

Molti chiedono, una volta comprato il tartufo bianco pregiato: “Quanto si conserva? come si conserva?” E’ una domanda sbagliata. Il tartufo non si conserva, perché in pochi giorni perde le sue migliori caratteristiche. A differenza dei funghi epigei, cioè quelli che crescono in superficie, non si prestano all’essiccazione. Il magnatum o meglio il suo corpo fruttifero, che è quello che si mangia, ha una sottile corteccia esterna (perizio) che non è concepita per proteggere, ma per far entrare all’interno del corpo fruttifero (gleba) le sostanze. Quindi è molto permeabile e nel breve periodo di conservazione va opportunamente protetto.

Per frenare il più possibile il processo di deterioramento (7-8 giorni), è necessario rispettare alcune regole: -avvolgere i tartufi crudi con carta da cucina morbida, in modo che non siano in contatto diretto, ponendoli in un vaso di vetro ermeticamente chiuso e collocato in un ambiente buio e naturalmente freddo o, al limite, nella zona verdure del frigorifero (da 0° a 3°), mai nel freezer; -cambiare la carta di frequente, meglio una volta al giorno; se la carta marcisce rovina il tartufo che non deve perdere troppa umidità perché sono i vapori umidi che, al momento del taglio, trascinano con sé le molecole odorose. Cambiando la carta maneggiarli il meno possibile; - se si vuole mettere nel recipiente del riso, o delle uova, o della farina gialla per aromatizzarli lo si può fare, ma mai a contatto diretto con il tartufo senza la protezione della carta, perché assorbirebbero in breve tutta l’umidità con conseguente perdita di aromi e di peso. Ad ogni modo, mentre gli elementi aggiunti si aromatizzeranno vantaggiosamente, il tartufo non ha niente da guadagnare nell’operazione; -quando il tartufo perde consistenza e diventa morbido significa che è arrivato al massimo del periodo di conservazione e va consumato subito.