

Quando si compra un tartufo bianco pregiato, visto il suo costo, è necessario esaminare attentamente l'aspetto esterno e l'intensità, complessità e qualità dei suoi profumi. Ciò vale soprattutto quando i tartufi sono di piccole dimensioni perché potrebbero essere immaturi. Il tartufo non andrebbe mai raccolto quando non è maturo, sia perché, non avendo raggiunto la maturità sessuale, non ha ancora diffuso le spore, e la sua raccolta impoverirebbe la tartufaia, sia perché manca della finezza e della complessità odorigena che coincide con la maturità sessuale. Purtroppo raccoglitori senza scrupoli li prelevano anche immaturi, zappando il terreno, poi li mettono insieme agli altri da cui assorbono l'odore, vendendoli a carissimo prezzo, anche perché sono più pesanti di quelli maturi.



Tuttavia si possono trovare, specialmente nelle stagioni siccitose anche tartufi maturi di piccole dimensioni, che costano un po' meno di quelli di maggiori dimensioni, ma rendono molto meno perché, oltre ad avere più scarto, producono fette piccole che emanano meno profumi. Al contrario, un bel tartufo globoso di medie dimensioni, anche se costa di più, ci darà una resa proporzionalmente molto maggiore, sia perché lo scarto è percentualmente inferiore, sia perché ci consente di tagliare fette sottilissime ma molto ampie; in sostanza si ottiene un miglior risultato con meno prodotto dato che per avere la massima emanazione di molecole odorose

non conta lo spessore, ma l'ampiezza della superficie esposta all'aria. Oltre alla forma – dimensione e ai profumi, è utile esaminare bene l'aspetto esteriore del tartufo e la sua consistenza. Eventuali marcescenze si individuano al tatto come gommosità e vanno eliminate subito con un coltellino, altrimenti il tartufo deperisce e muore in un paio di giorni. Anche le parti attaccate dagli insetti o ammaccate andrebbero esportate. Se c'è un po' di terra non va tolta perché è utile per conservare l'umidità, quindi, i profumi. Un eccesso di terra però, oltre alla scorrettezza di vendere la terra al prezzo del tartufo, potrebbe significare la "necessità" di nascondere qualche magagna.