



## TARTUFO SICILIANO

I Freschi di stagione: richiedili durante il periodo di raccolta...



### Tartufo Bianco Pregiato (Tuber Magnatum Pico)



Il più ricercato... il più pregiato... il più costoso!! Ha un aspetto globoso, con numerose depressioni sul peridio che lo rendono irregolare. La superficie esterna è liscia e leggermente vellutata dal colore che varia dall'ocra pallido al crema scuro, la sua carne o gleba è inconfondibile e si presenta gialla e grigiastria con sottili venature bianche, dal profumo piacevolmente aromatico, molto intenso e unico nel suo genere che lo contraddistingue

dalle altre specie tartufigene. Vive in simbiosi con querce, tigli, pioppi e salici, raramente lo si trova in concomitanza ad altri tartufi. Per nascere e svilupparsi ha bisogno di terreni e condizioni climatiche molto particolari: il suolo deve essere soffice e umido per la gran parte dell'anno, deve essere ricco di calcio e con una buona circolazione d'aria; sono proprio questi rari fattori ambientali a renderlo un frutto così raro e ambito. La forte richiesta di mercato, la sua scarsa reperibilità ne fanno un prodotto di elevato valore commerciale. **\*Il periodo di raccolta è dal 15 Settembre al 15 Gennaio.**

### Tartufo Uncinato o di Borgogna (Tuber Uncinatum Chatt)



Molto simile al nero estivo sotto ogni aspetto. Infatti dal punto di vista genetico, la disputa che l'uncinato sia un clone, una varietà del nero estivo o la stessa specie è ancora aperta e non chiarita. Spesso a lui mescolato, si trova il tuber mesentericum, che presenta un'aroma molto meno gradevole del tartufo uncinato. Esso è un tartufo emergente dal prezzo non troppo sostenuto ma senzaltro superiore a quello estivo, sia come gusto che come sapore. **\*Il periodo di raccolta è dal 1 Ottobre al 15 Marzo.**

### Tartufo Nero Estivo o Scorzone (Tuber Aestivum Vitt)



Talvolta raggiunge dimensioni notevoli e si presenta molto simile al tartufo nero, la superficie esterna si presenta con verruche piramidali dal colore bruno ed ha un aroma intenso. Al Taglio lo si riconosce dal nero pregiato perchè la gleba si presenta più chiara, tendente al giallo scuro con sottili venature bianche. Cresce sia in terreni sabbiosi che argillosi, in boschi di latifoglie e pinete. Pur avendo una quotazione di mercato medio-bassa, viene utilizzato abbondantemente dall'industria di trasformazione e dal mercato

del fresco poichè è l'unico tartufo a maturazione estiva. **\*Il periodo di raccolta è dal 15 Maggio al 15 Settembre e dal 15 Novembre al 31 Dicembre.**

### Tartufo Bianchetto (Tuber Borchii Vitt)



Chiamato anche bianchetto o marzuolo questi tartufi sono ampiamente utilizzati per le loro caratteristiche simili a quelle del tartufo bianco, ma da non confondere assolutamente con il Tuber Magnatum Pico. L'aroma risulta tenue e piacevole all'olfatto, in un secondo tempo diventa molto forte. Un gusto abbastanza forte, un pò piccante e agliaceo. In cucina è molto apprezzato per la sua versatilità e per ricordare il bianco pregiato, ma differisce per i caratteri organolettici. **\*Il periodo di raccolta è dal 15 gennaio al 15 aprile.**

### Tartufo Nero Pregiato o truffe de Perigord (Tuber Melanosporum Vitt)



Si presenta con un aspetto abbastanza omogeneo e tondeggiante con verruche poligonali. Il colore bruno nerastro della superficie assume sfumature color ruggine allo sfregamento. La carne o gleba è scura, il suo profumo è intenso, aromatico e fruttato. Ha un alto valore commerciale grazie alle ottime caratteristiche organolettiche e ad una richiesta di mercato in costante aumento con prezzi sostenuti. Grazie ai diversi tipi di impiego gastronomico

è uno dei protagonisti della cucina internazionale. **\*Il periodo di raccolta è dal 15 Novembre al 15 Marzo.**

### Tartufo Nero Invernale o di Bagnoli (Tuber Mesentericum Vitt)

Ha un'aspetto (ascocarpo) di forma arrotondata o irregolare, presenta quasi sempre una depressione basale evidente che, in sezione, ne conferisce il tipico aspetto reniforme. Il Peridio si presenta bruno-nerastro a maturità, è verrucoso, con verruche piramidali piuttosto piccole, con spigoli acuti e senza striature trasversali. Infine la Gleba è bianca, poi grigiastria, infine grigio-bruna o marrone, con venature bianche immutabili, molto numerose, piuttosto ampie e tortuose, con andamento labirintico che ricorda le circonvoluzioni dell'intestino. Profumo molto intenso, fenolico, di tintura di iodio, che si attenua rapidamente dopo la raccolta, ma con una certa persistenza all'olfatto. Il sapore è intenso, leggermente amarognolo che diventa gradevole con la cottura. **\*Il**

**periodo di raccolta è dal 15 Novembre al 15 Marzo.**

*\*Periodo indicativo e di previsione soggetto alle condizioni climatiche di ogni anno.*

Show WebRoom: [www.tartufosiciliano.net](http://www.tartufosiciliano.net) | Shop online: <https://bit.ly/2NG6NiH>



### **ACQUISTI IN B2B:**

Sei un Ristoratore? Uno Chef? Un'Azienda? e hai esigenza di acquistare i nostri prodotti per regali aziendali o per il tuo ristorante o Hotel, registrati in modalità B2B e ottieni in questo modo un listino riservato grazie ai codici sconti messi a disposizione.



## **Tartufo Siciliano**

### **Tartufi e Primizie della terra... l'oro nero dell'alta gastronomia della Sicilia!**

L'azienda Tartufo Siciliano opera nel settore del tartufo dal 2009 e dal 2014 in quello della sua trasformazione e sin da subito ha scelto di creare identità e unicità al prodotto impiegando esclusivamente tartufi selezionati e di alta

qualità cavati nel territorio siciliano, ma anche adottando il tartufo in purezza nei trasformati o in alternativa, nelle altre preparazioni, con percentuali di tartufo più alte rispetto ad altre aziende. La provenienza della materia prima è quella dei Monti Nebrodi, delle Madonie e Monti Iblei ai quali si aggiunge la riserva naturale e la tartufaia di Barrafranca.

Scopri adesso i nostri portali e i partner autorizzati alla commercializzazione dei nostri prodotti... nonché il nostro e-commerce dedicato ai tartufi freschi e trasformati di Sicilia. Il territorio siciliano è un ambiente adatto a far proliferare questa "pietra preziosa" dal gusto e dal profumo unico nel suo genere. Il Tartufo nero e bianco formano simbiosi con le piante del nostro territorio traendo le sostanze organiche necessarie per la propria sopravvivenza, ed in particolare: querce, noccioli, carpini, salici, pioppi e più raramente conifere, come pini e cedri. Inoltre le varie specie di tartufo trovano nel nostro clima umido e caldo la miglior temperatura per l'adattabilità e la proliferazione.

[Acquista ora online!!](https://bit.ly/2Zn0AuH) [https://bit.ly/2Zn0AuH]