNTI RIPORTATI È CAUSA DELL'IMMEDIATA ESPULSIONE DALL'ORDINE, DELLA RESTITUZIONE DI TUTTO IL MATERIALE CONSEGNATO IN COMODATO E DELLA PENALE DI EURO 1000,00.

TIPOLOGIA DI TARTUFI NERI

IL PERIODO E LA MODALITÀ DELLA "CAVA" SONO DISCIPLINATI DA UNA APPOSITA LEGGE REGIONALE

**** TUBER MELANOSPORUM VITTADINI (TARTUFO NERO PREGIATO) - DAL 1 DICEMBRE AL 15 MARZO
IL PERIDIO (SCORZA ESTERNA) HA UNA SUPERFICIE LEGGERMENTE VERRUCOSA NERA. LA GLEBA (INTERNO) HA UN COLORE NERO-BRUNO ED È ATTRAVERSATA DA UNA RETE DI VENATURE BIANCASTRE.

**** TUBER UNCINATUM (TARTUFO UNCINATO) - DAL 1 OTTOBRE AL 31 DICEMBRE
IL PERIDIO HA UNA SUPERFICIE VERRUCOSA NERA. LA GLEBA DI COLORE NOCCIOLA SCURO HA NUMEROSE VENATURE RAMIFICATE CHIARE.

**** TUBER BRUMALE VITTADINIS E TUBER MOSCHATUM DE FERRY DAL 1 DICEMBRE AL 15 MARZO
IL PERIDIO PRESENTA VERRUCHE MENO EVIDENTI DEL MELANOSPORUM VITTADINIS, E LA GLEBA È NERO BRUNAstra CON VENATURE BIANCHE PIÙ NITIDE E PIÙ LARGHE

*** TUBER AESTIVUM (TARTUFO ESTIVO O SCORZONE) - DAL 23 MAGGIO AL 31 AGOSTO
IL PERIDIO È DI COLORE NERO CON UNA SUPERFICIE CARATTERIZZATA DA GROSSE VERRUCHE SPORGENTI. CARATTERISTICHE DI QUESTA VARIETÀ. LA GLEBA È DI COLORE NOCCIOLA CON VENATURE BIANCASTRE.

L'AROMA DEI TARTUFI NERI

Gli aromi dei tartufi neri "veri" non sono mai uguali.

La variabilità dipende dalla tipologia del tartufo, dal sole, dalle piogge e dalle temperature avute durante il periodo di maturazione, dalle caratteristiche del terreno nel quale è stato "cavato", dall'esposizione al sole e dagli alberi presenti nelle vicinanze.

Tartufi neri di qualità possono avere intensità aromatiche diverse, questo è prova della loro assoluta naturalità.

LE ALCHIMIE SUL TARTUFO NERO

Aroma di tartufo non significa presenza di tartufo.

Il consumatore non esperto è spesso ingannato da prodotti provenienti da sintesi chimica, che emanano "odori" molto forti.

Oggi questi aromatizzanti chimici, molto diffusi nella ristorazione ed in molti prodotti alimentari in tutto il mondo, tendono a costruire nei consumatori una idea di aromi e sapori del tartufo nero diversi da quelli reali. L'Accademia DIFENDE E PROMUOVE SOLTANTO I VERI TARTUFI NERI.

COME SI AMPLIFICA NATURALMENTE L'AROMA DEL TARTUFO NERO

L'olio extra-vergine di oliva preserva ed esalta gli aromi autentici del tartufo.

Il "nero" per esprimere al meglio il suo potenziale deve essere grattugiato, immerso in olio extra vergine d'oliva e poi scaldato. Le molecole aromatiche del tartufo tendono così naturalmente a disciogliersi nell'olio invece di disperdersi. Il tartufo nero non si dovrebbe mai fare a lamelle, questa opzione ha soltanto una valenza estetica

ANEDDOTI SUL TARTUFO NERO

Veniva considerato cibo degli Dei, con poteri afrodisiaci, per questo utilizzato dall'ardente Giove.

Il Tartufo era sempre presente sulla tavola del celebre Lucullo, uomo di proverbiali stravizi.

A Caterina De Medici si attribuisce il merito di averlo fatto conoscere alla corte di Francia.

Lucrezia Borgia pare se ne servisse per accrescere il suo fascino "luciferino".

Il musicista Gioacchino Rossini lo definì "il Mozart dei funghi".