



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

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

**Categoria**

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

**Nome del prodotto:**

- *Italiano:* **TARTUFO NERO PREGIATO. (*Tuber melanosporum Vittad.*)**
- *Dialecto:* Tartufo nero dolce, tartufo nero buono.
- *Sinonimi:* *Tuber nigrum Bull.*

**Territorio interessato alla produzione**

Norcia, Cascia, Preci, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, Scheggino, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Sellano, Spoleto, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Stroncone.

**Descrizione sintetica del prodotto**

Ha peridio o scorza nera rugosa con verruche minute, poligonali, e gleba o polpa neroviolacea a maturazione, con venature bianche fini. Emana un delicato profumo molto gradevole.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

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

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

- Utilizzazione mediante la linea del freddo:

Con questa linea i tartufi delle categorie superiori, possono essere conservati in sotto vuoto e quindi congelati rapidamente mediante l'abbattitore della temperatura.

- Utilizzazione mediante la linea del caldo:

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

### ***Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento***

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

### ***Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura***

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

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

**G. AGOZZINO, Domenica in cucina, Spoleto 1968;**  
MENICHETTI E MENICHETTI PANFILI, *Vecchia cucina eugubina*, 1984, 3° edizione.

### ***Storie e costume***

#### *A) Cenni storici*

Lo mangiavano i romani - sostenevano che fosse afrodisiaco.

#### *B) Referenze bibliografiche*

-

#### *C) Aneddoti*

-

#### *D) Proverbi*

-

#### *E) Ricorrenze*

Mostra del tartufo nero pregiato a Norcia nel mese di Febbraio.

### ***Altre informazioni***

