



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **TARTUFO BIANCO PREGIATO (*tuber magnatum pico*).**
- *Dialetto:* Trifola (Città di Castello e Gubbio).
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Città di Castello, Umbertide, Pietralunga, Montone, Monte S. Maria Tiberina, Citerna, S. Giustino, Gubbio, Scheggia, Pascalupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Orvieto, Porano, Montecchio, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Allerona, Ficulles, Parrano, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Fabro.

Descrizione sintetica del prodotto

Ha peridio o scorza non verrucosa ma liscia, di colore giallo chiaro o verdicchio, e gleba o polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare fini e numerose. Emanano un forte profumo gradevole.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione prevede una prima fase di cernita e di lavaggio. La cernita permette di selezionare i tartufi in base alla specie, alla pezzatura, allo stadio di maturazione ecc. essa viene eseguita a mano da personale esperto. Il lavaggio permette di eliminare tutte le particelle terrose ed estranee presenti sulla superficie del carpoforo e avviene mediante lavatrice per tartufi. Dopo la cernita ed il lavaggio, i tartufi vengono separati nelle seguenti categorie:

Tartufi super extra, tartufi di prima scelta, tartufi di seconda scelta, pezzi di tartufo, tritume di tartufo. Le diverse frazioni ottenute, possono essere utilizzati mediante l'uso del freddo o del caldo.

- Utilizzazione mediante la linea del freddo: con questa linea i tartufi delle categorie superiori, possono essere conservati in sotto vuoto e quindi congelati rapidamente mediante l'abbattitore della temperatura.

- Utilizzazione mediante la linea del caldo: con questa linea vengono conservate tutte le categorie di tartufo e tutti i preparati quali, salse, creme, patè ecc. Il prodotto viene posto in vasi di adeguate dimensioni che vengono tappati e immessi in autoclave per la sterilizzazione. La sterilizzazione si ottiene alla temperatura 120°-130°C per 30 minuti. Per la preparazione delle creme viene utilizzato il cutter che consente di omogeneizzare il preparato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Frigoriferi, bilance, vasche di lavaggio, lavatrici per tartufi, centrifuga per asciugare i tartufi, tritacarne per patè, bollitore provvisto di rimescolamento automatico, dosatrice, macchina tappatrice, autoclave, macchina per il confezionamento sotto vuoto, abbattitore della temperatura, cella di congelamento, etichettatrice.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di accettazione e selezione dei tartufi, magazzino per la conservazione dei vari materiali, piccolo studio adeguatamente attrezzato, sala preparazioni alimentari, locale per abbattimento della temperatura

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- DITTA URBANI CARLO, fattura del 1948 (copia);
- *MARCHETTI E MARCHETTI PANFILI*, Vecchia cucina Eugubina, 1984, 3° edizione.

Storie e costume

A) Cenni storici

Lo mangiavano i romani - sostenevano che fosse afrodisiaco

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Mostra tartufo bianco pregiato a Montone nel mese di Ottobre, a Gubbio nel mese di Novembre, a Selci Lama nel mese di Dicembre.

Altre informazioni