

Il Tartufo: un profumo che nasce nel buio

Sotto le morbide colline delle Langhe, tra le radici profonde di querce, pioppi e noccioli, la terra custodisce uno dei suoi segreti più affascinanti: il tartufo bianco d'Alba (*Tuber magnatum* Pico).

È invisibile agli occhi, ma inconfondibile all'olfatto: un soffio di bosco, humus e nocciola che si libera solo quando è pronto a rivelarsi. Fungo ipogeo, il tartufo vive in simbiosi con le radici degli alberi trasformando il sottosuolo in un laboratorio silenzioso, dove la vita si intreccia in forme delicate e misteriose.



Tartufi bianchi d'Alba, appena dissotterati dai cani

Il prezioso tubero fa parte della cucina piemontese più autentica, dove la semplicità incontra l'eleganza: *tajarin*, uova, risotto, carne cruda, burro chiarificato. Ogni scaglia sottile che cade su un piatto è un frammento di natura, storia e cultura.

Pochi sono i cibi che hanno attraversato i secoli avvolti da un'aura di mistero come il tartufo: già i Greci e i Romani lo consideravano un dono della terra, un alimento prezioso e quasi magico. Plinio il Vecchio lo definì "prodigio della natura", mentre una leggenda greca racconta che nacque da un fulmine scagliato da Zeus su una quercia. Anche nel Medioevo, quando molti funghi erano temuti, il tartufo sopravvisse come cibo nobile e persino afrodisiaco. Tra Seicento e Ottocento, grazie ai Savoia, il tartufo delle Langhe arrivò sulle tavole delle corti europee come dono diplomatico, trasformandosi in un simbolo gastronomico e culturale del Piemonte.

Il Novecento, con la nascita della [Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba](#), lo consacra definitivamente, trasformandolo da tesoro locale a icona mondiale, ambasciatore del gusto italiano e richiamo irresistibile per *gourmet* e viaggiatori.



Fiera del tartufo ad Alba (foto: Lavezzo Studios)

Ogni tartufo è una creatura unica, una "firma" della sua terra: profumo, forma e colore variano infatti a seconda del suolo, del clima e dell'albero che lo accoglie. Non a caso, nelle Langhe si dice che "ogni tartufo ha un'anima". Per questo il tartufo non viene considerato un semplice ingrediente culinario: è un linguaggio del territorio, un simbolo identitario, una memoria collettiva.

Le fiere, le aste e i mercati autunnali non sono solo eventi gastronomici, ma veri rituali comunitari che celebrano il legame tra uomo e natura. Come ripetono i *trifulau*, i cercatori locali, a ribadire questo rapporto speciale, «il tartufo non si trova: si incontra».

Il *trifulau*: custode del mistero

In Piemonte, il cercatore di tartufi è il *trifulau*, figura iconica e discreta che da secoli custodisce segreti tramandati di generazione in generazione, legati ai più minuti dettagli del suo territorio. Uno studio etnobiologico condotto nell'area Langhe-Roero ha infatti dimostrato come i cercatori di tartufi conoscano in modo sorprendentemente preciso, per lo più empirico, suolo, piante, umidità, vento e microclima.



Trifulau col suo cane che ha appena trovato un tartufo

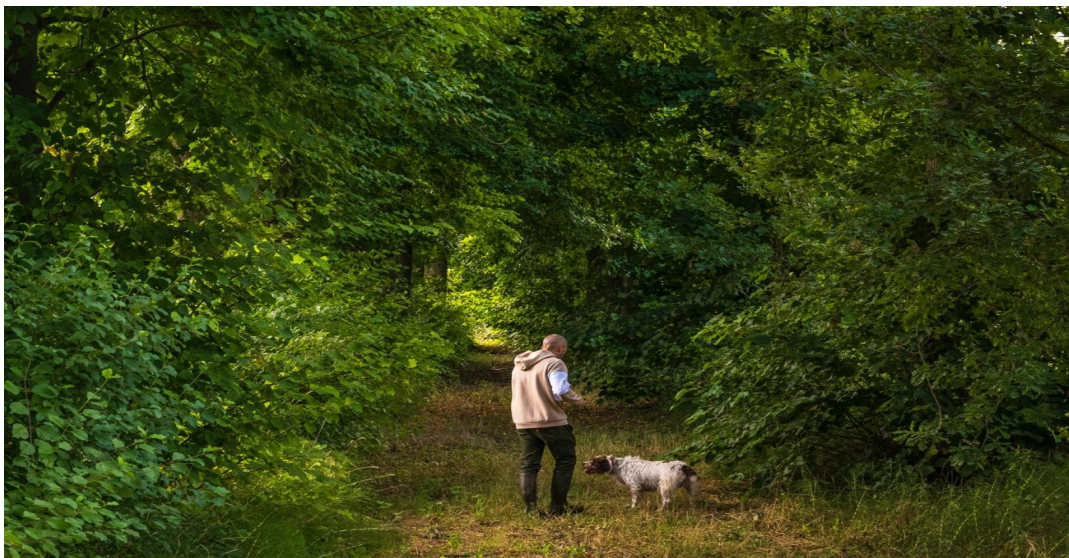
La cerca o ricerca del tartufo è regolamentata da un calendario regionale; in particolare quella del Tartufo Bianco avviene tra la fine di settembre e la fine di gennaio, ma il periodo migliore è quello che va dalla festività di Ognissanti fino alla metà di dicembre, e necessita una licenza.

Indispensabile per questo lavoro è un cane opportunamente addestrato, detto *tabui* in Piemontese, quasi sempre un incrocio tra razze, spesso utilizzate anche per la caccia. A Roddi esiste persino una “[Università](#)” privata per gli studenti a quattro zampe che devono essere addestrati a questa antica arte; fondata già nel 1880, venne ufficializzata nel 1935, durante la V Fiera del Tartufo bianco d'Alba, dal Conte Gastone di Mirafiori, figlio della “Bela Rosin”, che rivestiva le funzioni di presidente della Fiera negli anni Trenta e Quaranta.

L'equipaggiamento del cercatore di tartufi comprende inoltre l'inseparabile *barot*, che in Piemontese indica il bastone, strumento di guida e ricerca nonché attrezzo simbolo di rettitudine e insegnamento, e il *sapin*, una sorta di zappino, che serve per scavare, allargare la buca ed estrarre il tartufo precedentemente individuato dal cane. Quest'ultima è una fase delicatissima, in cui si deve prestare molta attenzione e lavorare con pazienza per estrarlo integro. Talvolta vengono trovati tartufi molto piccoli, detti *balin*, più piccoli di una nocciola, che non vengono venduti, bensì utilizzati per addestrare i cani più giovani.

A cominciare dalle notti d'autunno, i *trifulau* escono con i loro cani addestrati, camminando in silenzio tra querce e noccioli. Il cane fiuta l'aria, raspa, si ferma; l'uomo interpreta ogni gesto, ascolta il bosco, scosta la terra con delicatezza. A volte succede che il cane passa oltre, poi ritorna: il profumo del tartufo, infatti, non è costante, ma segue un vero e proprio “orologio biologico”. Terminata l'estrazione, il *trifulau* deve ricoprire attentamente la buca per evitare che sia facilmente individuabile da parte degli altri e per garantire la formazione del tartufo per la stagione successiva. Chiaramente, ciascuno custodisce con molta cura e gelosia i posti in cui trova i “suoi” tartufi e tende anche a eseguire sempre lo stesso percorso, con il medesimo cane.

Come si intuisce da questa ritualità legata al buio e alla luce, il mestiere del *trifulau* è fatto di osservazione, sensibilità ambientale e un rapporto quasi “spirituale” con il bosco.



Un cercatore di tartufi col suo cane, immerso nell'atmosfera di comunione col bosco

Per approfondire tutti i misteri di questo fungo ipogeo, ad Alba si trova il [MUDET - Museo del Tartufo](#), un museo moderno e interattivo che esplora gli aspetti naturalistici, storici, culturali e gastronomici del tartufo, ospitato nel suggestivo Cortile della Maddalena. Il percorso espositivo, articolato in sale tematiche, è arricchito da una mostra fotografica permanente di Steve McCurry e costituisce un'esperienza immersiva che completa alla perfezione la visita della città.



Il Museo del Tartufo ad Alba

Il linguaggio segreto del suolo

Sotto la superficie, il tartufo vive una storia di alleanze invisibili. La sua esistenza dipende dalla simbiosi micorrizica, uno scambio delicato e perfetto: zuccheri dall'albero, acqua e minerali dal fungo.

Le sue caratteristiche organolettiche – profumo, sapore, colore – emergono da un intreccio di elementi: la specie fungina, la pianta simbiote, la composizione del suolo soprattutto rispetto alla sua ricchezza di calcio, il microclima, la comunità microbica.

Recenti ricerche hanno rivelato che fino al 60% dei composti aromatici del tartufo è prodotto da batteri simbiotici che vivono sulla sua superficie o all'interno del carpoforo. Il tartufo rappresenta dunque un'ecologia in miniatura, un piccolo ecosistema che comunica attraverso molecole odorose: un linguaggio chimico che parla al bosco, agli animali, alla terra.

Il Piemonte oltre le Langhe: un mosaico tartufigeno inatteso

Se le Langhe restano il palcoscenico più celebre del tartufo bianco, il resto del Piemonte custodisce un patrimonio sorprendente di boschi, colline e vallate capaci di ospitare un ventaglio di specie tartufigene. Dai terreni calcarei del Monferrato alle valli alpine del Cuneese, dai versanti torinesi ai paesaggi umidi del Biellese, ogni provincia esprime un “terroir” diverso.

Le specie presenti sono numerose e ben distribuite sul territorio regionale. Vi è il *Tuber magnatum* Pico, il prezioso tartufo bianco, diffuso tra Langhe, Roero, Monferrato e colline torinesi; il *Tuber melanosporum* è il nero pregiato, particolarmente abbondante nell’Astigiano e nell’Alessandrino; *Tuber aestivum* è il nome scientifico del versatile scorzone, presente in tutto il Piemonte; il *Tuber uncinatum* costituisce la variante autunnale più aromatica, tipica del Cuneese e delle aree collinari torinesi; infine, il *Tuber borchii*, anche detto bianchetto, si incontra frequentemente in Monferrato e nel Torinese.

Accanto alle specie, fioriscono tradizioni locali che raccontano un Piemonte legato al tartufo in modi diversi: nel Monferrato sopravvive la “passata”, i tracciati di cerca tramandati da generazioni; Moncalvo ospita una delle fiere più antiche d’Italia; la collina torinese di Superga è da decenni citata nei manuali di micologia come ecosistema ideale; nell’Alessandrino è stato rinvenuto un tartufo nero da record, dal peso di ben 600 grammi!



Il pregiato Tartufo nero, *Tuber melanosporum*

Le province tartufigene

In provincia di Cuneo, oltre alle Langhe, le valli alpine e prealpine offrono ottime produzioni di *T. melanosporum* e *T. uncinatum*, a cui le forti escursioni termiche regalano maturazioni lente e aromi intensi.

In provincia di Asti, sia l'Alto che il Basso Monferrato sono un mosaico di biodiversità: qui si trovano bianchi, scorzone e bianchetti, tartufi dal carattere deciso; la zona, storicamente, è uno dei centri più importanti della cavatura piemontese. La provincia di Alessandria comprende il Basso Monferrato, con suoli marnosi e alcalini, terra d'elezione per il nero pregiato. Inoltre, Ovada e Acqui Terme ospitano anche progetti di tartuficoltura in forte crescita.

La provincia di Torino ha territori sia collinari che montani: nei boschi di Superga, Pino Torinese e Chieri si trovano piccoli ma profumatissimi *T. magnatum*, mentre le valli di Lanzo e la Val di Susa sono ricche di scorzone e uncinato.

Infine, per quanto riguarda le restanti province del Nord, la Baraggia e alcune aree ripariali accolgono *T. borchii* e *T. aestivum*, mentre il bianco, più esigente, compare nelle zone più fresche e umide.



Tartufi neri e bianchi a confronto nella mostra mercato del tartufo ad Alba

Le carte tartufigene: un patrimonio nascosto

La Regione Piemonte ha recentemente affidato a IPLA la redazione di [carte tartufigene](#) dettagliate, pubblicate sul [Geoportale](#) regionale, basate su studi forestali, analisi dei suoli e dati climatici.

Le “carte di attitudine” descrivono la vocazione naturale dei suoli alla produzione di tartufi. Le “carte di potenzialità territoriale” integrano queste informazioni con l’uso reale del territorio – boschi, siepi, filari, coltivi – per valutare dove il tartufo può realmente prosperare oggi. La lettura combinata di queste cartografie presenta connessioni interessanti anche con la tutela e pianificazione territoriale e paesaggistica regionale, perché determinate scelte pianificatorie, atte a favorire un’oculata gestione del territorio, possono avere risvolti importanti sul mantenimento o l’incremento della presenza del tartufo.

Ne emerge un quadro positivo: la biodiversità tartufigena piemontese è elevata, sia per le specie più pregiate sia per quelle considerate “minori”. Il tartufo bianco (*T. magnatum*) si conferma lo specialista per eccellenza, legatissimo a suoli e condizioni ecologiche molto selettive; lo scorzone (*T. aestivum*), al contrario, è una specie dalla grande plasticità, capace di colonizzare ambienti diversi e ampi.

Tra scienza e tradizione

Come si è visto, il mondo del tartufo è un perfetto incontro tra sapere antico e conoscenza scientifica moderna: la ricerca ha chiarito che il microbioma del suolo influisce sulla crescita e sulla qualità dei tartufi, e che profumo e struttura variano con l’età del carpoforo, il pH e la specie arborea ospite.

Ma il tartufo si può anche coltivare? Se il tartufo nero (*Tuber melanosporum*) è già coltivato con successo, per il bianco d’Alba la sfida sembrava impossibile. Oggi, grazie a genomica, metagenomica e tecniche avanzate di micorrizzazione, in Piemonte e in Francia stanno nascendo le prime piantagioni sperimentali.

Studi scientifici recenti ribadiscono però che per coltivare in modo sostenibile *Tuber magnatum* occorre una comprensione ecologica profonda e la compresenza di condizioni ideali quanto a suoli, clima, piante simbiotici.

Si può affermare che i tartufi coltivati non sostituiranno mai quelli selvatici, ma potranno aiutare a preservarli e a garantire un futuro a questa tradizione millenaria. A tal fine, il territorio piemontese guarda già verso nuovi modelli di gestione forestale, riforestazioni mirate e pratiche sostenibili.

Usi medicinali e potenzialità

Il tartufo non è soltanto un ingrediente prelibato della cucina: negli ultimi anni la ricerca gli ha attribuito un profilo biochimico sorprendentemente ricco. Diversi studi hanno individuato nei tartufi fenoli, terpenoidi, β -glucani, ergosteroli e perfino anandamide, un endocannabinoide naturalmente presente anche nel corpo umano.

I polisaccaridi – in particolare i β -glucani – mostrano proprietà prebiotiche e immunomodulanti e, in alcuni modelli sperimentali, persino potenziali attività antitumorali. L'anandamide rilevata in *Tuber melanosporum*, ad esempio, è stata associata alla capacità di inibire la formazione di nuovi vasi sanguigni nelle cellule tumorali, un meccanismo alla base di alcune terapie antineoplastiche.

In studi preclinici su modelli animali, l'estratto di tartufo nero ha inoltre evidenziato un possibile effetto ipoglicemizzante e un miglioramento della sensibilità all'insulina, attraverso la regolazione di geni legati alla via insulinica.

Non manca inoltre l'aspetto nutrizionale: analisi recenti su *Tuber aestivum* hanno confermato un buon contenuto proteico e minerale, elementi che lo rendono interessante anche oltre la sua fama gastronomica.

Perfino la fertilità è finita sotto la lente dei ricercatori: in esperimenti su animali, estratti di tartufo hanno mostrato effetti opposti a seconda della concentrazione, favorendo o inibendo la fertilità. Un risultato che apre ipotesi affascinanti – dal supporto alla riproduzione fino a potenziali applicazioni contraccettive – ma che richiede studi molto più solidi prima di qualunque implicazione pratica.

Il quadro è chiaro: i tartufi sono un piccolo laboratorio naturale di molecole bioattive – antiossidanti, immunomodulanti e metaboliti lipidici – che potrebbero un giorno trovare spazio in ambito salutistico o farmaceutico. Per ora, però, la maggior parte delle evidenze resta preclinica e lontana dall'essere tradotta in benefici certi per l'uomo. La ricerca continua, e il tartufo potrebbe riservare ancora molte sorprese.



Il profumo del tartufo, messaggero olfattivo delle sue proprietà

Un tesoro da proteggere

Questo fungo ipogeo è anche un sensore vivente del cambiamento climatico. Estati più calde e secche, piogge sempre più irregolari, erosione dei suoli, uso di erbicidi e sostituzione dei boschi misti con vigneti intensivi stanno riducendo le aree favorevoli al *Tuber magnatum*.



Tartufi esposti come veri e propri gioielli

Uno studio della *European Ecological Review* (2024) prevede che la produttività naturale del tartufo bianco in Piemonte potrebbe diminuire del 30% entro il 2050: un dato a dir poco allarmante. Al di là delle ricadute economiche, se il tartufo scompare o si riduce drasticamente, è segno che anche l'ecosistema è in sofferenza. Per questo stanno emergendo progetti di riforestazione micorrizzata, tutela dei suoli e formazione di giovani *trifulau* per affrontare le nuove sfide ambientali.

Le fiere come quella di Alba, le aste mondiali e le copertine delle riviste *gourmet* hanno trasformato il tartufo bianco in un'icona internazionale del territorio, ma nel bosco resta ciò che è sempre stato: un segreto fragile, un dono che si concede solo a chi sa rispettarlo. Proteggere il tartufo significa proteggere molto più di un alimento: vuol dire salvaguardare un'intera rete ecologica e culturale, una trama complessa di boschi, suoli, acqua, ma anche di saperi dei *trifulau*,

la relazione con i loro cani e, in senso esteso, le comunità che vivono in consonanza con il territorio.

La scienza potrà aiutarci, ma il segreto del tartufo resta lo stesso da millenni: l'armonia tra uomo e natura.

Come amano ripetere i *trifulau* più anziani, «il tartufo non lo trovi: è lui che trova te, ma solo se ami la Terra come lui la ama».

Testo e foto di Loredana Matonti (dove non diversamente indicato)

Bibliografia e sitografia

- Alessandra Zambonelli, Mirco Lotti, Ian Hall, *Current status of truffle cultivation: recent results and future perspectives*, in "Italian Journal of Mycology", 44(1), pp. 31-40, 2015
- Carla Čejka, Alessandra Rossi, Francesco Bianchi, *The changing ethnoecological cobweb of white truffle (*Tuber magnatum* Pico) gatherers in South Piedmont, NW Italy*, in "Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine", 2016
- AA.VV., [Role and Potentialities of Bacteria Associated with *Tuber magnatum*: A Mini-Review](#), in "Frontiers in Microbiology", 13, 2022
- Simone Graziosi, Ian Hall, Alessandra Zambonelli, [The Mysteries of the White Truffle: its Biology, Ecology and Cultivation](#), in "Encyclopedia", 2(4), 1959-1971, 2022
- AA.VV., *Fungal and Bacterial Diversity in the *Tuber magnatum* Ecosystem and Microbiome*, in "Microbial Ecology", 85(2), pp. 508-521, 2023
- Marco Rinaldi, Andrea Ferrini, *Truffle Cultivation: A Global Overview*, Agricultural Sciences, 2023
- Regione Piemonte – Settore Selvicoltura, *Atlante degli Habitat Tartufigeni del Piemonte*, 2023
- AA.VV., [The Expanding Truffle Environment: A Study of the Microbial Dynamics in the Old Productive Site and the New *Tuber magnatum* Picco Habitat](#), in "Journal of Fungi", 10(11), p. 800, 2024
- AA.VV., *Newly Designed Fluorescence In Situ Hybridization Probes Reveal Previously Unknown Endophyti*, in "Microbial ecology", 88(1), p. 42, 2025
- AA.VV., [Nutraceutical Properties of Truffles: A Review](#), in "Fungal Biology and Biotechnology", Food Research International, 2024
- Associazione Tartufai del Monferrato, *Rapporto annuale sulle specie presenti*, 2024

- European Ecological Review, *Climate Impacts on Tuber Magnatum Distribution in Northern Italy*, 2024
- Hasan Doğan, Şen Hüseyin, Hakan İsmail Allı, *Tuber magnatum Picco: a new record for the Turkish mycobiota*, in “Trakya University Journal of Natural Sciences”, 25(2), pp. 203-210, 2024
- Filippo Brun, Angela Mosso, Elena Xausa, [*I funghi commestibili d'eccellenza: analisi delle produzioni tartufigole in Piemonte, con particolare riferimento agli aspetti economici*](#), Regione Piemonte e Università degli Studi di Torino, 2025
- Giovanni Galli, *Sustainable Truffle Farming: Innovations and Practices*, in “Journal of Mycology”, 2025
- Tomáš Čejka, Katerina Řeháková, [*Sustainable cultivation of the white truffle \(Tuber magnatum\) requires ecological understanding*](#), in “Mycorrhiza”, 33, pp. 291-302, 2025