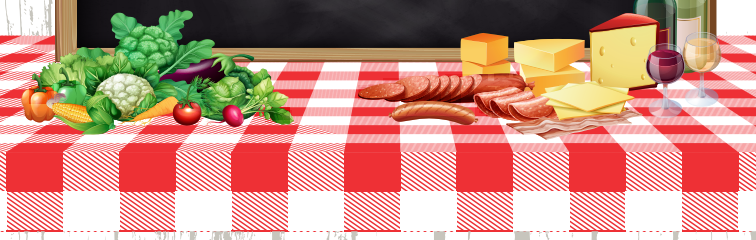




# Tartufo



## AREA DI PRODUZIONE:

L'Abruzzo è una delle regioni italiane più fertili per quanto riguarda la produzione di tartufi, grazie alle caratteristiche del territorio e del clima; sono infatti numerosi le aree caratterizzate da un buon livello di umidità per tutto l'anno e i terreni soffici e ricchi di carbonato di calcio. Per taluni, addirittura, quest'area geografica può essere considerata la Patria del prezioso tubero. Qualsiasi declinazione di questa eccellenza gastronomica matura in differenti periodi dell'anno: in



tal modo si ha la garanzia di tartufi freschi e profumati in qualsiasi stagione, dall'estate all'inverno. Inoltre ce ne sono diverse varietà, ognuna delle quali è speciale. Il tartufo uncinato preferisce i terreni calcarei che sono caratterizzati da un bilanciamento ottimale di argilla, sabbia e limo. Patisce, invece, l'umidità: ecco perché cresce in terreni che non provocano ristagno idrico essendo altamente permeabili. Il tartufo uncinato si trova fra i 700 e i 1.200 metri di altezza sul livello del mare.

## STAGIONALITÀ:

Il tartufo uncinato a volte viene confuso dai meno esperti con il tartufo estivo: in effetti sono parenti stretti, al punto che il tartufo uncinato viene indicato anche come scorzone invernale. Si tratta di un tartufo di montagna, e che quindi si sviluppa nei climi freddi: nasce durante la stagione estiva per poi maturare nei mesi invernali.

L'uncinato può essere raccolto tra la fine di settembre e la fine di dicembre, ma a volte si trova fino a metà marzo.

Il tartufo estivo, chiamato anche scorzone, è caratterizzato da una superficie estremamente ruvida e van-

