DI QUALE **TARTUFO** SEI

UMBRIA
TERRA DI
TARTUFO

BLACK / WHITE

RICETTE E CONSIGLI
Conoscerlo e Cucinarlo

Camera di Commercio
Perugia

WHAT'S YOUR **TRUFFLE**

UMBRIA
TERRA DI
TARTUFO

BLACK / WHITE

UMBRIA, LAND OF THE TRUFFLE

www.tipicamenteumbria.it
con un click tenetevi aggiornati su eventi, prodotti e ricette
with a click keep up-to-date events, products and recipes

BLACK / WHITE
Di quale Tartufo sei? Umbria terra di Tartufo
What's Your Truffle? Umbria, Land of the Truffle

Testi di / Texts by
Rita Boini

Traduzione di / Translation of
William Patrick Raymer

Grafica e stampa / Graphic and printed
Grafiche Diemme - Bastia Umbra (PG)

© PROMOCAMERA
Azienda Speciale
Camera di Commercio di Perugia

SOMMARIO / CONTENTS

Presentazione
Presentation 4

Dal mito alla tavola
From Legend to the Table 6

Mappa
Map 8

Il Tartufo in Tavola
Truffle Dishes 10

Bianco e Nero, i re della famiglia
Black and White varieties are the kings of the truffle family 14

Una famiglia con tanti parenti
A family with many relatives 18

L'arte di scegliere, acquistare, lavare e preparare i tartufi
The art of selecting, buying, washing and preparing truffles 22

Il "già pronto" facilita tempi ed esecuzione
"Ready-to-use" food offers ease and speed of preparation 28

Il museo di Scheggino: vanghetti, bollitori e alambicchi
The truffle museum, Scheggino: small spades, boilers and alembics. These are the truffle instruments of yesterday and today 30

Ricette d'Umbria
Umbrian truffle recipes 32

Le ricette proposte dal Comune di Cascia
Recipes proposed by the town of Cascia 34

Le ricette proposte dal Comune di Citerna
Recipes proposed by the town of Citerna 36

Le ricette proposte dal Comune di Città di Castello
Recipes proposed by the town of Città di Castello 38

Le ricette proposte dal Comune di Gubbio
Recipes proposed by the town of Gubbio 40

Le ricette proposte dal Comune di Norcia
Recipes proposed by the town of Norcia 42

Le ricette proposte dal Comune di Pietralunga
Recipes proposed by the town of Pietralunga 44

Le ricette proposte dal Comune di Scheggino
Recipes proposed by the town of Scheggino 46

Le ricette proposte dal Comune di Valtopina
Recipes proposed by the town of Valtopina 48

Il tartufo in vecchie ricette umbre dimenticate e in ricette di cucina creativa
Truffles in forgotten old umbrian recipes and creative cooking recipes 50

Bibliografia di riferimento / Foto
Reference bibliography / Photos 56

BLACK

Se Black/White di quale tartufo sei? fosse un pentagramma, con semiminime e crome nere, agili, armoniose, sul bianco della carta tra righe, chiavi di basso e di violino, le ricette gastronomiche a base di tartufo umbro sarebbero certamente espressione di Wolfang Amadeus Mozart.
Al lettore chiedo venia, ma il nostro tartufo mi fa sognare e, se nella prima edizione per descrivere il pregiato tubero umbro ed il suggestivo palcoscenico - ossia il nostro territorio regionale - su cui si "esibisce", mi sono ispirato al mondo del cinema, ora, con la seconda edizione, dedicata alla sua "celebrazione" a tavola, non posso fare altro che paragonarlo alla poesia in musica di Mozart. Come il mirabile genio artistico del grande compositore austriaco, nella sua grandiosità, complessità e ricercatezza, dava vita a una musica limpida e fluente, capace di parlare un linguaggio universale, così il tartufo trova la sua esaltazione in cucina, con piatti anche semplici che, grazie al suo aroma, riescono a emozionare, sviluppare la fantasia e rallegrare il cuore di chi ha la fortuna di degustarli.
Se il grande salisburghese ha saputo esprimersi con composizioni per ogni strumento e applicarsi a tutti i generi musicali dell'epoca, il tartufo umbro, nelle sue molteplici varietà, è altrettanto versatile e può essere declinato dall'antipasto al dolce, con accostamenti tradizionali o creativi, come ad esempio la "ciaccia", oppure la trota, i gamberi di torrente, la caciotta del Subasio, il farro, le lenticchie di Castellucio, la roveja, per citare alcuni degli elementi più vicini al territorio.
Nella pubblicazione, dunque, trovate questo ed altro. Oltre a condividere con il lettore l'arte di scegliere, acquistare, lavare e preparare i tartufi, oltre a consigliare in merito alla loro conservazione, oltre a raccontare degli attrezzi del cavatore, oltre a narrare la storia della tradizione gastronomica umbra in materia, abbiamo voluto, con questa opera seconda, ribadire ulteriormente lo stretto rapporto del pregiato tubero con il nostro territorio, legame che si manifesta anche nell'estesa temporalità del prodotto.
Grazie alla variegata ricchezza dei nostri boschi, che permette il nascere ed il crescere di varie specie di tartufo, durante quasi tutto l'anno, si rende possibile la loro raccolta, dal bianco di pregio allo scorzone estivo, dal marzuolo al moscato, felice circostanza per cui chiunque scelga l'Umbria per gustare l'indiscusso "re della tavola", ha la garanzia di venirne deliziato. Ritornando alla metafora iniziale, se l'opera monumentale di Mozart può essere considerata l'archetipo del periodo classico musicale, così la nostra Umbria può essere definita Terra di tartufo ed è per questo che incoraggio il lettore a passare dalla conoscenza teorica, attraverso queste brevi pagine, ad una conoscenza diretta e pratica, dandogli appuntamento "nelle nostre cucine".

Giorgio Mencaroni
Presidente Camera di Commercio di Perugia

WHITE

"What's your truffle, black or white?" If Umbrian truffle-based recipes were staffs of music in bass and violin clefs with lively, harmonious black quarter notes and trills on white paper, they would certainly be expressions of Wolfgang Amadeus Mozart.

I ask readers for forgiveness, but our truffles make me dream and, if in the first edition the world of the cinema was my inspiration to describe this precious Umbrian tuber and the scenic stage where it is the protagonist - that is our regional territory - now, with the second edition, dedicated to its celebration on the table, I can't help comparing it to the poetry in Mozart's music. Like the admirable artistic genius of the great Austrian composer, in his grandiosity, complexity and elegance, gave life to a clear and fluent music that speaks a universal language. In the same way, the truffle is exalted in the kitchen, even with simple dishes which, thanks to its aroma, are able to arouse emotions, stimulate the imagination and raise the spirits of whomever has the good fortune to taste them. If the great Salzburg musician knew how to express himself with compositions for every instrument and every type of music of his period, the Umbrian truffle , in its many different varieties, is likewise versatile and can be used in many dishes, from appetizers to desserts, in traditional or creative combinations, for instance with "ciaccia" (flat bread), trout and crayfisch, caciotta cheese of Monte Subasio, spelt, lentils of Castelluccio, or roveja, to mention only a few products typical of the territory.

You can find all this and much more in this publication. Not only would we like readers to share our knowledge regarding the art of choosing, purchasing, washing, preparing and preserving truffles, but we would also like to tell them about the tools of the truffle diggers and Umbrian truffle gastronomic traditions. With this second work we further stress the close link of this prized tuber with our territory, a link highlighted by the long season of this product. Thanks to our varied and abundant woods, that allow a wide range of different species to grow, from the prized white to the summer scorzone, from the marzuolo to the moschatum, truffle gathering is possible in every season. Therefore, whoever chooses Umbria to taste the undisputable "king of the table" can enjoy truffles almost all year long. Returning to the initial metaphor, if Mozart's monumental work can be considered to be the archetype of classical music, in the same way our Umbria can be defined as the land of the truffle.

For this reason, I suggest that readers should pass from the theoretical information available in these few pages to a direct and practical knowledge that can be acquired in our kitchens.

Giorgio Mencaroni
President of the Chamber of Commerce of Perugia

BLACK

Dal mito alla tavola

Conosciuto e apprezzato sin dalle epoche più remote, il tartufo è stato per lunghi secoli associato a particolari credenze. La sua natura e il suo aspetto apparivano infatti alquanto misteriosi e numerose diatribe animarono le antiche civiltà nel tentativo di risolvere la spinosa questione della sua origine. I Babilonesi lo ricercavano tra le sabbie dei deserti orientali; Greci e Romani ne furono grandi ammiratori al punto da attribuirgli qualità divine.

Lo storico greco Plutarco lo credeva generato dall'azione combinata di acqua, calore e fulmini, mentre per il poeta latino Giovenale la genesi del prezioso tubero andava riferita addirittura al re degli dei e al fulmine da lui scagliato in prossimità di una quercia, il suo albero sacro. Proprio in virtù del legame con Giove si generò altresì la convinzione che il tartufo possedesse qualità afrodisiache, come dimostra efficacemente l'opinione di Galeno per cui "è molto nutriente e può disporre della voluttà". Più lungimirante l'osservazione di Plinio il Vecchio che nella Naturalis Historia lo definisce come "un qualcosa che sta fra quelle cose che nascono ma che non si possono seminare". L'entusiasmo del mondo antico verso il tartufo si affievolì nel Medioevo, periodo in cui si credeva contenesse veleni mortali o che fosse il cibo delle streghe. In epoca rinascimentale, a seguito dell'affermarsi di una vera e propria cultura del gusto e dell'arte culinaria, fu rivalutato sino a divenire protagonista d'eccellenza nella cucina delle raffinate corti signorili. Nel 1564 il medico umbro Alfonso Ceccarelli scrisse la prima monografia sul tartufo, l'"Opuscolum de Tuberibus", dove raccolse le opinioni di naturalisti greci e romani e vari aneddoti storici. La sua notorietà nel frattempo non conobbe arresti e con il trascorrere del tempo consolidò la fama di principe della tavola sino a trasformarsi in un fenomeno di costume. Basti pensare che nel XVIII secolo la ricerca del tartufo divenne un divertimento di corte, dando con tutta probabilità origine all'usanza di avvalersi di un animale elegante come il cane per la ricerca.

La sua lunga storia vanta l'entusiastico apprezzamento di celebri personaggi, tra gli altri quelli del Conte Camillo Benso di Cavour che era solito utilizzare il tartufo come mezzo diplomatico nella sua attività politica, di Gioacchino Rossini che lo soprannominò il "Mozart dei funghi", mentre Lord Byron lo teneva sulla scrivania perché il suo intenso aroma gli destasse creatività.

WHITE

From Legend to the Table

Known and prized since ancient times, for many centuries the truffle has been associated with certain beliefs. Its nature and its appearance seemed somewhat mysterious, and there was much debate among ancient civilizations in the attempt to resolve the thorny question about its origins. The Babylonians sought it in the sands of the eastern deserts; the Greeks and Romans held it in high esteem, to the point of attributing it with divine qualities.

The Greek historian Plutarch believed it to be generated by the combined action of water, heat and lightning, whereas according to the Latin poet Juvenal, the birth this precious tuber comes from the King of the Gods and the thunderbolt he hurled near an oak, his sacred tree. By virtue of its connection with Jupiter, it was also believed that the truffle possessed aphrodisiac qualities, as is effectively demonstrated by Galen's opinion that "it is very nutritious and may dispose one to sensual pleasure." A more far-sighted observation was made by Pliny the Elder, who in the Naturalis Historia defined it as "a something that is among those things that are born but cannot be sowed." The ancient world's enthusiasm for truffles had faded by the Middle Ages, a period in which they were believed to contain deadly poisons or to be the food of witches. During the Renaissance, with the establishment of a true culture of taste and the culinary arts, it enjoyed a revival and became a prized ingredient at the tables of the aristocracy. In 1564 the Umbrian physician Alfonso Ceccarelli wrote the first monograph on the truffle, the Opuscolum de Tuberibus, which brought together the opinions of Greek and Roman naturalists and various historical anecdotes. Meanwhile, the truffle's notoriety knew no bounds, and with the passing of time it consolidated its reputation as the King of the Table, becoming a cultural phenomenon. In the 18th century truffle hunting became a court amusement, very probably giving rise to the custom of using an elegant animal such as the dog for truffle hunting.

Over its long history it has enjoyed the enthusiastic esteem of famous personages, such as Count Camillo Benso di Cavour, who used to use the truffle for diplomatic purposes in his political career; Gioacchino Rossini, who called it the "Mozart of mushrooms"; and Lord Byron, who kept one on his desk so that its intense aroma would awaken his creativity.

TARTUFO

Ricette suggerite da

CITERNA
Carpaccio al tartufo bianco
Carpaccio with white truffles

Risotto con tartufo bianco
Risotto with white truffles

Agnolotti in salsa al tartufo bianco
Agnolotti with white truffle sauce

CITTÀ DI CASTELLO
Patata farcita con il suo purè di tartufo bianco
Potato stuffed with its own puree of white truffle

Frittatina d'uovo d'oca con tartufo bianco
Goose egg omelette with white truffle

"Ciaccia" al tartufo
Truffle "Ciaccia"

VALTOPINA
Filetto al tartufo nero
Beef fillet with black truffles

Bruschette al tartufo nero e bianco
Bruschetta with black and white truffles

Tagliolini al tartufo
"Tagliolini" with truffles

SCHEGGINO
Gamberi al tartufo
Shrimps with truffles

Lumachine alla schegginese
Scheggino-style "lumachine" pasta

Trote tartufate
Truffled trout

BLACK / WHITE

PIETRALUNGA

Gnocchi di patate di Pietralunga al tartufo
Truffle gnocchi made with potatoes from Pietralunga

Tagliatelle al tartufo
Tagliatelle with truffles

Filetto di vitello al tartufo
Veal fillet with truffles

GUBBIO

Tagliatelle al tartufo bianco di Gubbio
Tagliatelle with white truffles of Gubbio

Filetto di Chianina al tartufo bianco
Chianina veal fillet with white truffles

Caciotta dell'Alto Chiascio fusa con tartufo nero
Melted caciotta cheese from the upper Chiascio Valley with black truffles

NORCIA

Agnello tartufato
Lamb with truffles

Spaghetti al tartufo nero
Spaghetti with black truffles

Frittata al tartufo nero
Black truffle omelette

CASCIA

Risotto Novecento
Twentieth century risotto

Salsa al tartufo alla maniera di Cascia
Cascia-style truffle sauce

Pappardelle all'uovo al tartufo
Truffle egg pappardelle

Il Tartufo in Tavola

Cos'è un Tartufo

Il tartufo è un fungo ipogeo, cioè che nasce, cresce e si sviluppa sotto terra, in simbiosi con altre piante: il suo corpo vegetativo, il micelio, infatti per dare vita a questo straordinario e pregiato ingrediente della cucina, deve avere la possibilità di "collegarsi" alle radici di querce, noccioli selvatici e tante altre piante ancora. Dei fili sottili, partendo dal micelio, si formano, si allungano, diventano quasi radicette che si intrecciano con quelle delle piante con cui il singolo tartufo vive in simbiosi. A lungo si è discusso sull'identità del tartufo, circondato da un'aura di mistero. Ma se la scienza ci dice con certezza che i tartufi sono funghi commestibili appartenenti all'ordine tuberales, sfatando miti e leggende, non riesce a togliere al tartufo l'unicità e particolarità che riveste nel mondo vegetale e che si porta dietro quando finisce nel piatto. È proprio la sua simbiosi con le piante e il legame stretto con la terra e l'ambiente, che di volta in volta cambiano e si sposano in modo diverso, a far sì che ogni tartufo, pur appartenente a una stessa famiglia (del bianco pregiato, del nero pregiato, e così via) porti con sé le caratteristiche di quella famiglia, ma anche della pianta, del terreno, dell'habitat che l'ha visto crearsi e nascere. A dare vita al tartufo sono spore e radici di piante, l'umidità del terreno e la temperatura ne determinano la formazione. Quando si realizzano determinate condizioni ecologiche il micelio genera corpi fruttiferi. Ogni singolo tartufo ha una sua identità, una sfumatura di aroma e sapore leggermente diversa da quello che pure gli è simile, dando così ogni volta un'impronta diversa alla preparazione in cui viene utilizzato. Quanto al potere afrodisiaco attribuito al tartufo, questo sì che non è una leggenda ma, forse, verità: un serio studio scientifico di Claus (1981) ci dice che i tartufi bianchi e neri producono particolari ormoni maschili.

Tartufi neri pregiati

Scorzone estivo

Bianchetto o Marzuolo

Precious black truffles

Summer "Scorzone"

Bianchetto o Marzuolo truffle

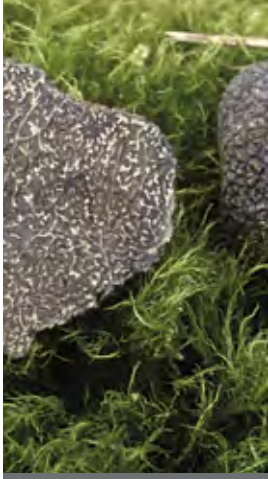
Truffle Dishes

What is a Truffle

A truffle is a hypogeous fungus; this means that it grows and develops underground, in symbiosis with certain species of trees. Indeed, its fruiting body, the mycelium, must be able to "link up" with the roots of oaks, wild hazels and many other trees to generate this extraordinary and highly prized cooking ingredient. Tiny filaments, starting from the mycelium, develop, extend and become almost small roots that interweave with those of the trees with which a truffle lives symbiotically. There has been much discussion about the identity of truffles, surrounded by an aura of mystery. But, if science tells us with certainty that truffles are edible fungi, belonging to the tuberales order, thus discrediting myths and legends, it does not succeed in depriving truffles of the unique and particular status that they enjoy within the vegetable world and that they keep when ending up in a dish. Its symbiosis with trees and its close link with the earth and environment, that change and blend in different ways from time to time, make each truffle, though belonging to the same family (prized white truffle, prized black truffle and so on) keep the characteristics of that family, but also of the tree, of the soil and of the habitat where it was formed and born. Spores and roots of trees generate truffles, while soil moisture and temperature determine their formation. When particular environmental conditions occur the mycelium generates fruiting bodies. Each truffle has its own identity, a nuance of aroma and flavour that is slightly different from all the others, thus making each dish unique. The aphrodisiac power that has been attributed to truffles is not just a legend but, perhaps, truth. A serious scientific study by Claus (1981) revealed that both white and black truffles produce particular male hormons.

La Famiglia dei Tartufi

È una vasta famiglia, e se bianco pregiato e nero pregiato vengono ritenuti i più importanti, ve ne sono altri non meno interessanti dal punto di vista gastronomico. Il tartufo è sempre un ingrediente da cucina di gran classe, anche quando compare in ricette "rustiche". Infatti, come ben sanno i grandi cuochi e gli appassionati conoscitori del buon mangiare, la differenza principale tra tartufo e tartufo è nell'utilizzo, nella preparazione più adatta. Se la grattata di bianco o nero pregiato si sposa magnificamente con un piatto di tagliatelle e fa diventare prelibato un semplice risotto, è lo scorzone, estivo o invernale, il tartufo più adatto a essere cotto sotto la cenere, tecnica che ai parenti "nobili" della famiglia toglierebbe parte dell'aroma, tanto per fare un esempio. Ogni tartufo ha un tempo di raccolta ottimale, che è breve, peraltro stabilito da leggi regionali, per proteggere le tartufaie, ma anche per garantire i consumatori. Solo ordinanze emanate di volta in volta, a causa di particolari condizioni climatiche che si possono verificare eccezionalmente, possono accorciare o allungare il periodo di raccolta. Ogni specie ha il suo colore tipo, ma la colorazione della parte esterna (peridio) varia a seconda del grado di maturazione. La parte interna (gleba) varia da tartufo a tartufo. Ogni tartufo ha il suo aroma tipico, ma intensità e delicatezza variano a seconda della stagione e del punto di maturazione cui vengono raccolti. La raccolta dei tartufi è regolata da leggi regionali, e per poterla praticare, è necessario essere muniti di un apposito patentino.



Tartufo nero pregiato

Tartufo nero d'inverno varietà Brumale

Tartufo nero d'inverno varietà Moscato

Precious black truffle

Winter black truffle or Brumale variety

Winter black truffle or Moschatum variety

The Truffle Family

It is a vast family and, although the prized white and black ones are considered to be the most important, there are other species that are no less interesting from a gastronomic point of view. Truffles are always a delicacy, even when they are used in "rustic" recipes. Indeed, what great chefs, connoisseurs and lovers of good food know is that the right truffle should be chosen for the right dish. For example, while a bit of grated precious white or black truffle weds perfectly with tagliatelle dishes and makes simple risotto dishes delicious, the summer or winter "Scorzone" truffle" is the most suitable for cooking in hot ashes, a technique that would diminish the aroma of the precious varieties. The right time to harvest is brief and depends on the type of truffle; this is established by regional laws in order to safeguard the truffle fields as well as consumers. From time to time special regulations may be required that prolong or shorten harvesting due to exceptional climatic conditions. Each species has its own typical colour, but the colour of the external part (perydium) changes depending on its degree of maturation. The inner part (gleba) varies from truffle to truffle. Every truffle has its own typical aroma, whose intensity varies according to the season and its degree of maturation when harvested. Truffle harvesting is regulated by regional laws and can be practiced only by people who have been provided with a special licence.

Bianco e Nero, i re della famiglia

Lungo i fiumi e in collina, il Tartufo Bianco pregiato

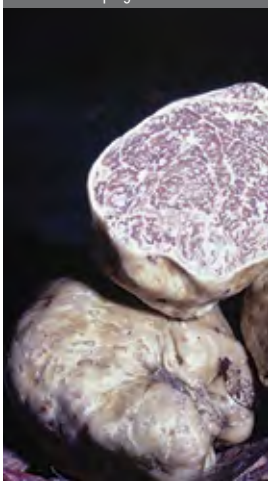
Lungo i fiumi e in collina: è questo l'habitat che favorisce la nascita e la crescita del tartufo bianco pregiato, conosciuto anche come tartufo bianco pregiato dell'Altotevere umbro e dell'Altochiascio, (Tuber magnatum Pico) dalle inconfondibili caratteristiche, nell'aspetto e nell'aroma. Il tartufo bianco pregiato 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 che scompaiono con la cottura. All'interno, se sezionato, mostra spore ellittiche o arrotondate, largamente reticolate o alveolate. Emana un profumo forte e gradevole, persistente. Il sapore è gradevole, vagamente agliaceo. È il tartufo che può raggiungere dimensioni maggiori, fino a 10, 15 e perfino 20 centimetri di diametro e un peso che può variare dai 250 ai 500 grammi ma può essere superiore al chilo: ne sono stati trovati di peso perfino superiore ai due chili, ma questo naturalmente è un record. La produzione tardiva, invece, può dare tartufi più piccoli di una nocciola. Si usa crudo, in piccole quantità (molti lo considerano più che un ingrediente un aroma), ed è particolarmente digeribile. La sua corteccia è ricca di umidità e quindi la sua conservazione si limita a pochi giorni. Il periodo di raccolta del tartufo bianco pregiato va dall'ultima domenica di settembre al 31 dicembre. In provincia di Perugia si trova principalmente nell'Alta Valle del Tevere, nell' Eugubino Gualdese, nel territorio del parco del Subasio, in particolare intorno a Valtopina, e in qualche altra area limitata. I luoghi dove è possibile trovarlo sono gli argini dei fiumi e dei corsi d'acqua, boschi di pianura e media collina, vicino a querce, salici, pioppi, tigli, carpini e noccioli, con cui vive in simbiosi, generalmente fino a 400 – 500 metri d'altitudine, anche se può spingersi in collina fino a 800 metri.

Vive in terreni ricchi di argilla, in pianura nelle gole scavate tra le montagne. Una fitta vegetazione erbacea, che assicura il mantenimento di un'umidità ambientale anche in periodi estivi carenti di piogge, ne segnala la presenza. In genere i tartufi bianchi si formano a poca profondità, più raramente a 60-90 centimetri. Il tartufo bianco pregiato della provincia di Perugia fino alla fine degli anni '40 del secolo scorso era destinato principalmente all'alta cucina locale, solo nel dopoguerra ne è iniziata l'esportazione, fresco e conservato, a livello internazionale.

Habitat dei tartufi bianchi pregiati

Un tartufo bianco da record

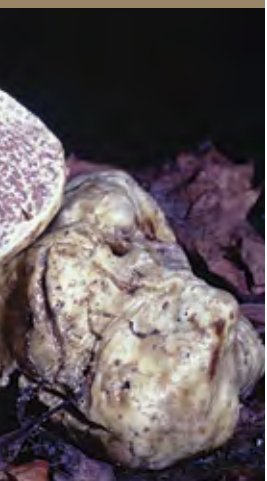
Tartufo bianco pregiato



Habitat of precious white truffles

Record precious white truffle

Precious white truffle



Black and White varieties are the kings of the truffle family

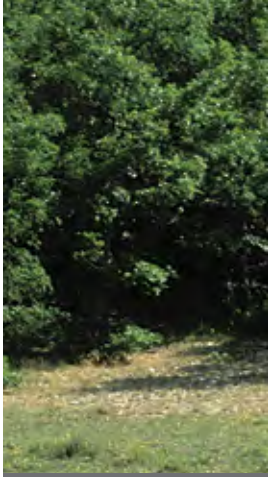
Along rivers and in hills, highly prized White Truffles

The ideal habitat for the birth and growth of precious white truffles is along rivers and in hills. These truffles are also known as precious white truffles of the Umbrian Upper Tiber and Upper Chiascio Valleys (Tuber magnatum Pico) and have an unmistakable aspect and aroma. The highly prized white truffle has a skin (perydium) which is not warty but smooth; its colour goes from pale yellow to light green and the pulp (gleba) from dark brown to hazel brown, sometimes reddish, with numerous thin white veins which disappear with cooking. Inside, when dissected, it shows largely reticular or honey-combed elliptical or rounded spores. It gives off a strong, agreeable and persistent perfume. Its taste is pleasant and faintly garlicky. This is the species of truffle that can reach the biggest dimensions, up to 15 and even 20 cm in diameter and a weight varying from 250 to 500 grams, but it can exceed one kg. Even truffles exceeding 2 kg have been found but, of course, this is an exception, a record. On the contrary, late season truffles can be smaller than a hazelnut. They are used raw, in small amounts and are considered by many to be an aroma rather than an ingredient; they are particularly digestible. Their skin is very moist and, therefore, they should be used within a few days. Prized white truffles are harvested from the last Sunday of September to 31 December. In the province of Perugia they are mainly found in the Upper Tiber Valley, around Gubbio and Gualdo Tadino, in the Subasio Park, especially around the Topino Valley and in several other limited areas. They grow along the banks of rivers and streams, in wooded valleys and on low hills, near oaks, willows, poplars, lindens, hornbeams and hazelnuts, with which they live in symbiosis, usually at heights of up to 400 – 500 metres and even on hills as high as 800 metres.

They live in clayey soil, in valleys and mountain gorges. They are usually found in thick vegetation that assures the maintenance of a humid environment, even during the rainless summer period. In general, they form at a shallow depth, rarely as deep as 60-90 cm. Until the end of the 1940s prized white truffles of the province of Perugia were mainly destined for the local haute cuisine; their fresh and preserved exportation only began after the Second World War.

Il tesoro di boschi e montagne, il Tartufo Nero pregiato

Il tartufo nero pregiato, noto anche come tartufo nero pregiato di Norcia e Spoleto (Tuber melanosporum Vitt.) viene considerato "il diamante nero della cucina", ha il peridio o scorza nera rugosa con verruche minute, poligonali e gleba o polpa nero-violacea a maturazione, con venature bianche fini che divengono un po' rosseggianti all'aria e nere con la cottura.
All'interno, se sezionato, mostra spore ovali bruno scure opache a maturità, aculeate non alveolate.
Emana un delicato profumo molto gradevole. Matura da metà novembre a metà marzo.
Le dimensioni variano generalmente da quelle di una nocciola a quelle di una mela, il peso infatti varia da qualche grammo a 200 - 300 grammi, ma può raggiungere anche i 600 -700 grammi, raramente un peso superiore. Appena colto è ricoperto da un leggero strato di terra argillosa: questa terra umida ne evita l'avvizzimento, in genere viene venduto così. L'aroma è gradevole, delicato e intenso, non si altera con la cottura. Il tartufo nero pregiato, infatti, viene cotto, anche se sono consigliati tempi brevi, se non addirittura brevissimi, perché dia il meglio di sé. Il periodo di raccolta del tartufo nero pregiato va dal 1° dicembre al 15 marzo. In provincia di Perugia è diffuso in Valnerina, nello Spoletino, ma anche in Valtopina, nel Gualdese, nell'Alto Chiascio in genere e in altre aree ristrette in misura molto minore. Si raccoglie nei boschi d'alta collina e di montagna (può arrivare fino a mille e perfino 1200 metri d'altitudine), e si trova interrato fino a 10-30 centimetri, ma anche fino a mezzo metro, vicino a querce, carpini, noccioli, lecci, ma talvolta anche faggi e castagni, cisti, in prossimità dei quali forma un'area più o meno estesa e circolare chiamata "pianella". Trova il suo habitat ideale in terreni calcarei ricchi di pietrisco forniti di una buona dose di argilla, è di colore rossastro per la presenza di ferro. Preferisce boschi aperti e piante isolate, e soffre per l'ombreggiamento di cespugli e piante erbacee. Anche nel caso del tartufo nero pregiato le sfumature d'aroma e di sapore sono influenzate, a volte in modo significativo, dalle piante con cui vive in simbiosi e dalle particolarità del terreno. Tartufi neri pregiati eccellenti nascono e crescono in simbiosi con il Cisto (Cistus inconus) in terreni molto pietrosi e isolati.
A portarlo sui mercati esterni, a Roma soprattutto, sono stati i norcini e pizzicagnoli che per secoli si sono distinti per la loro professionalità e abilità in Italia centrale, ma anche nel resto del Paese e in Europa. Insieme alla loro arte e ai prodotti della norcineria esportavano, quando di stagione, i tartufi neri pregiati. Tra l'Ottocento e il Novecento il tartufo nero pregiato di Norcia era già ampiamente conosciuto e apprezzato e in Valnerina già era nota una delle prime industrie di confezionamento e conservazione del tartufo.


Habitat dei tartufi neri pregiati

Tartufo nero pregiato

Un tartufo nero da record

Habitat of precious black truffles

Precious black truffle

A record precious black truffle

The treasure of woods and mountains, prized Black Truffles

The valued black truffle, also known as the black truffle of Norcia and Spoleto (Tuber melanosporum Vittadini), is considered to be "the black diamond of the kitchen". It has a black wrinkly skin (perydium) with minute polygonal pimples and a pulp (gleba) that is purplish-black when ripe, with thin white veins which become slightly reddish when exposed to the air and black with cooking. When dissected, the inside shows oval opaque dark brown spores when ripe, which are pointed and not honey-combed. It gives off a very pleasant and delicate perfume. It ripens from mid-November to mid-March. Its size usually varies from that of a hazel nut to that of an apple, indeed, its weight goes from a few grams to 200 – 300 grams, but it can also reach 600 -700 grams. It is rarely heavier. When harvested it is covered with a thin layer of humid clayey soil, which keeps it from drying out. It is usually sold in this way. It has a pleasant, delicate and intense perfume that does not alter with cooking. Indeed, the prized black truffle is cooked; brief, even very brief, cooking times are advisable to obtain the best results. The valued black truffle is harvested between 1 December and 15 March. In the province of Perugia it is commonly found in Valnerina, in the Spoleto area, but also in the Topino Valley, around Gualdo Tadino, in the Upper Chiascio Valley and, sometimes, in other restricted areas. Prized black truffles are gathered in the woods of high hills and mountains up to 1000 and even 1200 metres of altitude and are located 10-30 cm and even 50 cm underground, near oaks, hornbeams, hazels, holm oaks and also beeches, chestnuts and rockroses, around which they create a more or less round and extended "pianella" (truffle field). Their ideal habitat is calcareous, gravel- and clay-rich soil. It is of a reddish colour due to the presence of iron. They prefer open woods and isolated plants and suffer in the shade of bushes and herbaceous plants. Also in the case of the prized black truffle, the nuances of aroma and taste are influenced, sometimes significantly, by the plants with which it lives in symbiosis and by the characteristics of the soil. The best prized black truffles are born and grow in symbiosis with the Cisto (Cistus inconus) in very rocky and isolated grounds.

Pork-butchers and grocers from Norcia were the ones who took it to external markets, above all to Rome, and who made their professionalism and skills known in central Italy as well as the rest of Italy and throughout Europe. When in season, they brought prized black truffles along with their art and pork products. Between the nineteenth and twentieth century the valued black truffle of Norcia was already widely known and appreciated and one of the first truffle packaging and preserving industries was established in Valnerina.

Una famiglia con tanti parenti

Tartufo bianco pregiato, tartufo nero pregiato, ma anche scorzone d'estate e d'inverno, bianchetto, tartufo nero d'inverno e tartufo moscato…La famiglia dei tartufi è assai ampia e permette di preparare piatti diversi nel gusto e anche nel costo, visto che il prezzo varia da tartufo a tartufo anche notevolmente, anche se tutti sono ingredienti pregiati per la buona cucina. Sono quasi tutti commestibili (tranne il Choiromyces meandriformis, che è tossico). Ecco qui sotto alcune note sui tartufi che si trovano in più abbondanza in provincia di Perugia e che vengono considerati eccellenti dal punto di vista gastronomico.

Tartufo scorzone estivo

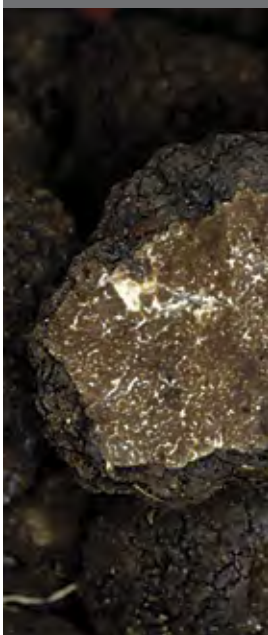
Scorzone Estivo o Tartufo d'Estate

Il tartufo scorzone estivo o tartufo d'estate (Tuber aestivum Vittadini) ha peridio o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, con verruche grandi piramidate, e gleba o polpa dal giallastro al bronzeo, con venature chiare e numerose, arborescenti, che scompaiono nella cottura. Se si seziona mostra spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure. È di grandezza variabile fino a una piccola arancia, può arrivare però anche ai 500 grammi di peso, l'odore è leggermente aromatico, il sapore gradevole anche se meno intenso che nel tartufo nero pregiato. Buon commestibile. Il periodo di raccolta va dall'ultima domenica di maggio al 31 agosto.

Scorzone Invernale o Tartufo Uncinato o Tartufo Nero

Il tartufo scorzone invernale o tartufo uncinato o tartufo nero (Tuber Uncinatum Chatin) ha verruche poco sviluppate e gleba o polpa dal colore nocciola scuro al cioccolato, con numerose venature ramificate chiare. Ha spore ellittiche, con reticolo ben pronunciato, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a cinque, che presentano papille lunghe e ricurve a uncino. Emana un profumo gradevole e aromatico, più intenso rispetto allo scorzone estivo per la minor disidratazione dovuta al periodo di crescita. Il suo diametro può arrivare a 10 centimetri, non è raro trovare scorzoni invernali del peso di 400 grammi. Vive in simbiosi con querce, carpini, faggi, noccioli, pini, pioppi e fruttifica quasi in superficie. Viene considerato un buon commestibile. La raccolta va dal 1° ottobre al 31 gennaio.

Scorzone invernale



Entrambi gli scorzoni, fatti salvi i diversi periodi, sono diffusi in tutto il territorio, in zone sia di bianco che di nero pregiato, in simbiosi sia con latifoglie che con alcune conifere.

Summer "Scorzone"

A family with many relatives

The prized white truffle, the prized black truffle, the summer or winter "Scorzone" truffle, the "Bianchetto" truffle, the winter black truffle and the moschatum truffle. The truffle family is very large and allows for different dishes to be prepared regarding taste and also cost, considering that price varies, even greatly, from truffle to truffle, although they are all valuable ingredients for good cuisine. Almost all of them are edible (except the Choiromyces meandriformis, which is toxic). Some information is given below on the truffles that are found more abundantly in the province of Perugia and that are considered to be excellent from a gastronomic point of view.

The summer "Scorzone" or summer truffle

It has a skin (perydium) which is black and rough, with big pyramid-like warts, and the colour of its pulp (gleba) goes from yellowish to bronze, with numerous pale ramified veins which disappear with cooking. When dissected, it shows dark, elliptical and irregularly honey-combed spores. Its size varies and can become as big as an orange, but it can weigh as much as 500 grams. Its perfume is slightly aromatic and its taste is pleasant, although less intense than that of the valued black truffle. It is a good edible truffle. Its season lasts from the last Sunday of May to 31 August.

Winter "Scorzone"

The winter "Scorzone", or hooked truffle, or black truffle

It has small bumps and the colour of its pulp (gleba) varies from dark hazelnut to chocolate, with numerous light ramified veins.
It has elliptical, strongly reticulated and honey-combed spores, contained in an ascus holding up to 5 of them, which have long and hooked papillae. It gives off a pleasant and aromatic perfume that is more intense than that of the summer "scorzone", due to less dehydration during growth. It can reach 10 cm in diameter and it is not rare to find a winter "scorzone" truffle weighing 400 grams. It lives in symbiosis with oaks, hornbeams, beeches, hazels, pines, poplars and grows close to the surface of the ground. It is considered to be a good edible truffle. Harvesting runs from 1 October to 31 January.

The two varieties of "scorzone" truffles, apart from their different seasons, are found all over the territory, both in white and black truffle-producing areas, in symbiosis with both broad-leaved trees and some conifers.

Bianchetto o Marzuolo

Il tartufo bianchetto o marzuolo (Tuber Borchii Vittadini) ha peridio o scorza liscia di colore biancastro tendente al fulvo e gleba o polpa chiara tendente al fulvo fino al violaceo-bruno con venature numerose e ramose. Se si seziona mostra spore leggermente ellittiche regolarmente alveolate o reticolate a piccole maglie. Emana un profumo tendente un po' all'odore dell'aglio, mediamente va dai pochi millimetri ai cinque, sei centimetri, il peso in genere non supera i 150 grammi. Il periodo di raccolta va dal 15 gennaio al 15 aprile. Si trova in pianura, collina e montagna fino a 1600 metri di altitudine, a poca profondità, in simbiosi sia con aghifoglie che con latifoglie.

Tartufo bianchetto o marzuolo

Tartufo Nero d'Inverno o Trifola Nera, varietà brumale

Il tartufo nero d'inverno o trifola nera, varietà brumale (Tuber brumale Vittadini, varietà brumale) ha peridio o scorza rosso scuro che diviene nera a maturazione, con verruche piramidate e gleba o polpa grigio-nerastra debolmente violacea, con venature bianche ben marcate che scompaiono con la cottura assumendo tutta la polpa un colore cioccolata più o meno scuro. Se si seziona, ha spore ovali brune, traslucide a maturità, aculeate non alveolate, più piccole di quelle del nero pregiato e meno scure. L'odore forte, persistente e gradevole, ricorda l'odore delle nocciole ancora verdi. Convive con querce, carpini, noccioli e altre latifoglie ed è un buon commestibile. La raccolta va dal 1° gennaio al 15 marzo.

Tartufo nero d'inverno brumale

Tartufo Moscato, Trifola Nera o Tartufo d'Inverno

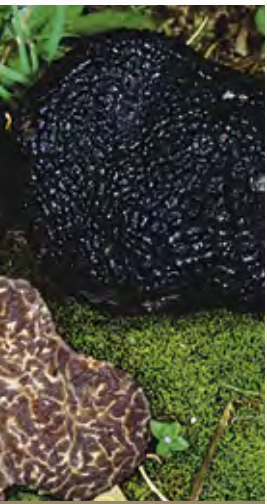
Il tartufo moscato, o trifola nera o tartufo d'inverno (Tuber brumale Vittadini forma moschatum) ha peridio o scorza nera con piccole verruche molto basse e gleba o polpa scura con larghe vene bianche; è di grossezza mai superiore a un uovo. Se sezionato mostra spore aculeate non alveolate. Emana un forte profumo e ha sapore piccante. Vive in simbiosi con roverella, noccioli e altre latifoglie, le dimensioni variano da uno a cinque centimetri, il peso da pochissimi a 60 grammi. La raccolta va dal 1° dicembre al 15 marzo.

Tartufo moscato

Bianchetto o Marzuolo truffle

The Bianchetto or Marzuolo truffle

Its skin (perydium) is smooth and varies from whitish to tawny in colour. Its pulp (gleba) is pale-white tending toward tawny or violet-brown, with numerous ramified veins. When dissected, it reveals spores that are slightly elliptical, regularly honey-combed or reticulated with small meshes. It gives off a garlicky perfume. In general, it varies from a few millimetres to five or six cm in size and its weigh does not exceed 150 grams. Harvesting runs from 15 January to 15 April. It is found in valleys, hills and mountains up to 1600 metres of altitude, close to the surface of the ground, in symbiosis with both needle-leaved and broad-leaved trees.



Winter black truffle or Brumale variety

The winter Black Truffle or brumale variety

It has a deep red skin (perydium), which turns to black at maturity, with pyramid-like warts. Its pulp (gleba) is gray-blackish, slightly violaceous, with white well-marked veins that disappear with cooking, when all of the pulp takes on a more or less dark chocolate colour. When dissected, it reveals spores that are brown, oval, translucent at maturity, aculeate and non honey-combed, smaller and less dark than those of the prized black truffle. Its strong, persistent and pleasant perfume reminds one of the smell of green hazelnuts. It lives with oaks, hornbeams, hazels and other broad-leaved trees. It is a good edible truffle. Harvesting runs from 1 January to 15 March.

Moschatum truffle

The Moschatum Truffle

Its skin (perydium) is black, with small and very flat bumps, and its pulp (gleba) is dark, with large white veins. It is never bigger than an egg. When dissected, it reveals aculeate and non-honey-combed spores. It gives off a strong perfume and has a pungent taste. It lives in symbiosis with downy oaks, hazels and other broad-leaved trees. Its size varies from one to five cm and its weigh from a few to 60 grams. Harvesting runs from 1 December to 15 March.

L'arte di scegliere, acquistare lavare e preparare i tartufi

Maturazione, epoca, raccolta, provenienza, stato di conservazione: queste sono le regole base da osservare per mettere nel piatto un tartufo di qualità. Le leggi regionali che impongono i periodi di raccolta mettono al riparo chi le osserva da brutte sorprese, poiché individuano il periodo migliore per ogni qualità. La prima regola nella scelta dei tartufi che finiranno sulla nostra tavola è, appunto, che siano al punto giusto di maturazione: se cavati acerbi o non a maturazione perfetta, il loro aroma non è percettibile, perciò inesistente. Anche i tartufi giunti a maturazione, ma danneggiati dal gelo, sono privi del caratteristico aroma. I tartufi troppo maturi, per contro, hanno un aroma forte, ma disgustoso. Il profumo, in ogni caso, è legato non solo al grado di maturazione e alla freschezza del tubero, ma anche all'habitat, alle piante con cui vive in simbiosi. Al tatto, inoltre, esercitando una leggera pressione, non devono risultare né duri né mollicci. Diffidate anche dei tartufi il cui peso non corrisponde alle dimensioni, cioè che sono troppo leggeri: potrebbero essere disidratati e in questo caso hanno di certo perso aroma. I tartufi bianchi pregiati, quando sono giunti a un punto di giusta maturazione, hanno la polpa che può variare dall'ocra chiaro al nocciola, talvolta con sfumature rossicce e la scorza dall'ocra pallido al giallastro, a volte sfumato di verdognolo. I tartufi bianchi sono anche quelli che più difficilmente si possono confondere con i "cugini" meno pregiati e costosi, i bianchetti: diverso il periodo di raccolta e molto diverso l'aroma. Nel nero la scorza ha sempre lo stesso aspetto, anche se il tartufo è acerbo. La polpa del tartufo maturo al punto giusto è nera in quello pregiato, marrone cioccolato nello scorzone. Ma nella scelta del tartufo grande importanza hanno anche il rapporto con il venditore, raccoglitore o negoziante che sia e il luogo in cui si acquistano i tartufi: dai negozi alle mostre mercato all'online, la cosa più importante è stabilire un rapporto di fiducia. Conoscere i tartufi permette anche di scegliere al meglio i piatti che li annoverano tra gli ingredienti nei menu dei ristoranti, di capire se il prezzo richiesto dal ristoratore è giusto per il piatto proposto, se il fatto che due ristoranti, magari l'uno di fronte all'altro, propongono piatti simili a prezzi diversi è giustificato, come può capitare, oppure no, come talvolta accade. La prima regola è di frequentare le varie manifestazioni che in tutte le città legate al prezioso tubero permettono di vederlo da vicino, annusarne l'aroma, guardarlo, toccarlo. Questo aiuterà a distinguere un tipo dall'altro, quando è già nel piatto. L'altra regola è di leggere sempre con attenzione

Grattugia per tartufi

Tagliatartufi

Truffles grater

Truffles cutter

The art of selecting, buying, washing and preparing truffles

Maturity, season, harvesting, origin, condition: these are the basic rules to follow if you want to put a quality truffle on your plate. Regional laws regulate truffle harvesting, protecting us against bad surprises because they establish the best periods for each species. The first rule to observe when selecting truffles for our table is to ascertain that they are at the right point of maturity. If they are dug up before the height of maturity their aroma is unperceivable, therefore inexistent. Also ripe truffles lose their typical aroma when damaged by frost. On the other hand, overripe truffles have a strong, but disgusting, smell. In any case, their perfume is not only connected with the degree of maturity and the tuber's freshness, but also with their habitat and the trees with which they live in symbiosis. Moreover, when lightly pressed, they should be neither too hard nor too soft. Be suspicious of truffles whose weight does not correspond to their size, that is that they are too light; they might be dehydrated and thus without aroma. When prized white truffles have reached the right point of maturity, their pulp may vary from light ochre to hazel , sometimes with reddish nuances, their skin from pale ochre to yellowish, sometimes greenish. White truffles are difficult to confuse with their less valued and expensive "cousins", "bianchetti" truffles. Their harvest times and aromas are very different. The black truffle's skin always looks the same, even when unripe. When ripe, the pulp of the prized truffle is black , whilst that of the "scorzone" truffle is chocolate brown. Before choosing a truffle, a relationship of trust should have been established with the seller, truffle hunter or shop keeper; importance should be attached to the place of purchase, whether it be a shop, fair or online. Knowing truffles helps you to better choose the dishes that include them among their ingredients and that are listed on restaurant menus, as well as to understand whether the price requested by a restaurant is fair and to compare prices of different restaurants for similar dishes. The first rule is to attend the various truffle events that are held in all the cities where this precious food is found and where you can examine, smell and touch it. This will help you to distinguish one type from another when it is on your plate. The other rule is to always read the menu carefully. If the description of the dish specifies the type of truffle used by the chef, who should be responsible for what he testifies to in writing, by evaluating the cost of the dish on the basis of truffle market prices, you can have an idea of the trustworthiness of the restaurant.

il menu: se nella descrizione del piatto è specificato il tartufo impiegato dal cuoco, che mettendolo per iscritto dovrebbe prendersi la responsabilità di quanto assicura, e facendo un po' di conti con i prezzi di mercato, si ha qualche idea sulla affidabilità del ristorante.

La pulizia

La pulizia deve, di norma, essere effettuata solo prima di preparare il tartufo per il piatto di cucina prescelto e, in alcuni casi, prima di prepararlo per la conservazione. Il lieve strato di terra che lo avvolge, infatti, contribuisce a mantenerlo fresco. L'acqua è un elemento indispensabile per la pulizia, la regola secondo cui non si dovrebbe utilizzare è una delle tante leggende nate intorno al tartufo. La tecnica cambia, però, a seconda del tipo di tartufo. La scorza del tartufo bianco pregiato è particolarmente delicata, può essere facilmente scalfita e non è molto impermeabile. I tartufi bianchi pregiati devono essere lavati rapidamente, con acqua a temperatura ambiente, spazzolati delicatamente con uno spazzolino morbido e tamponati con carta da cucina perché non rimangano umidi. La loro superficie liscia, del resto, facilita le operazioni di pulizia. Per tutti gli altri tartufi, a cominciare dal nero pregiato, è necessario metterli a bagno per qualche minuto in acqua tiepida e poi togliere la terra rimasta attaccata, ma resa più morbida dall'ammollo, con uno spazzolino e con uno stecchino, per quanto riguarda gli interstizi tra una verruca e l'altra. La scorza non va mai tolta: è squisita e va consumata al pari della polpa del tartufo.

Pulizia dei tartufi

Il tartufo in cucina

Le regole da cui non allontanarsi mai - o quasi, il tartufo permette talvolta qualche licenza - sono due: il tartufo bianco dovrebbe essere aggiunto crudo ai piatti, sia freddi che caldi (e a seconda dell'uno o dell'altro caso il suo aroma si sprigionerà in modo diverso, ma non per questo meno gustoso), il tartufo nero dovrebbe essere sottoposto a cottura, seppure breve o brevissima. Superati i piatti ottocenteschi che vedevano fagiani e altri volatili ben farciti di tartufo e sottoposti a lunghe cotture, espressione di capacità economica più che di buona cucina, non stonano, però, le galantine aromatizzate al tartufo. L'accostamento con il formaggio è oggetto di controversie anch'esso. Ma se gli spaghetti al tartufo non lo richiedono, di certo schegge di parmigiano e lamelle di tartufo vanno d'accordo. In genere il tartufo bene si accosta a ingredienti dal sapore delicato: pesce d'acqua dolce e carni bianche lessati o arrosto. Ottimo è l'accostamento con il piccione. Va d'accordo anche con funghi, sedano, vitello, ricotta, mascarpone, sogliole, trote, gamberi, salsicce. Tra i "liquidi" da aggiungere,

Ingredienti per la cucina umbra ai tartufi: sedano e pomodori

Ingredienti "amici" dei tartufi: uova, aglio e patate

Truffles cleaning

Ingredients for Umbrian cooking with truffles: celery, tomatoes

Truffles "friends" ingredients: eggs, garlic and potatoes

Truffle cleaning

As a rule, truffles should be cleaned just before using them in a recipe and, in some cases, before preparing them for preservation. Indeed, the thin layer of soil covering truffles helps to keep them fresh. Water is an indispensable element for cleaning; the rule according to which it should not be used is one of the many legends surrounding truffles. However, cleaning methods change depending on the type of truffle. The skin of the prized white truffle is very delicate, can be easily scratched and is not particularly waterproof. Prized white truffles should be washed quickly with water at room temperature, brushed gently with a soft tooth brush and dried with a paper towel. Indeed, their smooth surface makes cleaning easier. However, all the other truffles, for example the prized black ones, should be left in lukewarm water for a few minutes; then, the remaining soil, thus made softer, should be removed with a tooth brush and a toothpick to remove any dirt from the spaces between the bumps. The skin should not be removed; it is exquisite and ought to be eaten with the rest of the truffle.

Cooking with truffles

The rules to which you should almost always stick – because at times some infringements are allowed – are two: the white truffle should be added raw to both cold and hot dishes (depending on the case, a different aroma will be given off, but it will not be less tasty), whilst the black truffle should be cooked, although for a very short time. Nineteenth century dishes, proposing long-cooked pheasants and other fowl well stuffed with truffles, which were an expression of great economic resources rather than of good cuisine, are now outdated. However, truffle-perfumed galantine is not out of place. Combining truffles with cheese is a much debated issue. However, although a spaghetti dish may certainly not require it, parmesan slivers and truffle shavings go well together. In general, truffles go well with delicate-tasting ingredients, such as boiled or roasted freshwater fish and white meat. Truffles pair very well with pigeons. They also go well with mushrooms, celery, veal, ricotta cheese, mascarpone cheese, sole, trout, shrimps and sausages. The "liquids" that can be added are lemon, brandy, dry wine and sparkling wine. However, when used with potatoes, cream, eggs, milk and fats in general their taste is enhanced.

limone, brandy, vino secco, spumante. Ma è da patate, crema di latte, uova, latte e grassi in genere che ne viene esaltato il sapore.

I segreti per una buona conservazione

Cosa fare se ci capita di trovarci con una piccola scorta di tartufi, cioè un tesoro, in senso del gusto ma anche economico? Il caso più semplice è che i tartufi siano destinati al consumo nel giro di pochi giorni. Tenere i tartufi in frigorifero, se sono al giusto livello di maturazione e con carne ben soda, è il sistema migliore e più pratico. I tartufi, non lavati (togliere la terra significa accelerare i processi di formazione dei microrganismi), dovranno essere avvolti uno per uno in carta porosa (carta paglia, carta da pane, carta da cucina) e chiusi in un barattolo, che sarà posto nella parte meno fredda del frigorifero (l'ideale sarebbe a uno o due gradi sopra lo zero). La carta dovrà essere cambiata una volta al giorno, perché si inumidisce con l'umidità rilasciata dal tartufo. Con questo sistema i tartufi bianchi pregiati si conservano 5-6 giorni, i neri pregiati, il moscato e gli scorzoni una decina di giorni. Le moderne tecniche offrono un'opportunità sconosciuta solo qualche anno fa: la surgelazione (a - 18 gradi), a livello casalingo sconsigliata per i soli tartufi bianchi pregiati, che permette la conservazione dei tartufi senza problemi per un anno. I tartufi si devono pulire e asciugare con cura. I neri si possono tritare e mettere in sacchettini da freezer a dosi di 20-30 grammi, o surgelare interi (se sono piccoli) o a pezzi (se sono grandi), in singoli sacchetti per alimenti ben chiusi. Al momento dell'uso non si devono scongelare ma grattare direttamente nell'olio o nel burro caldi. Ancora validi i sistemi più vecchi. Il primo prevede di grattare il tartufo nero, pregiato e non, in abbondante olio caldo e di versare il tutto in vasetti a chiusura ermetica, da mettere, una volta che il contenuto è raffreddato, in frigorifero. Avrete una salsa pronta da consumare entro una decina di giorni al massimo. Il bianco si può tagliare a scagliette e amalgamare con burro quasi fuso: se ne ricavano dei rotolini che si conservano in frigo per qualche giorno. Anche in questo caso si ha a disposizione un condimento praticamente pronto. In un barattolo a chiusura ermetica immersi nel riso: anche questa è un'usanza vecchia, anzi tra le più antiche, riservata un tempo soprattutto al bianco pregiato. I tartufi si lavano e asciugano e così si conservano una decina di giorni almeno. Secondo alcuni in questo modo si fa perdere troppa umidità, e perciò troppo aroma, al tartufo. Di certo si ha del riso ben aromatizzato, da utilizzare in cucina. Un'altra vecchia usanza riguarda i tartufi neri, che si possono conservare per qualche giorno a strati in cassette di legno alternati a sabbia e argilla. Un metodo sicuro per la conservazione a lungo termine dei tartufi è la sterilizzazione: ma è anche complesso, e ad essa si dedica con successo l'industria.

Tartufi sterilizzati

Sterilized truffles

Truffle preservation tips

What should we do if we happen to have a few truffles, that is a treasure, considering both their taste and economic value? The simplest thing is to use truffles within a few days. Keeping them in the refrigerator, when they are at the right point of maturity and their flesh is firm, is the best and most practical way of storing them. Unwashed truffles (removing the soil means speeding up microorganism formation) should be wrapped individually in porous paper (straw paper, bread paper, paper towels) and put in an air-tight jar that should be placed in the lower, less cold, part of the refrigerator (ideally 1/2°C above zero). The paper should be changed once a day because the humidity released by truffles makes it wet. Doing so, prized white truffles will last up to 5 or 6 days, prized black ones, "moschatum" and "scorzone" about ten days.

Modern techniques offer an opportunity that was unknown only a few years ago: freezing at 18°C below zero. Home freezing is not recommended only for prized white truffles. All the other types can be frozen at home; in this way they can be kept up to one year without any problem. Truffles should be cleaned and dried carefully. The black ones can be cut into pieces and frozen in 20/30 gram freezer bags, or frozen whole (if small) or in pieces (if big), in single tightly-sealed freezer bags. When used, they should not be defrosted, but grated directly in hot oil or butter. Old methods are still valid. One consists in grating black truffles, prized or not, in abundant hot oil and then pouring the sauce into hermetically-sealed jars to be placed, once the content has cooled down, in the refrigerator. You will thus obtain a ready-to-use sauce that can be kept for a maximum of ten days. The white variety can be cut into shavings and blended with butter just before the melting point. From this you can make small rolls to store in the refrigerator for a few days. Also in this case a ready-to-use sauce will be available. Storing truffles by burying them in rice in tightly-sealed jars is also an age-old custom, once recommended especially for prized white truffles. When they are washed and dried, they can be kept for at least ten days. According to some, doing so they lose too much humidity and, consequently, aroma. However, you will have well-aromatized rice for cooking. Another age-old custom concerns black truffles. They can be stored for several days between alternating layers of sand and clay in wooden boxes. Sterilization is a reliable method for long-term truffle storage. However, since it is complex, it is best to leave this method to the food processing industry.

Il “già pronto” facilita tempi ed esecuzione

L’industria conserviera e il tartufo

Un tempo erano solo tartufi conservati e sterilizzati, in grado così di conservarsi e di andare in giro per il mondo. La gamma si è poi allargata: tartufi surgelati, olii aromatizzati al tartufo, salse pronte con solo tartufo e olio, burro al tartufo, salse non solo di tartufo con le preziose scagliette a dare una nota di bosco, formaggi al tartufo pronti per essere spalmati su caserecce bruschette e raffinate tartine, farine al tartufo, con le quali preparare in casa pasta ma anche in aggiunta a patate, gnocchi e gnocchetti. Una crescita che ha visto andare pari passo strumentazioni e tecnologie sempre più moderne, l’esigenza di una cucina sempre più rapida e veloce, ma al tempo stesso tradizionale, e la curiosità, in tutto il mondo, verso questo prodotto tipico, il tartufo, italiano sì, ma in cui l’Umbria fa la parte del leone. Se dici cucina umbra a New York, piuttosto che a Londra o a Shangai, i buongustai pensano al tartufo, i corsi di cucina al tartufo hanno un grande successo, da noi e fuori. Ora con un click puoi ordinare tartufi conservati, salse e altri prodotti al tartufo (pasta, cioccolatini perfino). Nella maggior parte delle ricette vecchie e nuove qui proposte il tartufo fresco può essere sostituito con il “pronto” offerto dall’industria, forse sarebbe più vicino alla realtà dire “dall’artigianato” del tartufo in conserva. I tartufi conservati in vari modi, e spesso lavorati in maniera tale, come le salse, da permettere un uso rapido, risolvono molti problemi a chi ama il pregiato tubero ma ha poco tempo a disposizione o magari deve improvvisare una cena con piatti di un certo livello. Le moderne tecnologie vengono in aiuto, con prodotti anche eccellenti: anche in questo caso a darci una mano sono le etichette, fermarsi un attimo a leggerle permette di controllare cosa si compra: l’etichetta deve spiegare le tecniche di conservazione impiegate, denunciare tutte le eventuali sostanze conservanti o aromatizzanti presenti. I tartufi conservati devono rispondere alle stesse caratteristiche di quelli freschi, essere maturi al punto giusto, sani, intatti. Saper vagliare le informazioni anche in questo caso ci aiuta.

Olio al tartufo

Salsa al tartufo

Tartufi surgelati

Truffles aromatizated oil

Sauce with truffles

Frozen truffles

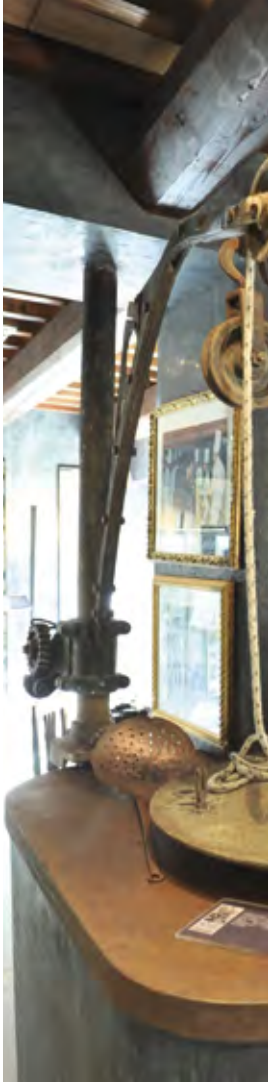
“Ready-to-use” food offers ease and speed of preparation

The food packaging industry and truffles

Once only preserved and sterilized truffles could be kept and thus sent all over the world. Later, the range became wider: frozen truffles, truffle-aromatized oils, ready-to-use sauces with only truffles and oil, truffle butter, sauces with the precious thin slivers of truffles that remind you of the woods in which they grew, truffle cheeses ready to spread on homemade bruschetta and on exquisite canapés, truffle flours for making pasta at home but also, when mixed with potatoes, for gnocchi and gnocchetti. The truffle market has experienced a growth that has kept up with technological advances, the need for recipes that are easier and quicker to prepare but, at the same time, are in keeping with culinary traditions; it has also kept in stride with a growing worldwide curiosity for this typical product, the truffle, that is Italian, but Umbria takes the lion’s share. When you say Umbrian cuisine in New York, as well as in London and Shangai, connoisseurs think of truffles and truffle cooking classes are very successful in and outside Umbria. Now, just by clicking on websites you can order preserved truffles, truffle sauces and other truffle products (pasta and even chocolates). In most of the new and old recipes proposed by us, fresh truffles can be replaced with “ready-to-use” ones offered by the truffle industry. Rather than industrial, it would be more realistic to speak of “artisan” preserved truffles. Truffles preserved by different methods and often processed in such a way as to allow a quick use, like sauces, provide good solutions for whomever loves this precious tuber but has little time available and must improvise a dinner with exquisite dishes. Modern technologies are a great help and also provide excellent products. In such cases labels are very useful. Reading them can help us to check what we buy. Labels should provide information on preserving methods and the presence of preservatives and flavourings. Preserved truffles should have the same characteristics as fresh ones and be at the right point of maturity, intact and firm. Also in this case, knowing how to read the label is of great help.

Il museo di Scheggino: vanghetti, bollitori e alambicchi

Lo strumento per eccellenza del cavatore è il vanghetto, ne esistono di antiche e di varie fogge, che pur rispettando la forma, che permette appunto di scavare senza rovinare i pregiati tuberi e il loro habitat, cambiano a seconda dell'epoca, denunciando l'antichità del mestiere. Ma tra i reperti d'antan più interessanti esposti al Museo del Tartufo di Scheggino ci sono quelli legati agli esordi dell'industria conserviera legata al tartufo. Strumentazioni e macchinari che in alcuni casi risalgono alla seconda metà dell'Ottocento, agli anni dell'esordio anche in Umbria di pratiche in uso in Europa già agli inizi del diciannovesimo secolo. Un martelletto che, arroventato, è capace di sigillare ermeticamente le scatolette di tartufo conservato, oggi ci fa sorridere con nostalgia, oltre cento anni fa era guardato con aspettativa e meraviglia. E ancora catini per la raccolta e il lavaggio, contenitori per la bollitura dei tartufi e la loro sterilizzazione, le prime confezioni che hanno accompagnato, custodendone l'integrità all'interno e promuovendone il messaggio all'esterno, le prime confezioni di tartufo conservato che hanno viaggiato per il mondo. Oggetti preziosi dal punto di vista della cultura materiale che hanno una storia anche in provincia di Perugia. Il museo del tartufo, ancora in fase di allestimento, ospita la storia della tartuficoltura locale e della conservazione dei tuberi, avviata proprio a Scheggino dalla famiglia Urbani. Un'altra storia di pionierismo industriale umbro. Documenti, poesie, libri, ricette, fotografie, attrezzature storiche lunghe un secolo: questo e molto altro si può trovare all'interno del museo. Negli spazi del museo ci sono anche le prime macchine da scrivere utilizzate, le fatture scritte a mano, le pagine di giornali internazionali che raccontano del tartufo e di Scheggino. Il tutto accompagnato dalle sagome di chi quella storia, che ha condizionato la vita di interi paesi della Valnerina, l'ha vissuta da protagonista, ma anche da strumenti audiovisivi che ci riportano nel mondo di oggi, all'evoluzione della tartuficoltura e delle tecniche di conservazione.



The truffle museum, Scheggino: small spades, boilers and alembics. These are the truffle instruments of yesterday and today

The small spade is the truffle digger's instrument par excellence. You can find antique and differently-shaped spades. Though maintaining their special form, that allows for these precious tubers to be dug up without spoiling them or their habitat, their shape has varied over the years, showing that truffle digging is an age-old profession. But, among the most interesting antique instruments are those linked with the birth of the truffle packaging industry. They are instruments and machines that, in some cases, date back to the second half of the nineteenth century, when also Umbria adopted methods already used in Europe at the beginning of the nineteenth century. There is also a small hammer that was used red hot to seal preserved truffle tins hermetically. Seeing it now makes us smile with nostalgia but, more than one hundred years ago, it aroused great expectations and astonishment. There are also harvesting and washing basins, containers for truffle boiling and sterilizing, the first packaging materials that preserved truffles and thanks to which they were promoted abroad and shipped throughout the world. These objects are precious as they are bound to the history of farming tools rooted in the culture of the province of Perugia. The truffle museum, still under preparation, hosts collections bearing witness to the history of the local truffle culture and tuber preservation, that was born at Scheggino thanks to the Urbani family. This is another story of Umbrian industrial pioneerism. One hundred year old documents, poems, books, recipes, photographs, historical instruments are housed in the museum along with other memorabilia. There are also the first type writers, hand-written invoices, pages from international newspapers with articles mentioning truffles and Scheggino. It is testimony of those who lived this story as protagonists and conditioned the lives of entire communities in the Valnerina. You can also find audiovisuals that show what is happening in the truffle world today and how truffle culture and preserving methods have evolved.

Ricette d'Umbria

Così è nata la cucina umbra a base di tartufo

La cucina umbra a base di tartufo ha radici antiche. Le uova al tartufo, la frittata, gli strangozzi sono ricette della vecchia cucina, riportate nei testi più antichi, nei quaderni di cucina scritti in bella calligrafia dalle signore dell'Ottocento e del Novecento, tramandate dalla tradizione orale di mamma in figlia. Un tempo la cucina umbra a base di tartufo era riservata a pochi privilegiati, che si potevano permettere l'acquisto di questo prezioso e costoso ingrediente. Qualche tartufino, magari di quelli bruttarelli e malformati, seppure buoni, finiva anche nelle cucine contadine, in genere nelle grandi occasioni e annegato, come accadeva per altri ingredienti un tempo riservati a pochi, come la carne, in un mare di sugo o di polenta. Ma soltanto dagli anni '50 del secolo scorso, prima timidamente, poi in grande quantità, si sono affacciate ricette nuove, di cucina creativa, che spesso in breve tempo sono diventate il punto di riferimento di una città o di un territorio, tanto da potersi definire locali e umbre. Un lavoro prezioso, che si deve in gran parte a chef di ristoranti, a cuoche e cuochi di trattorie e anche di sagre e manifestazioni gastronomiche. Il tartufo non poteva non incuriosire e stimolare la creatività e la fantasia di chi, per lavoro e per passione, sperimenta in cucina ricette nuove, varianti sul tema della tradizione, unioni d'ingredienti. Tutte le città legate alla tradizione del tartufo, che nel loro territorio cresce e viene raccolto, ospitano attività della ristorazione di antica o recente tradizione, che sono conosciute per i loro menu in cui il tartufo, pregiato, scorzone, bianchetto che sia, compare. Non poche le ricette nate in occasione delle mostre mercato e delle varie manifestazioni che si tengono via via e che sono pure motivo per prodigarsi in cucina, ricercando tra le vecchie ricette e lanciando la scommessa di quelle nuove. Con accostamenti a volte arditi – almeno agli occhi dei tradizionalisti, rimasti attaccati all'idea che solo spaghetti e uova valorizzino l'aroma del tartufo – ma proponendo ricette che in molti casi hanno superato l'esame dei gourmet, che le ricercano nel ristorante di fiducia o le mettono in pratica nelle cucine di casa.

Bringoli al tartufo

Tagliatelle al tartufo

Pappardelle con tartufo nero

Truffles bringoli

Truffle tagliatelle

Pappardelle with black truffle

Umbrian truffle recipes

The birth of Umbrian truffle-based cuisine

Umbrian truffle cuisine has its roots in ancient times. Eggs, omelettes and strangozzi with truffles are recipes derived from old Umbrian cuisine, contained in antique texts and cook books, written by nineteenth and twentieth century ladies in fine calligraphy and handed down in the oral tradition from mother to daughter. Once Umbrian truffle-based cuisine was limited to a few people who could afford to buy this precious and expensive ingredient. Sometimes small truffles, whose aspect was not perfect, although they were good, ended up in peasants' dishes, usually on important occasions and drowned in a sea of sauce or polenta, as happened with other foods, like meat, that were once limited to a few. It was not until the mid-1950's that new creative recipes began to appear and that often became associated with a town or area, so as to be defined as being local and Umbrian. This phenomenon is mostly due to the valuable work of restaurant chefs, trattoria cooks, village festivals and gastronomic events. Truffles arouse the curiosity and stimulate the creativity and imagination of whomever invents new recipes, experiments with variations of traditional dishes and new combinations of ingredients. In all the towns that are bound to the truffle tradition and around which truffles grow and are harvested, there are restaurants, of old and recent tradition, known for their menus in which prized "scorzone" and "bianchetto" truffles are listed. Many recipes were born on the occasion of fairs, exhibitions and various periodic events that offer a chance to experiment with recipes, by investigating old ones and proposing new ones. Daring combinations are made – at least in the eyes of traditionalist s who are convinced that only spaghetti and eggs enhance the truffle aroma – but the newly proposed recipes have been approved by gourmets who request them in reliable restaurants or prepare them at home.

Le ricette proposte dal Comune di Cascia

Risotto Novecento

Ingredienti per 6 persone: riso Carnaroli 500 g, tartufo nero o estivo 200 g, 2 spicchi d'aglio, 100 g di burro, un litro e mezzo di brodo di carne, 100 g di parmigiano grattugiato, sale e pepe.
Fate rosolare nel burro uno spicchio d'aglio, toglietelo, unite il riso, giratelo per un attimo, quindi portatelo a cottura versando a poco a poco il brodo. Regolate di sale e di pepe, togliete dal fuoco, unite il tartufo tritato o pestato nel mortaio e il parmigiano, amalgamate lentamente con un cucchiaio di legno, unendo altro brodo caldo se necessario. Servite subito.
Questo risotto è nato in un ristorante, da un consiglio di un chimico, Ivo Pulcini di Leonessa, che sostiene che il burro non toglie sapore al tartufo nero, anzi è l'unico condimento che l'esalta.

Salsa al tartufo alla maniera di Cascia

Ingredienti per 4 persone: tartufo nero 150 - 200 g, 500 g di pomodori pelati, 4 acciughe sotto sale, olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, sale.
Pulite, asciugate e tritate i tartufi, o, meglio, pestateli nel mortaio. Dissalate e diliscate le acciughe e fatele a pezzetti molto piccoli. Versate in un padellino poco olio e fateci dorare lo spicchio d'aglio, sbucciato e schiacciato. Quando l'aglio sarà dorato toglietelo dal padellino e lasciateci sciogliere le acciughe a fuoco basso, quindi unite il tartufo grattugiato, mescolate per un attimo e togliete dal fuoco. A parte fate cuocere il pomodoro passato con poco sale per una mezz'ora, quindi regolate di sale, togliete dal fuoco e unite i tartufi tritati.
Questa salsa, adatta a condire fettuccine e spaghetti, ma, se il pomodoro è ben addensato, ottima anche per bruschette, finiva in tavola in particolar modo nella cena della vigilia di Natale di famiglie numerose e povere, che la preparavano impiegando poco tartufo e tanto pomodoro.

Pappardelle all'uovo al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 400 g di pappardelle fresche all'uovo, 30 g di funghi porcini secchi della Valnerina, 50 g di tartufo nero, 70 g di prosciutto di Norcia Igp, 200 g di panna fresca, 200 g di latte, 50 g di burro.
Tritate il prosciutto e i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida e ben strizzati, quindi fateli rosolare nel burro, unite panna e latte, fate cuocere a fuoco basso. Versate nella padella le pappardelle lessate e scolate, unite il tartufo pestato e il parmigiano, mescolate e servite.

La Guida gastronomica d'Italia del Touring club italiano edita nel 1931 riporta che all'epoca la raccolta di tartufi nel territorio di Cascia era "abbondante" e precisa che la maggior parte veniva portata e venduta a Roma.

Salsa al tartufo

Pappardelle al tartufo

Recipes proposed by the town of Cascia

Twentieth century risotto

6 servings ingredients: 500 g “Carnaroli” rice, 200 g black or summer truffles, 2 garlic cloves, 100 g butter, 1½ litres meat stock, 100 g grated parmesan cheese, salt and pepper.

Cook one clove of garlic in the butter, remove it when golden brown. Add the rice, briefly stir it and cook, pouring in the stock gradually. Add salt and pepper. Remove from heat, add truffles, previously chopped or crushed in a mortar, and the parmesan cheese. Stir gently with a wooden spoon and pour in more hot stock if necessary. Serve immediately.

This risotto was born in a restaurant and was suggested by a chemist, Ivo Pulcini from Leonessa, who sustains that butter does not deprive black truffles of their taste, rather it is the only ingredient that enhances it.

Tartufo sauce

Cascia-style truffle sauce

4 servings ingredients: 150- 200 g black truffles, 500 g peeled tomatoes, 4 salted anchovies , extra virgin olive oil, one garlic clove, salt.

Clean, dry and chop truffles or , better, crush them in a mortar. Desalt, debone and finely chop anchovies. Heat the peeled and crushed garlic in a little oil. Remove the garlic when it is golden brown, add the anchovies and dissolve them over a low heat. Blend in grated truffles, briefly stir the mixture and remove from heat. Cook pureed tomatoes with a little salt separately for half an hour, adjust seasoning, remove from heat and add chopped truffles.

This sauce is suitable for fettuccine and spaghetti but, if the tomato sauce is thick, it can be spread on bruschetta. It was once served at Christmas eve dinners by large poor families who used to prepare it with little truffle and a great deal of tomato.

Truffle pappardelle

Truffle egg pappardelle

4 servings ingredients: 400 g fresh egg pappardelle, 30 g dried porcini (boletus) mushrooms from Valnerina, 50 g black truffles, 70 g Norcia Igp (PGI: protected geographical indication) ham, 200 g fresh cream, 200 g milk, 50 g butter.

Soften the mushrooms in warm water and squeeze them. Chop the ham and mushrooms, sauté in the butter, add the cream and milk and simmer on a low heat. Pour the boiled and drained pappardelle into the pan, add the truffles, previously crushed, and the parmesan. Mix well and serve.

The Gastronomic guide of the Italian Touring club, edited in 1931, mentioned that at that time truffle harvesting around Cascia was “abundant” and specified that these truffles were mostly sold in Rome.

Le ricette proposte dal Comune di Citerna

Carpaccio al tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone: 250 g di filetto di Chianina tagliato molto sottilmente, 80 g di pecorino umbro semi stagionato tagliato a scagliette, una manciata di pinoli, 60 g di tartufo bianco, il succo di un limone, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, qualche foglia d'insalatina di campo, sale e pepe.
Tagliate il filetto di manzo a striscioline sottili, che farete riposare per un paio d'ore coperte e in un contenitore, possibilmente di vetro, in frigorifero dopo averle condite con l'olio, sale, pepe e il succo di un limone. Disponete in un piatto e aggiungete dell'insalatina di campo, il pecorino, i pinoli e il tartufo tagliato a lamelle. Servite subito.

Risotto con tartufo bianco

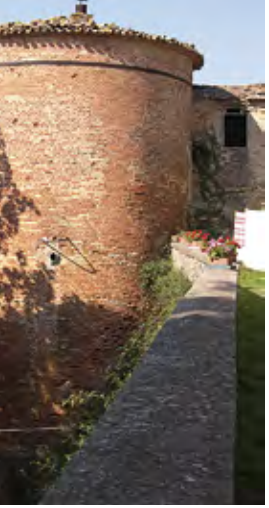
Risotto con tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone: 320 g di riso Carnaroli, 60 g di parmigiano grattugiato, 60 g di tartufo bianco, 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, un litro e mezzo di brodo di carne, sale e pepe.
Scaldate in una grande casseruola un po' d'olio, versate il riso e fate tostare i chicchi per un attimo, mescolando con un cucchiaio di legno. Versate un mestolo di brodo e portate a cottura aggiungendo del brodo a poco a poco e curando che il risotto rimanga morbido e al dente. Aggiustate di sale e pepe, mescolate, spegnete il fuoco, fate riposare per un paio di minuti, coperto, con un filo d'olio e il parmigiano grattugiato. Servite in piatti riscaldati affettando sopra abbondante tartufo bianco.

Agnolotti in salsa al tartufo bianco

Agnolotti in salsa al tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone: 600 g di agnolotti freschi, 150 g di tartufi bianchi freschi, qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva, qualche cucchiaio di pecorino umbro grattugiato, sale e pepe.
Lessate gli agnolotti, scolateli e versateli in una padella dove avrete fatto riscaldare a fuoco basso l'olio. Mescolate, unite il pecorino aggiustate di sale e pepe. Fate insaporire per due o tre minuti, togliete dal fuoco, coprite con i tartufi a lamelle sottilissime, mescolate e servite.



Recipes proposed by the town of Citerna

Carpaccio (paper-thin slices of raw beef) with white truffles

4 servings

Ingredients: 250 g thin slices of Chianina fillet, 80 g semi-seasoned Umbrian pecorino cheese slivers, one handful pine nuts, 60 g white truffles, the juice of one lemon, 4 tablespoons extra virgin olive oil, a few leaves of wild herb salad, salt and pepper.

Cut the beef into paper-thin slices and put them in a glass bowl. Season them with salt, pepper and the lemon juice, cover and let rest in the refrigerator for two hours. Place in a serving dish and add the wild herb salad , pecorino cheese, pine nuts and truffle shavings. Serve immediately.

Risotto with white truffles

Risotto with white truffles

4 servings

Ingredients: 320 g “Carnaroli” rice, 60 g parmigiano cheese, 60 g white truffles, 3 tablespoons extra virgin olive oil, 1½ litres meat stock, salt and pepper.

Heat some oil in a large casserole, pour in the rice and cook it until toasted, stirring with a wooden spoon. Pour in a ladleful of stock and continue cooking pouring in the stock gradually until the rice is done, making sure that it has a creamy texture and is al dente. Add salt and pepper, a little oil and the grated parmesan cheese, mix well, remove from heat and let rest covered for two minutes. Serve in hot dishes and shave abundant white truffles over risotto.

Agnolotti with white truffle sauce

Agnolotti with white truffle sauce

4 servings

Ingredients: 600 g fresh agnolotti, 150 g fresh white truffles, a few tablespoons extra virgin olive oil, a few tablespoons grated Umbrian pecorino cheese, salt and pepper.

Cook the agnolotti drain and pour them into a pan with the oil, previously heated over a low fire. Stir, add the pecorino cheese and the salt and pepper. Toss for two or three minutes over heat, remove and cover with thin truffle shavings. Mix and serve.

Le ricette proposte dal Comune di Città di Castello

Patata farcita con il suo purè di tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone: 12 patate bianche del peso di circa 50 g ciascuna, mezzo litro di latte, 30 g di burro, 30 g di tartufo bianco, 30 g di parmigiano grattugiato, sale. Procedimento: lavate le patate e fatele bollire con la buccia in acqua salata a fuoco lento e coperte per circa 20 minuti. Fatele raffreddare, dopodichè tagliatele a 3/4 in altezza senza sbucciarle, svuotatele, il contenuto passatelo finemente e aggiungetelo al latte, burro tiepido, tartufo bianco tagliato a lamelle e parmigiano. Amalgamate il tutto. Una volta raggiunto un impasto morbido e omogeneo con lo stesso farcite le patate ricoprendole con il coperchio. Mettete in forno a 180 gradi per 5 minuti poi servite aggiungendo a vostro piacere un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Frittatina d'uovo d'oca con tartufo bianco

Frittatina d'uovo d'oca con tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone: 4 uova d'oca oppure 8 di gallina, 30 g di tartufo bianco, sale, olio extra vergine d'oliva. Procedimento: sbattere le uova assieme al tartufo bianco tagliato finemente a lamelle aggiungendo il sale. Versate l'olio in una padella fino a ricoprirne per intero la base, a questo punto versateci le uova e fatele cuocere a fiamma viva per due minuti circa. Sporzionate con un mestolo di legno e impiattate.

"Ciaccia" al tartufo

"Ciaccia" al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 400 g di farina tipo 0, tre - quattro cucchiai di olio extravergine d'oliva, 20 g di lievito di birra, un bicchiere d'acqua tiepida, 200 g di mozzarella, tartufo bianco, sale, pepe.
Versate la farina a fontana sulla spianatoia, ponete al centro della fontana un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Iniziate a impastare lavorando la farina dal centro della fontana e aggiungendo acqua tiepida nella quale avrete fatto sciogliere il lievito. Lavorate fino a quando non avrete ottenuto un impasto di media consistenza, dategli la forma di una palla e lasciate riposare per cinque minuti prima di stendere l'impasto, aiutandovi con un mattarello. Ricavate quattro pizzette alte circa mezzo centimetro, disponetevi la mozzarella a fettine, irrorate con poco olio, disponete le pizzette in una teglia ricoperta di cartaforno, curando che siano distanti l'una dall'altra, fate lievitare coperto per mezz'ora, quindi fate cuocere per 20/25 minuti in forno preriscaldato a 200 °C. Togliete dal fuoco e coprite con lamelle di tartufo bianco. Servite subito, mentre sono ancora ben calde, aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva.

Recipes proposed by the town of Città di Castello

Potato stuffed with its own puree of white truffle

Ingredients for 4 people: 12 white potatoes weighing about 50 g each, half a litre of milk, 30 g of butter, 30 g of white truffle, 30 g of grated Parmesan cheese, salt.
Method: wash the potatoes and boil them in their skins, in salted water, in a covered pan over a low heat for about 20 minutes. Leave them to cool. Then cut off the top at 3/4 of their height, without peeling them. Empty them and sieve the contents finely. Add this to the milk, lukewarm butter, white truffle cut into strips and Parmesan cheese. Mix everything together. When the mixture is soft and smooth, use it to fill the potatoes and cover each one with its top. Bake in the oven at 180 degrees C for 5 minutes and serve, adding a drizzle of extra virgin olive oil to taste.

Goose egg omelette with white truffle

Goose egg omelette with white truffle

Ingredients for 4 people: 4 goose eggs or 8 chicken eggs, 30 g of white truffle, salt, extra virgin olive oil.
Method: beat the eggs with the white truffle, previously cut into thin strips. Add salt. Pour the oil into a frying pan until the whole base is covered. At this point, pour in the eggs and let them cook over a high flame for about two minutes. Divide into portions with a wooden scoop and serve.

Truffle "ciaccia"

Truffle "ciaccia" (flat bread)

4 servings
Ingredients: 400 g type 0 flour, 3 or 4 tablespoons extra virgin olive oil, 20 g brewer's yeast, one glass lukewarm water, 200 g mozzarella cheese, white truffles, salt and pepper.
Heap flour on a pastry-board and make a well in the centre; add one tablespoon of oil and a pinch of salt. Knead, working the flour starting from the centre of the well and add the lukewarm water in which the brewer's yeast had been dissolved. Knead until a medium-thick dough is obtained. Shape into a ball and let rest for five minutes before rolling dough flat, using a rolling pin. Make four small pizzas approx. half a cm thick, place thin slices of mozzarella cheese on top and sprinkle with a little olive oil. Place pizzas on a baking tray covered with oven paper, making sure that they are not touching. Cover with a cloth for thirty minutes. Bake for 20-25 minutes in a preheated oven at 200 °C. Remove from oven and cover with white truffle shavings. Serve immediately while still hot, drizzling a little extra virgin olive oil over it.

Le ricette proposte dal Comune di Gubbio

Tagliatelle al tartufo bianco di Gubbio

Ingredienti per 4 persone: 400 g di tagliatelle, tartufo bianco di Gubbio del peso di circa 40 g, 80 g di burro, grana grattugiato fresco. Fate fondere il burro a bagnomaria. In una pentola fate bollire acqua salata e fateci cuocere le tagliatelle. In una padella antiaderente versate il burro fuso ancora caldo e scolate le tagliatelle lasciandole bagnate. Grattate qualche lamella di tartufo bianco per insaporire, aggiungete una spolverata di parmigiano e ripassate in padella. Mettete nei piatti e cospargete di tartufo bianco di Gubbio. Servite subito. Il segreto delle tagliatelle al tartufo è di utilizzare l'acqua di cottura per non farle asciugare troppo mentre si ripassano in padella.

Filetto di chianina al tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone: 800 g di filetto di vitello di chianina in tranci, tartufo bianco, olio extra vergine d'oliva, 40 g di burro, 200 g di panna fresca, farina, sale. Infarinate i tranci di filetto su tutti e due i lati, con l'accortezza di cospargere di farina anche il bordo della fetta di carne. L'ideale è avere fette alte circa 3 centimetri. Mettete sul fornello una padella o un tegame antiaderente e coprire il fondo con olio extravergine d'oliva. Una volta scaldato l'olio, che non deve friggere, cuocere i pezzi di filetto da un lato. Rosolati per qualche minuto si girano con la pinza, evitando di rovinare l'infarinatura, e si salano. Continuate la cottura per ancora 8 - 10 minuti, con l'accortezza di girare la carne una volta sola. Togliete i filetti dalla padella e lasciateli riposare nei piatti da portata. Sul fondo di cottura, aggiungete quattro noci di burro, la panna fresca e una spolverata di lamelle di tartufo per insaporire. Muovete con un cucchiaio di legno per un minuto e, una volta amalgamato, cospargete di salsa i tranci di filetto sistemati nel piatto in precedenza. Grattate sulla carne così preparata profumate lamelle di tartufo bianco, fuori dal fuoco, e servire in tavola.

Filetto di Chianina al tartufo bianco

Caciotta dell'Alto Chiascio fusa con tartufo nero

Ingredienti per 4 persone: 400 g di caciotta fresca di mucca o mista, tartufo nero, quattro fette di pane casereccio, olio extravergine d'oliva. Tostate o, meglio ancora, grigliate il pane e tagliatelo in listarelle non troppo sottili. Nel frattempo tritate la caciotta a dadini su un tagliere di legno. Passate il fondo di quattro ciotoline da forno del diametro massimo di 15 centimetri con un filino d'olio extravergine d'oliva. Disponete i pezzi di pane sul fondo dei contenitori e grattate una spolverata di tartufo nero a lamelle sottili per profumare. Cospargere, poi, questa base con i cubetti di formaggio. Nel forno preriscaldato a 180 °C inserite le ciotoline e fate fondere il formaggio. Una volta fuso, quando cioè la superficie diventa dorata, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva e guarnite con abbondanti lamelle di tartufo nero di Gubbio. Servite in tavola ben caldo. Le lamelle di tartufo nero dovrebbero coprire tutta la superficie del formaggio fuso.

Caciotta al tartufo nero

Recipes proposed by the town of Gubbio

Tagliatelle with white truffles of Gubbio

4 servings ingredients: 400 g fresh egg tagliatelle, one white truffle of Gubbio weighing about 40 g, 80 g butter, freshly grated parmesan cheese.

Melt the butter in a bain-marie. Cook the tagliatelle in abundant boiling salted water. Pour the melted butter into a non-stick frying pan and toss in the tagliatelle still wet. Shave some of the white truffle on top and sprinkle with parmesan cheese. Toss in a frying pan, put in dishes and sprinkle with Gubbio white truffle shavings. Serve immediately.

Tip: to make an excellent truffle tagliatelle dish, when you toss them in a frying pan, add some of the cooking water to keep them from becoming too dry.

Chianina veal fillet with white truffles

Chianina veal fillet with white truffles

4 servings Ingredients: 800 g Chianina veal fillet cut into thick slices, white truffles, extra virgin olive oil of Rigali, 40 g butter, 200 g fresh cream, flour and salt

Dust the fillet slices with flour on both sides, being careful to flour also the borders of the meat slices. The ideal would be to have slices approx. 3 cm thick. Put a frying pan or non-stick saucepan over heat and cover the bottom with extra virgin olive oil. Once the oil is heated, but not up to a frying temperature, brown the fillet slices on one side for a few minutes, turn them with a pair of tongs, taking care not to remove the flouring, and salt. Continue cooking for another 8-10 minutes, being careful to turn the meat only one time. Remove the fillets from the frying pan and let them rest in the dishes to be served. Use the meat juice to make a gravy by adding four knobs of butter and the fresh cream; sprinkle with truffle slivers to give flavour. Stir with a wooden spoon for one minute and, once well blended, pour the sauce over the fillet slices. Shave perfumed white truffles on the meat without heat and serve.

Caciotta cheese with black truffles

Melted caciotta cheese from the upper Chiascio Valley with black truffles

4 servings ingredients: 400 g fresh caciotta made with cow's milk or mixed sheep and cow's milk, black truffles, four slices of homemade bread, extra virgin olive oil.

Toast or, better, grill the bread and cut it into strips that are not too thin. Meanwhile, dice cheese on a wooden cutting board. Grease the bottom of four small ovenproof bowls max. 15 cm in diameter with a little extra virgin olive oil. Arrange the bread strips on the bottom of the bowls and infuse them with flavour by sprinkling with thin black truffle slivers. Cover this base with the cheese. Put the small bowls in a preheated oven at 180 °C and leave them until the cheese melts and the surface becomes golden brown. Remove from oven, add a drizzle of extra virgin olive oil, garnish with abundant shavings of black truffles of Gubbio, covering the whole surface of the melted cheese. Serve hot.

Le ricette proposte dal Comune di Norcia

Agnello tartufato

Ingredienti per 6 persone: un chilo e mezzo di carne d'agnello, semi di finocchio selvatico, rosmarino, salvia, alloro, vino rosso secco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.
Tagliate l'agnello a pezzetti. Mettete la carne a marinare per un paio d'ore con olio, sale, pepe, finocchio e metà degli altri odori. Sgocciolate i pezzetti di carne dalla marinata, rosolateli in un tegame con l'olio, unite il vino e il secondo mazzetto di odori. Prima del termine della cottura togliete gli odori e grattugiate nel tegame il tartufo. Coprite ancora per qualche minuto e servite.

Spaghetti al tartufo nero

Ingredienti per 4 persone: 360 g di spaghetti, 80 g di tartufo nero, un'acciuga sotto sale, uno spicchio d'aglio, mezzo bicchiere d'olio extravergine d'oliva, sale.
Sbucciate e schiacciate lo spicchio d'aglio e fategli prendere colore a fuoco basso in una padella, insieme all'olio, facendo attenzione che non soffrigga, quindi toglietelo e unite l'acciuga, dissalata, diliscata e fatta a pezzetti. Fatela sciogliere, regolate di sale, togliete dal fuoco, unite il tartufo grattugiato, amalgamate e condite con questa salsa gli spaghetti cotti nel frattempo.
In origine questa salsa veniva utilizzata per condire gli strangozzi ed era senza acciuga. Era tipica di Natale e Carnevale.

Spaghetti al tartufo nero

Frittata al tartufo nero

Ingredienti per 6 persone: 9 uova, 100 g di tartufi, poco vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.
Battete in una terrina le uova, conditele con sale e un pizzico di pepe, unite il tartufo grattugiato e mescolate bene. Scaldate in una padella l'olio e versatevi il contenuto della terrina. Muovete continuamente la padella per evitare che le uova si attacchino e, quando la parte inferiore si sarà rappresa, rigirate la frittata, spruzzatevi il vino e portate a cottura. Servite la frittata ben calda.

Frittata al tartufo nero

Recipes proposed by the town of Norcia

Lamb with truffles

6 servings

Ingredients: 1½ kg lamb meat, wild fennel seeds, rosemary, sage, bay leaves, dry red wine, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Cut the lamb into pieces. Marinate it in oil with salt, pepper, fennel and a half of the other aromatic herbs for about two hours. Let the marinade drip off the meat and brown it with oil in a saucepan. Add the wine and the remaining bouquet garni. Before the end of cooking remove the aromatic herbs and grate the truffles over the meat. Cover for a few minutes and serve.

Spaghetti with black truffles

Spaghetti with black truffles

4 servings

Ingredients: 360 g spaghetti, 80 g black truffles, one salted anchovy, one garlic clove, half a glass extra virgin olive oil and salt.

Place the garlic clove, previously peeled and crushed, together with the oil in a frying pan and cook over a low heat until the garlic is coloured. Remove the garlic before brown, add the anchovy, previously desalted, deboned and chopped, and let it dissolve. Season with salt to taste and, after removing from heat, add the grated truffles and mix well. Cook and drain the spaghetti and toss in the sauce.

This sauce was originally served with "strangozzi" (Umbrian handmade pasta) and was without anchovies. It was a typical Christmas and Carnival sauce

Black truffle omelette

Black truffle omelette

6 servings

Ingredients: 9 eggs, 100 g truffles, a little dry white wine, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Beat eggs in a bowl, season with salt and a pinch of pepper, add grated truffles and mix well. Heat the oil in a frying pan and pour in the mixture. Stir the pan continuously to keep eggs from sticking. When the bottom of the eggs is firm turn the mixture over, sprinkle with the wine and cook the other side. Serve very hot.

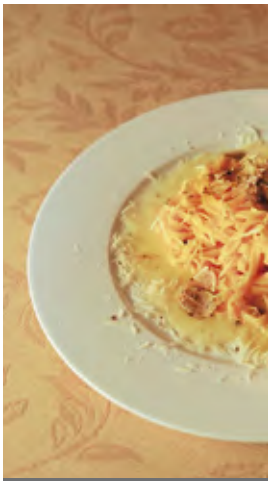
Le ricette proposte dal Comune di Pietralunga

Gnocchi di patate di Pietralunga al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 800 g di gnocchi di patate, 30 g di crema al tartufo bianco, 60 g di burro, tartufo bianco, parmigiano grattugiato, sale.
Versate la crema nella padella e aggiungete il burro, scaldate per un minuto circa. Fate cuocere gli gnocchi in acqua salata e ripassateli in padella insieme al condimento, aggiungendo il tartufo bianco a scagliette e il parmigiano grattugiato.

Tagliatelle al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 350 g di tagliatelle all'uovo, una noce di burro e un pochino di olio tartufato, tartufo bianco, sale. Parmigiano grattugiato per accompagnare a parte.
Scaldate leggermente burro e olio tartufato, fate cuocere le tagliatelle in acqua leggermente salata, scolatele piuttosto al dente e fatele insaporire nella padella per due o tre minuti. Unite il tartufo a lamelle, mescolate e servite subito con parmigiano a parte.



Tagliatelle al tartufo

Filetto di vitello al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 700 g di filetto di vitello, 40/50 g di burro al tartufo, 100 g di fontina, tartufo bianco, sale.
Tagliate la carne a fette e fatela cuocere alla brace, trasferitela in una padella, salatela, aggiungete un cucchiaino di burro per ogni fetta al fine di renderla morbida, la fontina tagliata a fette. Mettete scaglie di tartufo, spegnete il fuoco, coprite con un coperchio per circa due minuti per rendere la pietanza più saporita.

Filetto di vitello al tartufo

Recipes proposed by the town of Pietralunga

Truffle gnocchi made with potatoes from Pietralunga

4 servings

Ingredients: 800 g potato gnocchi, 30 g white truffle cream, 60 g butter, white truffles, grated parmesan cheese and salt.

Pour the cream into the frying pan, add the butter and heat for about one minute. Cook gnocchi in boiling salted water, drain and pour into the frying pan. Toss over heat with the sauce and add white truffle slivers. Add parmesan cheese if desired.

Tagliatelle with truffles

Tagliatelle with truffles

4 servings

Ingredients: 350 g egg tagliatelle, one knob of butter, a drizzle of truffle oil, white truffles and salt. Serve grated parmesan cheese separately.

Slightly heat butter and truffle oil in a frying pan. Cook the tagliatelle in boiling and slightly salted water and drain when they are “al dente”. Pour the pasta into the frying pan and toss over heat for two or three minutes. Add truffle shavings, mix well and serve immediately. Add parmesan cheese if desired.

Veal fillet with truffles

Veal fillet with truffles

4 servings

Ingredients: 700 g veal fillet, 40-50 g truffle butter, 100 g fontina cheese, white truffles and salt.

Slice meat and barbecue. Place meat in a saucepan over heat, salt and add a teaspoonful of butter to each slice to make it tender, sliced fontina cheese. Top with truffle slivers. Remove from heat, cover and let rest for about two minutes before serving to make your dish tastier.

Le ricette proposte dal Comune di Scheggino

Gamberi al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 400 g di gamberi di torrente, tartufo nero, 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco secco, uno spicchio d'aglio, sale, pepe.
Fate cuocere in padella i gamberi con un cucchiaio d'olio e il vino bianco, aglio, sale e pepe, per circa 4 minuti. Tritate il tartufo, mescolatelo a poco olio e unite ai gamberi ancora caldi, quindi servite.
I gamberi così preparati possono anche completare una base di risotto.

Lumachine alla schegginese

Ingredienti per 4 persone: 400 g di pasta formato "lumachine", 800 g di trote, 80 g di tartufo nero, 600 g di passata di pomodoro, una piccola cipolla, 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.
Fate un trito di cipolla, ponetelo in una padella assieme all'olio e lasciate soffriggere, quindi unite le trote ben pulite e, dopo cinque minuti, anche il pomodoro. Salate, pepate e terminate la cottura. Togliete dal fuoco, mettete da parte le trote che servirete come secondo, unite al pomodoro il tartufo a scagliette, condite con questa salsa la pasta e servite.

Lumachine alla schegginese

Trote tartufate

Ingredienti per 4 persone: 4 trotelle, olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, vino bianco secco, sale, pepe.
Pulite ed eviscerate le trotelle, cuocetele alla brace. Nel frattempo schiacciate e fate a pezzetti l'aglio, grattugiate il tartufo e con l'aglio, il tartufo e l'olio preparate un composto, cui unirete anche un po' di vino bianco secco. Salate questa salsina, quindi farciteci le trotelle e lasciate insaporire qualche minuto prima di servire.

Trote tartufate

Recipes proposed by the town of Scheggino

Shrimps with truffles

4 servings

Ingredients: 400 g freshwater shrimps, black truffles, 4 tablespoons extra virgin olive oil, half a glass dry white wine, one garlic clove, salt and pepper.

Cook the shrimps in a frying pan with one tablespoon of oil, the white wine, garlic, salt and pepper for approx. 4 minutes. Chop the truffles, mix with a little oil, add to the shrimps while still hot and serve.

Shrimps prepared in this way can be added to the base of a risotto.

Scheggino-style "lumachine"

Scheggino-style "lumachine" (snail-shaped) pasta

4 servings

Ingredients: 400 g "lumachine" pasta, 800 g trout, 80 g black truffles, 600 g puréed tomatoes, one small onion, 6 tablespoons extra virgin olive oil, salt and pepper.

Clean the trout carefully. Heat the oil in a frying pan and sauté the onion, finely chopped. Add the trout and, after five minutes, also the tomatoes. Season with salt and pepper and finish cooking. Remove from heat and set aside the trout that will be served as a second course. Add the truffle slivers to the tomatoes, toss the cooked pasta with the sauce and serve.

Truffled trout

Truffled trout

4 servings

Ingredients: 4 small trout, truffles, extra virgin olive oil, one garlic clove, dry white wine, salt and pepper.

Clean and gut the small trout and barbecue. Meanwhile, peel, crush and cut the garlic into pieces and grate the truffles. Prepare a mixture with the garlic, truffles and oil, add a little dry white wine and season with salt. Stuff the small trout with this sauce. Let trout rest for a few minutes before serving to get the best taste.

Le ricette proposte dal Comune di Valtopina

Filetto al tartufo nero

Ingredienti per 4 persone: quattro fette di filetto di Chianina alte circa tre centimetri, 50 g di tartufo nero, olio extravergine d'oliva, qualche goccia d'aceto balsamico, sale e pepe.
Fate cuocere il filetto alla griglia. Preparate in un tegame olio, sale, pepe, qualche goccia di aceto balsamico, il tartufo a fettine e disponetevi il filetto cotto e tagliato a fette trasversali; passate un attimo al fuoco vivace affinché il filetto raccolga il condimento e servite subito.

Bruschette al tartufo nero e bianco

Ingredienti per 4 persone: pane casereccio, 80 g di tartufo bianco e nero, 50 g di parmigiano, poco olio extravergine d'oliva, un mestolo di brodo, sale e succo di limone.
Fate riscaldare tre o quattro cucchiai di olio di oliva in una casseruola, unite il mestolo di brodo, il succo di limone e il tartufo a fettine sottili, facendo cuocere per alcuni minuti. Togliete dal fuoco la casseruola, unite il parmigiano grattugiato amalgamandolo con cura e versare il tutto sulle fettine di pane precedentemente abbrustolite. Servite le bruschette ben calde.

Bruschette al tartufo nero e bianco

Tagliolini al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 400 g di tagliolini all'uovo freschi, 100 g di tartufo nero, due spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.
Mettete i tartufi tagliati a scagliette in un tegame con 4-5 cucchiai di olio, il sale e l'aglio intero e fateli insaporire a fuoco molto basso per due o tre minuti, badando a non far bollire l'olio e far rimanere bianco l'aglio (che alla fine deve essere tolto). Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente, ponetela in un piatto da portata e conditela con la salsa di tartufo. Girate accuratamente il tutto, regolando di sale e grattando ancora un po' di tartufo: servite immediatamente.

Tagliolini al tartufo

Recipes proposed by the town of Valtopina

Beef fillet with black truffles

4 servings

Ingredients: four slices of Chianina beef fillet about 3 cm thick, 50 g black truffles, extra virgin olive oil, a few drops of balsamic vinegar, salt and pepper.

Grill the beef fillet. Put oil, salt, pepper, a few drops of balsamic vinegar and the truffles cut into thin slices in a saucepan and add the beef fillet grilled and cut into transverse slices. Simmer over a brisk heat shortly so that the meat can absorb the sauce. Serve immediately.

Bruschetta with black and white truffles

Bruschetta with black and white truffles

4 servings

Ingredients: sliced homemade bread, 80 g black and white truffles, 50 g grated parmesan cheese, a little extra virgin olive oil, a ladleful of stock, salt and lemon juice.

Heat three or four tablespoons of olive oil in a saucepan, add a ladleful of stock, the lemon juice, the truffles cut into thin slices and cook for a few minutes. Remove the saucepan from heat, add the grated parmesan cheese, stir thoroughly and spread on the slices of bread, previously toasted. Serve hot.

"Tagliolini" with truffles

"Tagliolini" (a traditional italian type of pasta) with truffles

4 servings

Ingredients: 400 g fresh egg "tagliolini", 100 g black truffles, 2 garlic cloves, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Cut the truffles into shivers and put them in a saucepan with 4-5 tablespoons of olive oil, add salt and whole garlic cloves and simmer for two or three minutes over a very low heat, taking care that the oil does not start to boil and the garlic cloves remain white (at the end they should be removed). Cook the pasta in plenty of boiling salted water, drain when it is "al dente", place in a serving dish and blend in the truffle sauce. Mix thoroughly, season to taste and grate some more truffles over the pasta. Serve immediately.

Il tartufo in vecchie ricette umbre dimenticate e in ricette di cucina creativa

Spaghetti alla caciotta del Subasio e tartufo

Ingredienti per 4 persone: 360 g di spaghetti, 200 g di caciotta del Subasio, olio extravergine d'oliva, tartufo nero, sale.

Fate a scagliette piccolissime la caciotta. Scaldate dell'olio in un padellino, senza farlo soffriggere, e quando sarà caldo tiratelo via dal fuoco e grattate nell'olio caldo il tartufo. Scolate gli spaghetti, precedentemente lessati in abbondante acqua salata e disponeteli in un piatto da portata riscaldato, unite la caciotta, mescolate bene, aggiungete anche la salsa di tartufo, mescolate ancora e servite subito.

Lenticchie di Castelluccio al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 300 g di lenticchie, uno spicchio d'aglio, 2 salsicce fresche, olio extravergine d'oliva, tartufo, sale.

Lessate le lenticchie, mettendole a freddo in acqua non salata e scolatele. Fate rosolare nell'olio lo spicchio d'aglio, sbucciato e schiacciato, e la salsiccia sbriciolata. Unite le lenticchie, regolate di sale, amalgamate bene. Togliete dal fuoco, grattate il tartufo sulle lenticchie, mescolate e servite.

Insalata tiepida di farro, patate e tartufo

Ingredienti per 4 persone: 300 g di farro di Monteleone di Spoleto, 300 g di patate, tartufo nero, olio extravergine d'oliva, sale.

Tenete il farro a bagno per 8 ore, scolatelo, ponetelo in un recipiente di cottura, copritelo per tre dita d'acqua e fatelo cuocere a fuoco basso, senza salarlo e senza mai mescolarlo, ma scuotendo se necessario il recipiente, per 45 minuti. Spegnete il fuoco e fate riposare, coperto, per una decina di minuti, in modo che i chicchi assorbano l'acqua rimasta e si gonfino bene. Lessate le patate con la loro buccia, pelatele e tagliatele a tocchetti. Unite in un piatto da portata il farro, ben gonfio ma asciutto e le patate, salate e mescolate. In un padellino riscaldate, senza farlo soffriggere, dell'olio, toglietelo dal fuoco, grattateci dentro il tartufo e con questa salsina condite il farro e le patate. Servite subito.

Gnocchi di patate e roveja al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 700 g di patate, 200 g di farina di roveja, 60 g di burro, tartufo nero pregiato, parmigiano e sale.

Lessate le patate, schiacciatele, impastatele con la farina di roveja e formate tanti gnocchetti. Lessate gli

Il suggerimento: Zuppa di ceci al tartufo

Lenticchie al tartufo

Insalata di farro con tartufo

The suggestion: "Ceci" beans soup with truffle

Lentils with truffle

"Farro" salade with truffle

Truffles in forgotten old umbrian recipes and creative cooking recipes

Spaghetti with truffles and caciotta cheese of Monte Subasio

4 servings

Ingredients: 360 g spaghetti, 200 g caciotta cheese of Monte Subasio, extra virgin olive oil, black truffles and salt.

Cut the caciotta cheese into very thin slivers. Heat the oil in a small frying pan, being careful not to allow it to boil. Remove when heated and add grated truffles to the hot oil. Cook the spaghetti in plenty of boiling salted water, drain and turn into a warm serving dish. Add the caciotta cheese, mix well and blend in the truffle sauce. Mix thoroughly and serve immediately.

Castelluccio lentils with truffles

4 servings

Ingredients: 300 g lentils, one garlic clove, 2 fresh sausages, extra virgin olive oil, truffles and salt.

Put the lentils in a saucepan, cover with cold unsalted water and boil them. Drain when done. Brown the garlic, previously peeled and crushed, together with the crumbled sausage in the oil. Add the lentils, season with salt to taste and mix thoroughly. Remove from heat, grate the truffles over the lentils, mix and serve.

Warm salad with spelt, potatoes and truffles

4 servings

Ingredients: 300 g spelt of Monteleone di Spoleto, 300 g potatoes, black truffles, extra virgin olive oil and salt.

Soak the spelt for 8 hours and drain. Put it in a saucepan, cover with three inches of cold water and cook over a low heat for 45 minutes. Do not salt or stir; if necessary, shake the saucepan. Turn off the heat, put on the lid and let rest for about ten minutes to allow the grains to absorb the remaining water and swell. Boil the potatoes in their skins, peel and cut into pieces. Pour the spelt, swollen but dry, into a serving dish, add the potatoes, salt and mix.

Heat the oil in a small frying pan, being careful not to allow it to boil, remove from heat and add grated truffles. Toss spelt and potatoes with this sauce and serve immediately.

Potato and roveja gnocchi with truffles

4 servings

Ingredients: 700 g potatoes, 200 g roveja flour, 60 g butter, prized black truffles, parmigiano and salt.

Boil the potatoes, peel and mash. Mix in the roveja flour, knead into a dough and form small gnocchi. Cook the small gnocchi in abundant boiling salted water and remove them as they float to the top. Melt the butter in

gnocchetti in abbondante acqua salata, estraendoli mano a mano che vengono a galla. Fate sciogliere il burro in un padellino, salatelo leggermente, grattugiate sul burro il tartufo e condite con questa salsa gli gnocchi. Accompagnate a parte con parmigiano grattugiato.

Insalata di funghi e tartufi

Ingredienti per 4 persone: 200 g di funghi porcini, piccoli e intatti, tartufo bianco pregiato, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale.
Tagliate a fettine sottili i funghi, conditeli con olio, sale e prezzemolo, unite il tartufo tagliato a lamelle sottili e servite, accompagnando con fettine di pane tipo baguette tagliate sottili e tostate.

Purè di patate al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 500 g di patate, una noce di burro, un bicchiere di latte intero, sale, tartufo bianco. Lavate, sbucciate e lessate le patate. Schiacciatele e rimettetele sul fuoco con il burro, unendo a poco a poco il latte fino a ottenere un purè morbido ma consistente. Salate, mescolate e unite, lavorando rapidamente, il tartufo a lamelle. Ottimo per accompagnare arrosti, anche di maiale.

Polenta al tartufo

Ingredienti per 4 persone: 500 g di farina di granoturco, 4 salsicce, tartufo, un bicchiere di vino bianco secco, qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale. Portate a ebollizione un litro e mezzo di acqua salata, versatevi a pioggia la farina e preparate la polenta, facendo cuocere per tre quarti d'ora, mescolando e aggiungendo poca acqua calda se necessario. Fate rosolare in poco olio le salsicce sbriciolate, irroratele di vino e, quando saranno cotte, regolate se necessario di sale. Ungete una teglia da forno, disponetevi uno strato di polenta, cospargete di salsicce e tartufo grattugiato, coprite con un altro strato di polenta e fate gratinare in forno preriscaldato a 180 °C.
Questa ricetta deriva da un vecchio piatto che contadini e cercatori di tartufi preparavano con tartufi che, per dimensioni troppo piccole o perché troppo "brutti", non potevano vendere. Naturalmente i tartufi variavano di volta in volta a seconda della disponibilità e, a volte, il sugo veniva preparato con il pomodoro.

Tartufi sotto la cenere

Ingredienti per 4 persone: 4 tartufi scorzoni del diametro di 4-5 centimetri, 4 fette di prosciutto grasso e magro. Avvolgete i tartufi ben puliti nelle fette di prosciutto e poi in fogli di carta d'alluminio, come se doveste cuocerli al cartoccio. Poneteli sotto uno strato di cenere calda, in un angolo del camino, lontani dalla brace. Dopo pochi minuti estraeteli, liberateli dalla carta e gustateli ben caldi.

Il suggerimento: Bruschetta con funghi e tartufi

Purè di patate al tartufo

Il suggerimento: Gnocchi con salsa di funghi e tartufo

The suggestion: Bruschetta with mushrooms and truffles

a small frying pan, lightly salt and grate truffles over it. Mix this sauce with the gnocchi. Serve grated parmesan cheese separately.

Salad with mushrooms and truffles

4 servings

Ingredients: 200 g small and intact porcini (boletus) mushrooms, prized white truffles, parsley, extra virgin olive oil and salt.

Cut the mushrooms into thin slices, season with oil, salt and parsley and add the truffles cut into thin shavings. Serve with thin toasted slices of French baguette.

Truffle mashed potatoes

4 servings

Ingredients: 500 g potatoes, one knob of butter, one glass of whole milk, salt and white truffles.

Wash, peel and boil the potatoes. Mash, put in a saucepan and return to heat. Add the butter and stir in the milk little by little until a soft and thick texture is obtained. Season with salt, mix well and quickly blend in the truffle in shavings. These mashed potatoes are perfect with beef and pork roasts.

Polenta with truffles

4 servings

Ingredients: 500 g yellow cornmeal (maize flour), 4 sausages, truffles, one glass dry white wine, a few tablespoons extra virgin olive oil and salt.

Bring 1½ litres of salted water to a boil and gradually whisk in the flour in a thin stream. Cook the polenta for about 45 minutes, stirring constantly until thick. Add a little hot water when necessary.

Brown the crumbled sausages in a little oil, sprinkle with wine and, when done, salt to taste. Grease an ovenproof dish, arrange a layer of polenta on the bottom, sprinkle with crumbled sausages and grated truffles, cover with another layer of polenta and bake in a preheated oven at 180 °C until golden brown.

This recipe was inspired by an old dish that was prepared by peasants and truffle hunters using truffles that were too small and imperfect and, therefore, could not be sold. Of course, truffle availability varied from time to time and sauces were often prepared with tomatoes.

Truffle mashed potatoes

The suggestion: Truffle and mushrooms potatoes gnocchi

Truffles cooked under ashes

4 servings

Ingredients: 4 “scorzone” truffles, 4-5 cm in diameter, and 4 slices of ham (both fat and lean).

Clean the truffles carefully. Wrap each truffle in a slice of ham and then in foil, as if your truffle should be cooked “al cartoccio” (foil-baked). Place them under a layer of hot ashes, away from hot coals. After a few minutes remove from foil and enjoy them hot.

Piccioni tartufati

Ingredienti per 4 persone: 2 piccioni, 1-2 fegatini di pollo, 4 foglie di salvia, uno spicchio d'aglio, succo di limone, un bicchierino di cognac, un tartufo nero, 40 g di burro, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Ponete in una casseruola con i bordi alti tre cucchiai di olio, il burro e l'aglio. Fate scaldare e unite i piccioni con i loro fegatini, il fegato di pollo e la salvia. Date una spruzzata di limone, salate e pepate. Fate rosolare a recipiente coperto e girando i piccioni. Unite il cognac poi date fuoco e fate evaporare a fuoco vivace. Portate a cottura, coperto, con brodo leggero di carne. Togliete i piccioni e spezzateli in quarti. Passate il fondo di cottura e riponetelo in pentola. Unite il tartufo grattugiato e mescolate. La salsa deve risultare, per via del brodo, abbastanza lenta. Unite i piccioni. Scaldate, senza far bollire, al momento di servire, accompagnando con crostini di pane abbrustolito.

Questa vecchia ricetta di famiglie ricche e ristoranti metteva insieme due ingredienti considerati prelibati ma anche preziosi: il piccione e il tartufo.

Soufflè mignon al tartufo nero

Ingredienti per 4 persone: 50 g di burro, 35 g di farina, due decilitri e mezzo di latte, 30 g di tartufo nero, 2 uova, sale.

Preparate una besciamella sciogliendo il burro a fuoco lento in una casseruola e unendo poco per volta la farina. Mescolate con una frusta per evitare che si formino dei grumi e fatela tostare per qualche minuto, quindi versate il latte caldo, poco alla volta, continuando a mescolare fino a quando la besciamella non apparirà liscia e densa. Tagliate il tartufo a pezzettini con un coltellino affilato. Amalgamate alla besciamella i 2 tuorli d'uovo, incorporate gli albumi montati a neve ben ferma e i pezzettini di tartufo. Imburrate 4 stampini individuali, versatevi il composto e sbatteteli sul tavolo per evitare che si formino dei vuoti nel composto. Fate cuocere i soufflè mignon nel forno già caldo a 200 °C per 15-20 minuti, quindi sformateli e serviteli subito in tavola.

Miele al tartufo

Miele d'acacia o millefiori, tartufo.

Fate sciogliere a bagnomaria il miele, unite il tartufo grattugiato e spalmate su fettine di pane sottili leggermente tostate.

Gelato al tartufo

Disponete in coppette individuali del gelato alla panna e cospargetelo di tartufo grattugiato.

Il suggerimento: Patate al forno con prosciutto e tartufo

Il suggerimento: Zucchine ripiene al tartufo

Tartine al miele e tartufo

The suggestion: Baked potatoes with ham and truffles

The suggestion: Filled zucchini with truffle

Canapes with honey and truffle

Truffled pigeons

4 servings ingredients: 2 pigeons, 1-2 chicken livers, 4 sage leaves, one garlic clove, lemon juice, one liqueur glass of cognac, one black truffle, 40 g butter, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Put three tablespoons of olive oil, the butter and the garlic in a deep casserole. Heat and add the pigeons along with their livers, the chicken livers and the sage. Sprinkle with lemon juice and season with salt and pepper. Cover with the lid and brown. Turn to brown on all sides. Add the cognac, flambé and let it evaporate over a brisk heat. Simmer, covered, with light meat stock. Remove the pigeons and cut into quarters. Pass the juices through a ricer and put them back into the casserole. Add the grated truffle and mix well. The sauce should be rather liquid due to the stock. Add the pigeons. Before serving reheat, taking care that the sauce does not start to boil. Accompany with crostini made with toasted bread.

This old recipe for wealthy families and restaurants combined two ingredients that were considered to be not only delicious but also precious: pigeons and truffles.

Truffle soufflé mignon

4 servings ingredients: 50 g butter, 35 g flour, 2½ decilitres milk, 30 g black truffles, 2 eggs and salt.

Prepare a béchamel sauce beginning by melting the butter in a casserole over a low heat and adding the flour a little at a time. Stir with a wire whisk to avoid the formation of lumps and cook for a few minutes until the flour turns a golden brown colour. Pour in hot milk, a little at a time, and continue stirring until smooth and thick. Cut the truffles into small pieces with a sharp knife. Blend in the two egg yolks, the whites whipped to stiff peaks and the small truffle pieces. Grease four individual moulds with butter, pour in the mixture and shake to avoid the formation of hollow spaces. Cook the soufflés in preheated oven at 200°C for 15-20 minutes. Remove from moulds and serve immediately.

Truffle honey

Acacia or wild flower honey, truffles

Melt the honey in a bain-marie, add the truffles grated and spread on thin slightly toasted slices of bread.

Truffle ice cream

Place some plain ice cream in individual dessert bowls and sprinkle each with grated truffles.

Bibliografia di riferimento

A.A.V.V. Umbria, terra di tartufi, Regione Umbria, Perugia, 2005
Rita Boini La cucina umbra, i sapori di un tempo, Perugia, 1995
Rita Boini, Silvana Favetti, La cucina umbra facile, Todi, 2004
Gianfranco Giustini, Cucinare a Cascia e in Valnerina, Perugia, 2008
Mario Giorgio Lombardi e Paolo Chiasserini,
Citerna, storia e tradizione di un territorio, in via di pubblicazione
Regione Umbria, Funghi e tartufi dell'Umbria,
a cura del gruppo micologico ternano, Perugia, 2006
Augusto Tocci, Il tartufo, il profumo del piacere, s.l. 2004
Touring club italiano, Guida gastronomica d'Italia, Milano 1931
Ada Urbani, Ritratto di tartufo, Milano, 1985

Foto

Pag. 22 - Chiara Marconi - Grattugia per tartufo,
Museo del tartufo Scheggino (foto 2 e 3)
Pag. 26 - Agnese Benedetti
Pag. 30 - Museo del tartufo, Scheggino
Pag. 32 - Bringoli al tartufo, Mario Giorgio Lombardi
Tagliatelle al tartufo, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 36 - Citerna, Risotto al tartufo bianco, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 40 - Gubbio, Filetto di Chianina al tartufo bianco, Agenzia PressNews
Caciotta dell'alto Chiascio fusa con tartufo nero, Agenzia PressNews
Pag. 42 - Norcia, Agnese Benedetti
Frittata al tartufo nero, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 44 - Pietralunga, Anna Maria Polidori
Tagliatelle al tartufo, Photostudio Gubbio
Vitello al tartufo, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 46 - Scheggino, Museo del tartufo
Trote al tartufo, Chiara Marconi
Pag. 48 - Valtopina, Bruschetta al tartufo bianco e nero, Mario Giorgio Lombardi

Un ringraziamento speciale a Gabriele Guarnieri per numerose immagini dei piatti, a Giorgio Materozzi per le foto scientifiche e a Sergio Consigli.

Si ringraziano per la collaborazione i Comuni di Cascia, Citerna, Città di Castello, Gubbio, Norcia, Pietralunga, Scheggino e Valtopina, lo Iat di Città di Castello, lo Iat Gubbio e Alto Chiascio, la Comunità Montana Alta Umbria, CIA Umbria, Coldiretti Perugia, Confagricoltura Perugia.

Reference bibliography

A.A.V.V. Umbria, terra di tartufi, Regione Umbria, Perugia, 2005
Rita Boini La cucina umbra, i sapori di un tempo, Perugia, 1995
Rita Boini, Silvana Favetti, La cucina umbra facile, Todi, 2004
Gianfranco Giustini, Cucinare a Cascia e in Valnerina, Perugia, 2008
Mario Giorgio Lombardi e Paolo Chiasserini,
Citerna, storia e tradizione di un territorio, in via di pubblicazione
Regione Umbria, Funghi e tartufi dell'Umbria,
a cura del gruppo micologico ternano, Perugia, 2006
Augusto Tocci, Il tartufo, il profumo del piacere, s.l. 2004
Touring club italiano, Guida gastronomica d'Italia, Milano 1931
Ada Urbani, Ritratto di tartufo, Milano, 1985

Photos

Pag. 23 - Chiara Marconi - Truffles grater,
Truffles museum Scheggino (photos 2 and 3)
Pag. 27 - Agnese Benedetti
Pag. 31 - Truffles museum, Scheggino
Pag. 33 - Truffles bringoli, Mario Giorgio Lombardi
Tagliatelle with truffles, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 37 - Citerna, Risotto with white truffles, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 41 - Gubbio, Chianina veal fillet with white truffle, Agenzia PressNews
Melted caciotta cheese from the upper Chiascio valley with black truffles,
Agenzia PressNews
Pag. 43 - Black truffle omelette, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 45 - Pietralunga, Anna Maria Polidori
Tagliatelle with truffles, Photostudio Gubbio
Veal with truffles, Mario Giorgio Lombardi
Pag. 47 - Scheggino, Truffles museum
Truffles trout, Chiara Marconi
Pag. 49 - Valtopina, Bruschetta with white and black truffles,
Mario Giorgio Lombardi

A special thanks to Gabriele Guarnieri for many recipes's photos, to Giorgio Materozzi for the scientific photos and to Sergio Consigli.

Thanks to the municipalities of Cascia, Citerna, Città di Castello, Gubbio, Norcia, Pietralunga, Scheggino and Valtopina, the I.A.T. (Tourist office) of Città di Castello, the I.A.T. (Tourist office) of Gubbio and Alto Chiascio, the Comunità Montana Alta Umbria, the Italian Farmers' Confederation (C.I.A.) of Umbria, the Perugia National Confederation of Direct Farmers, the Perugia General Confederation of Italian Agriculture.

BLACK

note/notes

WHITE

note/notes

UMBRIA TERRA DI TARTUFO

Promocamera

PROMOZIONE CAMERALE
Camera di Commercio Perugia

Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio di Perugia
Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 Perugia - Tel. 075 9660589 / 639 - promocamera@pg.camcom.it