



## Il vademecum del tartufo secondo Deliveristo: regole e consigli dalla terra alla tavola

Comunicato stampa

[Press kit](#)

Re indiscusso delle tavole autunnali e tra i prodotti più ricercati di questo periodo, il **tartufo** è un ingrediente con una lunga tradizione alle spalle che attraversa quasi interamente la penisola. Dal profumo inconfondibile, il tartufo si caratterizza per la sua delicatezza e ricercatezza: proprio per questo è fondamentale ottimizzare al meglio l'intera filiera, anche utilizzando le nuove tecnologie.

È in questo contesto che si inserisce [Deliveristo](#), il marketplace digitale B2B dedicato alla ristorazione che digitalizza l'approvvigionamento delle forniture di ristoratori e chef, grazie ad una piattaforma che li pone in contatto diretto con i produttori in maniera facile, veloce ed efficiente.

"Siamo orgogliosi di portare valore all'interno di una filiera che è tra le spine dorsali del nostro Paese ed ha grande bisogno di innovazione", **afferma Ivan Aimo, CEO di Deliveristo.**

Grazie all'esperienza dei suoi produttori **Deliveristo** ha dunque realizzato un **vademecum dedicato al tartufo**, condividendo informazioni e consigli per apprezzarlo al meglio dalla terra alla tavola dei ristoranti, nel completo rispetto delle normative vigenti.

### **Chi può raccogliere il tartufo**

Per poter raccogliere il tartufo è obbligatorio ottenere un'autorizzazione decennale (chiamata "tesserino") rilasciata dalle Regioni e valida per la raccolta sul territorio nazionale. Per ottenerla è necessario superare un esame, svolto nella provincia di residenza, pensato e creato per accertare non solo la conoscenza delle diverse specie e varietà dei tartufi, ma anche le modalità di raccolta, la legislazione statale e regionale in vigore. Per poter raccogliere i tartufi, inoltre, è necessario aver compiuto i 14 anni. È

importante quindi che i ristoratori si affidino sempre a produttori di esperienza e con tutte le carte in regola.

### **Dove si può raccogliere il tartufo**

Una volta ottenuta l'autorizzazione, la raccolta è libera nei boschi (i migliori sono quelli di roveri e querce) e nei terreni non coltivati. Ma esistono alcune limitazioni, in particolare nelle aree protette e nelle zone di tutela della fauna selvatica, come quelle di ripopolamento e cattura o nei terreni delle aziende faunistico-venatorie. La raccolta, inoltre, è vietata nelle tartufaie, ossia nelle aree coltivate appositamente da aziende del settore dove i tartufi sono di proprietà. Sconsigliati i noccioleti, perché i terreni potrebbero essere stati trattati.

### **Quando è autorizzata la raccolta**

Come ogni prodotto agroalimentare, anche il tartufo è soggetto a un ciclo stagionale. Il periodo di raccolta varia a seconda della tipologia, della regione e della provincia, ma normalmente comincia tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. Per le informazioni aggiornate e il calendario ufficiale si consiglia di visitare il sito della Regione di appartenenza.

### **Il prezzo del tartufo: i parametri**

Il prezzo del tartufo varia non solo in base alla reperibilità, ma anche a seconda delle caratteristiche del singolo prodotto. Tra queste l'estetica, quelli più tondeggianti sono più rari e, quindi, di maggior valore; la qualità, indicata dalla freschezza e dalla compattezza del tartufo; e le caratteristiche olfattive, immediatamente riconoscibili dai nasi esperti.

### **L'ordine e la spedizione dei tartufi**

Quando si ordina un tartufo da usare nelle proprie ricette è fondamentale controllare la sua condizione al momento della consegna e assicurarsi che sia integro. È importante, inoltre, ricordare che tra la presa in carico e la consegna possono trascorrere anche due giorni e che in questo lasso di tempo il peso del prodotto può diminuire di circa il 2-3%. È normale, quindi, notare una discordanza lieve tra il peso segnalato nel Documento di Trasporto e il peso alla consegna.

### **Come pulire il tartufo**

Per pulire accuratamente il tartufo è necessario spazzolare la superficie in maniera delicata sotto l'acqua fredda corrente fino a che non vi saranno più impurità, ma solo al momento dell'utilizzo. Una volta lavato, va tamponato con la carta assorbente e poi affettato direttamente sopra il

piatto, pochi attimi prima della consumazione.

### **Come conservare il tartufo**

Per mantenere la freschezza del tartufo e permette di apprezzarlo in tutte le sue qualità, Deliveristo suggerisce di conservarlo seguendo alcune accortezze. È fondamentale avvolgerlo nella carta assorbente (cambiandola ogni giorno), coperta a sua volta da un canovaccio di stoffa, e posizionarlo in un contenitore di plastica o di vetro tenuto chiuso in frigo, tra i 2 e i 4 gradi centigradi. Il prodotto non deve subire escursioni termiche, che andrebbero a minarne la durabilità e il gusto.

### **Il tartufo in cucina: i segreti per consumarlo**

Il tartufo si sposa perfettamente con i piatti grassi, come quelli a base di formaggio o uova o con i primi come i risotti o i tajarin piemontesi. Non solo, una grattata di tartufo risulta interessante anche su carpacci di crudo di pesce, brasato, panna cotta o dolci come la robiola con pesche sciropate; l'importante è equilibrare le dosi e non accostarlo a sapori troppo forti che potrebbero coprirlo. Tra i segreti della cucina, infine, c'è quello di mettere il burro o il parmigiano grattugiato in un unico contenitore in frigorifero per 2 o 3 ore insieme al tartufo, così assorbiranno il suo aroma inconfondibile arricchendo ulteriormente il piatto.

### **I MIGLIORI PRODUTTORI ITALIANI SELEZIONATI DA DELIVERISTO**

Per assicurare ai ristoratori i migliori tartufi d'Italia, Deliveristo ha selezionato i tartufi di Team Tartufi, Giuseppe Paganini, ItaliaTartufi e Bianco Tartufi, produttori d'eccellenza che spediscono in tutto il Paese.

“Deliveristo ti permette di acquistare direttamente dalla migliore selezione di trifulau, senza nessun intermediario. Ogni giorno i tartufi vengono cavati, subito caricati online con i prezzi aggiornati e sono pronti per essere spediti direttamente a tutti i ristoranti italiani. Si trova quindi la più ampia offerta ad oggi sul mercato, in un unico comodo portale. A seconda della stagione si trovano tutte le diverse varietà: in questi mesi abbiamo dal famoso tartufo bianco d'Alba al tartufo nero uncinato umbro”, sottolinea **Erica Fifield, responsabile produttori di Deliveristo.**

#### **Team**

Team Tartufi è una società specializzata nella vendita e distribuzione di tartufi freschi e suoi derivati che opera da oltre 10 anni. I loro tartufi freschi vengono acquistati giornalmente dai loro uomini di fiducia in tutta Italia,

#### **Tartufi**

vengono poi selezionati da loro e direttamente consegnati ai clienti. Sono un punto di riferimento sul tartufo fresco, una materia prima di non facile gestione per problematiche relative alla reperibilità e alla deperibilità.

Provenienza dei tartufi: Piemonte, Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Molise

### **Giuseppe Paganini**

Giuseppe Paganini e dieci trifulau della zona delle Langhe hanno deciso di unirsi per portare il meglio del Piemonte ad altri colleghi ristoratori, proponendo ogni giorno tartufi accuratamente e personalmente selezionati dallo chef e raccolti in zona.

Provenienza dei tartufi: Piemonte

### **ItaliaTartufi**

Con alle spalle una lunga tradizione di tartufai tra boschi di querce e pioppi, ItaliaTartufi nasce nel 2011 mantenendo i legami con la tradizione e la qualità dei prodotti; il nome stesso è l'unione tra Tarquinio, il nonno, e Ufo, il suo cane. L'azienda, che si occupa del prodotto dalla raccolta alla realizzazione dei derivati, è collocata in una zona marchigiana strategica, al confine tra Umbria, Toscana ed Emilia-Romagna, dove è possibile raccogliere tartufo fresco tutto l'anno cambiando specie a seconda della stagione.

Provenienza dei tartufi: Marche

### **Bianco Tartufi**

La tradizione familiare che lega Marta e Daniele alla terra, la voglia di innovazione e l'amore per i suoi territori hanno portato all'idea di Bianco Tartufi: un progetto dell'azienda agricola Cascina Molino specializzato nella raccolta del tartufo bianco d'Alba, rigorosamente di origine certificata Piemontese.

Provenienza dei tartufi: Piemonte

**Chi** **è** **Deliveristo**  
[Deliveristo](#) è la piattaforma di food delivery dedicata al B2B che offre un servizio innovativo: digitalizza l'attuale approvvigionamento delle forniture di ristoratori e chef grazie ad una piattaforma che li pone in contatto diretto con i fornitori in maniera facile, veloce ed efficiente.

<b>Ufficio</b>				<b>stampa</b>		<b>Deliveristo</b>	
<b>Press</b>	<b>Play</b>	-		<b>Comunicazione</b>	e	<b>Pubbliche</b>	<b>Relazioni</b>
Matteo	Nardi		+	39 333 5687925		<a href="mailto:matteo@agenziapressplay.it">matteo@agenziapressplay.it</a>	
Alessia Dalla Massara   +39 338 8639413				<a href="mailto:alessia@agenziapressplay.it">alessia@agenziapressplay.it</a>			