UN TARTUFO REGGIANO

Molti non sanno che la provincia di Reggio Emilia figura tra i territori più interessanti in Italia per lo studio e la raccolta dei tartufi. Uno dei motivi di tanta abbondanza è la sua composizione geologica con la presenza di diversi tipi di terreni posti a diverse quote altitudinali, con una copertura vegetale variegata.
Molto lavoro è stato fatto per censire le molteplici *specie fungine ipogee* (i tartufi, appunto) reperibili nella nostra provincia ed i risultati ottenuti sono anche il frutto dei diversi convegni internazionali organizzati dalla associazione micologica reggiana e patrocinati dai locali enti provinciali e regionali. Sono state compiute ricerche su gran parte del territorio a partire dai boschi collinari fino a quelli dell'alto crinale ed a questa attività hanno collaborato tartufai provenienti da diverse regioni italiane insieme ai membri della Associazione Provinciale Tartufai Reggiani, con i loro cani al seguito. Dopo oltre un ventennio dall'inizio del citato censimento è emerso che, il numero complessivo delle specie di funghi ipogei presenti sul nostro territorio provinciale è di ben 102 unità. Fra le specie rinvenute nel corso delle ricerche nel territorio reggiano figurano la *Gigaspora lazzarii*, dedicata al dott. Giacomo Lazzari, uno fra i promotori di queste ricerche, ed il *Tuber regianum*, unica specie di tartufo dedicato ad una città. Entrambe le specie sono risultate essere nuove per la scienza.
Le credenze popolari riguardo ai tartufi sono spesso errate. Per molti i più pregiati sono quelli di Alba, per altri quelli di Acqualagna o di altre località. Cosa certa è che una specie di tartufo non è più o meno buona a secondo della località nella quale si riproduce, ma dal tempo che impiega a compiere il suo intero ciclo riproduttivo, dalla profondità ove si trova il carpoforo (cioè il frutto vero e proprio, quello che si mangia) e in parte anche dal tipo di terreno più o meno permeabile all'acqua e al sole. In questo, i tartufi reggiani sono particolarmente favoriti: essendo il nostro terreno ricco di argilla, la crescita del tartufo risulta compressa da questo terreno compatto e poco permeabile. Ne risultano tartufi magari brutti e irregolari nella forma ma che hanno conservato tutto il loro aroma! Altra inesattezza è quella di ritenere che i grani di tartufi siano di ottima qualità solo a completa maturazione. Se questo è certamente vero per ortaggi e frutta, per i tartufi le cose cambiano. Si possono trovare grani di tartufi completamente maturi, con i semi (cioè le spore) già pronte per la riproduzione, ma privi di profumo. Ciò è dovuto al fatto che essendosi sviluppati a pochi centimetri di profondità, il loro aroma molto volatile è stato disperso dall'acqua e dal calore del sole. Vi sono pure altre dicerie sul fatto che le diverse fasi lunari abbiano influenza sulla riproduzione e maturazione dei tartufi, ma a questo ultimo riguardo, non essendovi nulla di scientificamente provato, limitiamoci a dire che tutte le idee sono degne di rispetto, ancorchè opinabili.