

Conoscere e valorizzare il tartufo bianchetto di Paestum

di Aristide Fiore

Si terrà questa mattina alle ore 10, presso il Salone Genovesi della Camera di Commercio di Salerno, la conferenza dal titolo "Conoscere per valorizzare: il Tartufo Bianchetto di Paestum (Tuber Borchii Vittadini) bianchetto o marzuolo. L'evento, patrocinato dalla Regione Campania, dalla Provincia di Salerno, dalla stessa Camera di Commercio di Salerno, la Guardia ambientale di Italia, dall'Ipsar "Roberto Virtuoso" di Salerno, diretto da Gianfranco Casaburi, unitamente all'Agronomo Crea Centro Orticoltura di Pontecagnano Rosa Pepe, dalla "Profagri" di Salerno, nella persona di Alessandro Turchi, e dal Liceo Scientifico statale "Giovanni da Procida", del dirigente Annalaura Giannattonio, vede tra i principali organizzatori la Presidente dell'Associazione "Tartufai" Giovanna Cantalupo ed il Prof. Pompeo Mario Perretta, anch'egli membro del Direttivo dell'Associazione Tartufai di Paestum). All'incontro, moderato dal giornalista Stefano Pignataro, interverranno nell'ordine: il Capo Staff e Cons.Delegato Regionale della Campania Franco Alfieri, il Vice Presidente dell'Ente Camerale Giuseppe Gallo, il Dirigente Regionale della Guardia ambientale d'Italia Concetta Gallotto, il Presidente della Provincia Michele Strianese ed il Dirigente UNPLI Salerno Pietro D'Aniello. Il binomio latino che ne indica la specie è stato coniato in onore del naturalista polacco Michel Jean De Borch, che, nel 1780, ne descrisse nel libro "Lettres sur les truffes du Piemont", le caratteristiche morfologiche ed organolettiche insieme con quelle di alcune altre specie di tartufo. I suoi nomi comuni "bianchetto" e "marzuolo" o "marzolo" si riferiscono rispettivamente, al colore chiaro del peridio dei suoi carpofori ed al mese durante il quale gli stessi principalmente maturano e vengono

raccolti. I suoi ascomi misurano 1-5 cm di diametro (eccezionalmente anche 9-10 cm) ed hanno forma globosa o subglobosa, odore intenso ed agliaceo, assimilabile, secondo il Prof. Carlo Campbell (Mattirolo, 1933), all'acetilene. La superficie degli stessi è liscia, finemente pubescente, di colore variabile dal bianco sporco all'ocraceo-rossastro al bruno-aranciato o brunoviolaceo, specie dopo manipolazione e sfregamento. Il peridio ha 250-500 µm di spessore e struttura di tipo pseudoparenchimatico con cellule ifali che in sezione appaiono rotondeggianti. La sua gleba è bruno-rossastra, scura, morbida ed è attraversata da venature grossolane, ramificate e biancastre. I suoi aschi sono globosi o brevemente pedunculati, misurano 70-80 x 50-68 µm e contengono 1-4 spore di colore giallobruno, forma quasi ellittica o sub-globosa, dimensioni variabili (27-50 x 20-38 µm) ed episporio reticolato a maglie fitte e regolari. Matura, a seconda delle latitudini, dall'autunno-inverno (come succede in alcune zone costiere delle regioni meridionali italiane) all'inizio della primavera. È una specie molto rustica, che vegeta dal livello del mare fino ad oltre 1000 m di altitudine in molti tipi di terreno comprendenti quelli sciolti e sabbiosi delle pinete costiere e quelli più compatti ed alquanto argillosi dei rilievi collinari e montuosi. In virtù di tale caratteristica, il bianchetto può essere largamente impiegato per impiantare tartufaie coltivate e per i rimboschimenti. Vive in simbiosi con querce, pini, nocciolo, carpino, pioppi e salici. Il *T. borchii* può essere confuso con il tartufo bianco pregiato, da cui però è facilmente distinguibile per il periodo di maturazione, la minore dimensione degli ascomi, l'odore spiccatamente agliaceo e meno gradevole e la diversa ornamentazione delle spore.