

# Tartufo Nero di Fragno, il dono naturale dal carattere forte!

scritto da Daniela Minnella | 11/03/2017



**Profumo avvolgente, freschezza e sapore inimitabile, il Tartufo nero di Fragno è una delle eccellenze che regala la natura sulle colline circostanti la città di Parma. O si ama o si odia ma sicuramente è un prodotto dallo stile inconfondibile!**

Sulle colline circostanti la città di Parma la natura regala, in abbondanza, un prodotto profumatissimo e capace di trasmettere ai piatti un sapore inconfondibile: il **Tartufo Nero di Fragno** (*Tuber uncinatum*) che prende il nome da Fragno, un suggestivo ed antico borgo in pietra.

Il periodo di raccolta consentito va **dal 1 ottobre al 31 dicembre** ed è in questo momento dell'anno che i ristoratori propongono **menù a base del prezioso tubero** che, in caso di piatti semplici, ben si accompagna a vini rossi giovani e profumati mentre, per ricette più complesse è preferibile un vino rosso poco tannico e con maggiore personalità.

# Utilizzo in cucina del Tartufo nero di Fragno

A differenza del [Tartufo bianco](#), che si impiega solo a crudo, il **Tartufo nero di Fragno** si può utilizzare in diverse ricette con cotture veloci come, ad esempio, i risotti, le frittate e le piccate di vitello. Come il tradizionale tartufo, si può grattugiare su un goloso piatto di tagliatelle al ragù di selvaggina oppure su altri tipi di pasta fatti in casa. Buonissimo anche con i medaglioni di filetto in sfoglia di tartufo nero e nei patè di fegato o nella salsa alla finanziaria. Molto apprezzato è anche il **burro aromatizzato al tartufo**.

## Caratteristiche organolettiche

Il **Tartufo Nero di Fragno** ha le seguenti peculiarità:

- forma rotondeggiante e superficie irregolare con verruche piramidali;
- buccia è di colore nero ed è molto spessa;
- dimensione che varia da quella di una noce a un'arancia;
- polpa di color nocciola scuro e cioccolato, con venature chiare;
- il profumo è gradevole e spiccato con sentori di muffa buona, muschio e sottobosco, persistente negli esemplari appena colti.

## Conservazione del tartufo

Il tartufo va pulito bene subito dopo la raccolta, usando prima uno spazzolino rigido per eliminare il terriccio e poi un panno umido. Eventuali parti marce, vanno eliminate con un coltellino e, in caso il tartufo sia umido, va fatto asciugare lontano da fonti di calore, prima di conservarlo.

Si può consumare fresco, da due a quattro giorni dalla raccolta ma, se si vuole custodire più a lungo, va prima avvolto con più strati di carta e poi riposto, nella parte meno fredda del frigorifero, in un contenitore di plastica a chiusura ermetica.

Può essere conservato anche per diversi mesi, se vengono rispettate alcune precauzioni. In particolare, l'umidità è nemica del tartufo e, pertanto, bisogna controllare che non faccia marcire il prodotto. In questo caso, vanno eliminate le parti umide e sostituiti i fogli di carta bagnati.

## Storia del Tartufo di Fragno

Le prime notizie storiche relative al tartufo risalgono già al 1300 ma è solo nel 1700 che viene riscontrata la prima descrizione ufficiale del prodotto e l'attribuzione del nome "tartufo". In una lettera successiva spedita, il 5 dicembre 1920, dal Vescovo di Parma Mons. Conforti ad **Angelo Calzolari di Fragno**, il religioso ringraziava per la selvaggina, per i formaggi e anche per la **Trifola** (cioè il tartufo). Ciò dimostra che, già all'inizio del '900, il **Tartufo di Fragno** era una specialità molto apprezzata nella provincia di Parma e oggetto di traffici locali.

Fin dagli anni 60-70 tutti i ristoranti della zona propongono piatti a base di Tartufo Nero di Fragno e, dagli anni '70, si celebra la [Fiera del Tartufo](#) che, nel 1983 ha assunto la caratteristica nazionale.

Anticamente la raccolta del tartufo veniva eseguita con l'ausilio del maiale ma oggi è molto più frequente l'uso del cane da "trifola", capace di dirigersi soltanto dove il tartufo ha più profumo, ovvero dove è maturo al punto giusto.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.tartufonerofragno.it](http://www.tartufonerofragno.it).

**TARTUFO NERO DI FRAGNO**  
**Elenco aziende produzione e Vendita :**  
**Contattaci se vuoi essere presente qui!**