

L'altissimo valore commerciale del tartufo bianco pregiato e la grande richiesta di piatti al tartufo sia in Italia sia all'Estero da parte dei numerosissimi ristoranti che fanno cucina italiana, ha stimolato l'industria a produrre aromi di sintesi che riproducono quello originale la cui molecola più importante è il bismetiltiometano. Si tratta di prodotti tossici se assunti in una certa quantità e che, comunque, derivano da sintesi chimica.

La molecola odorosa di sintesi ha caratteri più stabili di quelli naturali, come si può notare in certi ristoranti dove questo aroma di tartufo ristagna in modo esagerato, mentre le molecole naturali sfumano rapidamente. Tuttavia la stabilità molecolare e il relativo basso costo la fa preferire per aromatizzare tutta una serie di prodotti come oli, creme, paste, formaggi, salse ecc. L'aroma di sintesi serve anche a commercianti privi di scrupoli per aromatizzare, siringandoli, finti tartufi, come le terfezie arenarie, che assomigliano in tutto e per tutto al prezioso tartufo, ma sono quasi completamente prive di aroma (ricordano la patata) e per aromatizzare tartufi raccolti immaturi, più pesanti di quelli maturi, ma scarsi di profumi.



Tornando al discorso sulle creme, oli, burri, ecc. “al tartufo”, non si può demonizzare l'intero mondo dei produttori perché questi preparati si possono ottenere anche con i veri tartufi, quindi è vivamente consigliabile di leggere attentamente l'etichetta. Per esempio se c'è scritto fra i componenti “tartufo bianco” (*tuber magnatum pico*) 0.5% e poi c'è la parola “aromi” o “aromi naturali” è evidente che non si sta comprando tartufo. Quello che dispiace è che la legge consenta l'utilizzo del termine “al tartufo” che inganna il consumatore e, quel che è peggio che consenta anche l'utilizzo della parola “aromi naturali”, anche per i prodotti di sintesi chimica, purchè esista identità di molecola (bismetiltiometano) . Criticabile è anche il fatto che molti ristoratori utilizzino oli, creme, paste, salse, in cucina per impregnare il cibo di aroma chimico e poi .... affettino sopra i piatti qualche fettina di terfezia o di altri tipi di tartufi di basso costo. Al ristorante bisognerebbe pretendere che il prezioso tubero fosse affettato in sala, sotto i nostri occhi. Un modo corretto e vantaggioso potrebbe essere quello di utilizzare tartufi poco costosi, come lo scorzone, in cucina per insaporire e aromatizzare le salse e le mantecature e di affettare il bianco pregiato, in sala, rigorosamente sul piatto, magari pesandolo prima e dopo l'uso.