

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi
Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Prodotti vegetali

Nome del prodotto: Tartufo bianco

Caratteristiche:

Il tartufo bianco (*tuber magnatum pico*) ha il peridio liscio e la forma globosa, spesso molto appiattita ed irregolare. Il peridio è di colore giallo pallido o tendente all'ocra con chiazze rosso/brune. La gleba percorsa da venature bianche molto ramificate, ha un colore che varia dal latte al rosa intenso, con sfumature brune. Le spore sono di tipo reticolate/alveolate ad alveoli grandi. Il più grande tra i tartufi raggiunge le dimensioni di una grossa mela e, ogni anno si raccolgono pochi esemplari che superano, anche abbondantemente il Kg. Il suo profumo intenso e il sapore delizioso lo fanno considerare il più pregiato tra i tartufi. E' reperibile solo nella tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno sotto quercie, salici, tigli e pioppi; in terreni con umidità abbastanza elevata anche nel periodo estivo.

Zone di produzione:

Le aree di raccolta è concentrata nelle Langhe, nel Monferrato e nel Roero, anche se vi sono stati ritrovamenti nell' alessandrino e nel torinese.

Tartufo bianco

Alessandro Dumas definì il tuber magnatum pico il Sancta Sanctorum della tavola.

Le attività di promozione del tartufo bianco sono proliferi, la più importante è la manifestazione "Fiera nazionale di Alba" che nacque nel 1929.

