

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 79 (2001)
Heft: 1

Artikel: Uno sparucchio commerciale o un'intruso scadente nel monde dei tartufi neri? : Tuber indicum Cooke & Massee = Ein Eindringling als Alptraum : die Trüffel aus China (Tuber indicum Cooke & Massee) = Un cauchemar commercial : la truffe chinoise (Tuber indi...

Autor: Riva, Alfredo

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935731>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Uno spauracchio commerciale o un'intruso scadente nel monde dei tartufi neri?

Tuber indicum Cooke & Massee

Alfredo Riva

Via Pusterla 12, 6828 Balerna

Che le opinioni, le tradizioni, i metodi di ricerca, i tentativi di coltivazione e soprattutto l'apprezzamento gastronomico e organolettico correlati a «Ré Tartufo» fossero un capitolo a sé stante delle conoscenze micologiche lo sapevamo da anni. Come pure da anni conoscevamo il «tartufopensiero» degli amici italiani che frequentiamo sovente, soprattutto i Piemontesi detentori di quello che tutto il mondo riconosce (...e paga) per il migliore, cioè il *Tuber magnatum* Pico, il quale si pone in «pole position» nella classifica dei «diamanti della cucina», come li ha definiti Brillat Savarin; davanti al *Tuber melanosporum* Vitt. dagli amici francesi chiamato «Truffe du Périgord», anche se altre regioni transalpine, «Provence avant tout», sostengono di detenere il primato di produzione.

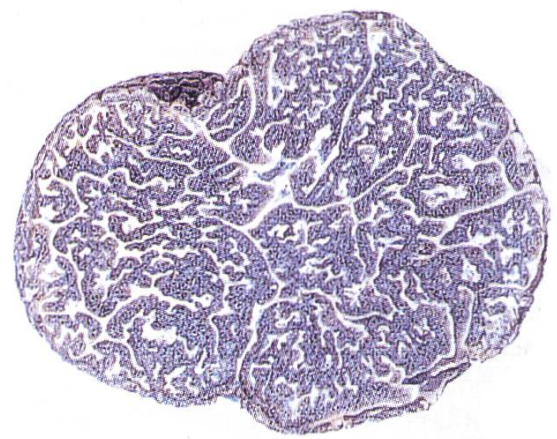
Lo scopo di questa cronaca «micoipogeica» non è quello di farne una trattazione scientifica, a questo proposito vi segnaliamo la bella e riccamente illustrata monografia di Joseph Astier «Truffes blanches et noires», Gap. 1998, ma di cercare di capire qualche contraddizione correlata ai tartufi neri, i più simili tra di loro e i più confrontati a una immensa e recente concorrenza asiatica che può lasciare perplessi i meno competenti. Dunque, per ordine di valore economico di base, diremo ai lettori che il tartufo bianco del Piemonte (*Tuber magnatum*) costa all'origine sui 3500–4000 franchi svizzeri al Kilogrammo e viene messo in vendita al dettaglio, come nel 1998, a 4500–5000 Fr./kg. Il migliore dei neri, la truffe du Périgord (*T. melanosporum*), venduta dal produttore-raccoglitore sui 1000–1200 Fr./kg, arriva al dettagliante attorno ai 1500–1700 Fr./kg. Questo per dare un ordine di grandezza indicativo, quanto poi la si paga affettata con «le mandolin» sul risotto e sulle tagliatelle al ristorante, dipende dalle stellettole assegnate al locale delle guide gastronomiche, quali la Michelin ed altre.

Dimentichiamo i tartufi bianchi che non hanno concorrenza, tranne per gli sprovveduti ai quali potrebbero essere serviti dei *Tuber borchii* Vitt., chiamati in Italia «bianchetto» dal valore di 200–300 Fr./kg e concentriamoci sui neri i quali in classifica, dopo il *T. melanosporum*, contano il *T. uncinatum* Chatin, il *T. aestivum* Vitt., il *T. macrosporum* Vitt. e il più comune e scadente, *T. mesentericum* Vitt.

Durante le recenti Giornate CEMM a Aix en Provence ho avuto occasione di conoscere ed apprezzare il Sig. Jean Marie Rocchia, un vero «padrino» della «Trufficulture de France», personaggio estroverso e «aimable» soprattutto se si leggono i suoi numerosi libri che parlano di «truffes» ma dall'aspetto pratico, tradizionale, culturale e soprattutto di autentico difensore della serietà nel commercio dei tartufi neri minacciati da una specie, *Tuber indicum* Cooke & Massee proveniente a tonnellate e che si sta diffondendo come una «piovra» in tutto il Continente europeo e... ben oltre. Ecco alcuni dati impressionanti, dei quali avevamo inteso qualche notizia ma non autorevole quali quelle forniteci da Monsieur J. M. Rocchia.

Le prime notizie riguardanti «contraffazioni tartuficole» sui mercati dei tartufi neri sono del 1992–1994, fenomeno che dapprima non preoccupò più di quel tanto i commercianti e raccoglitori dei «neri» nè in Francia nè in Italia. Già nel 1995–1997 il «virus indicum» aveva oramai contagiato mercati, negozi, fabbriche di prodotti «truffés» e anche le sagre tipiche di fine autunno molto caratteristiche sia in Italia come in Francia e, seppure meno, in Spagna e Portogallo. Solamente in Francia l'importazione e la vendita «coatta» del tartufo cinese raggiungeva già il doppio della produzione nazionale del *Tuber melanosporum* o Truffe du Périgord. La provenienza di questa specie è particolarmente legata alla provincia cinese di Sichuan, abitata da oltre 100 milioni di abitanti, ma produzioni sembra arrivino dalla Thailandia (soprattutto in'Italia).

I cinesi raccolgono il *T. indicum* sotto *Quercus incana* e lo sterrano con la zappa (come da noi le patate) o con dei maialini grigi dal muso schiacciato.



Tuber indicum

Foto: J. Astier, Truffes blanches et noires, Gap. 1998.



Secondo l'Associazione Nazionale dei commercianti di tartufi di Francia si prevede un'invasione dei mercati occidentali di 800–900 tonnellate annue. Il prezzo al raccoglitore, cioè all'origine è di circa 25 Fr./kg, arriva sul nostro continente a circa 80–85 Fr., viene venduto (o contrabbandato) al grossista incompetente (?) a 300–400 Fr. e mescolato nelle proporzioni di 2/3 a 1/3 al *T. mesentericum*, al *brumale*, al *uncinatum*, e giunge nei negozi sui 500–800 Fr./kg. Immaginatevi voi a quale truffa è sottoposto il «buongustaio amante della tartufo-gastronomia» quando se lo trova nel piatto a Fr. 10.– alla sottile fettina che cade dal «mandolin» del «chef de salle.»

Il suo aspetto morfologico ha dimensioni che vanno da quelle di una noce a quello di un uovo da gallina, raramente alla grossezza di una mela. Il peridio è verrucoso simile a quello del *melanosporum*, ma se si fa attenzione le verruche sono smussate e tronche come quelle dello scadente *T. bituminatum*. La gleba al taglio è marmorizzata a reticolo fine e la consistenza è elastica. Affettandolo sembra di affettare del formaggio tipo Emmental, molle e compatto, mentre l'affettare della truffa du Périgord è più fragile, si sbriciola come tagliare del formaggio Parmigiano. Le proprietà organolettiche sono scadenti nell'odore (che però migliora con il contatto «incestuoso» dei neri pregiati) mentre il sapore è molto mediocre e addirittura ributtante se consumato fresco da solo.

Se tutti i commercianti, raccoglitori, grossisti e anche i responsabili degli acquisti dei tartufi dei lussuosi ristoranti daranno prova di etica, questo gioiello della cucina manterrà il nome coniato da Brillat Savarin, altrimenti quando ci giungerà nel piatto la «truffa delle truffes» sarà compiuta e «les jeux sont faits», e allora, anziché diamante, avremo «apprezzato e pagato» un coccio di vetro della cucina.

Per chi vuol saperne di più:

Astier, J.: Truffes blanches et noires. – Gap. 1998.

Rocchia, J.-M.: Des truffes en général et de la Rabasse en particulier. – Avignon 1995.

Chevalier, G. & Frochot, H.: La Truffe de Bourgogne. – Ed. Pétrarque, 1997.

A. Auguadri, G. Lucchini, A. Riva, E. Testa: Funghi Ipogei. – Chiasso 1991.

NB: fotografie tratte dalla monografia di J. Astier – Gap. 1998.

Ein Eindringling als Alptraum: die Trüffel aus China (*Tuber indicum* Cooke & Masee)

Anfang der Neunzigerjahre erschienen erstmals auf dem europäischen Markt aus Asien importierte Trüffeln (*Tuber indicum*), die vor allem aus der chinesischen Provinz Sichuan stammen. Diese Trüffeln werden den europäischen im Handel beigemischt, sie sind vom Geschmack her aber eindeutig minderwertig. Empörend ist dabei vor allem, dass diese im Ankauf extrem viel billigeren (80–85 Franken das Kilo) asiatischen Pilze auch als Périgord-Trüffeln (*Tuber melanosporum*) verkauft werden, die beim Endkunden Preise bis 1700 Fr. das Kilo erreichen. Wie ernst die Lage ist, zeigt die Tatsache, dass allein in Frankreich schon um 1997 die importierte Menge chinesischer Trüffeln die gesamte einheimische Produktion von Périgord-Trüffeln um mehr als das Doppelte übertraf. Leicht vorzustellen, in welchem Ausmass gewisse Leute hier abkassieren – und wie französische Produzenten geschädigt und Kunden über den Tisch gezogen werden.

Die äusserlichen Unterschiede zwischen diesen zwei Trüffelarten sollen äusserst gering und nur von Spezialisten zu erkennen sein: Geschmack bei der chinesischen Trüffel mittelmässig bis fast null, eher gummige Konsistenz, Warzen stumpfer abgeplattet wie diejenigen von *Tuber bituminatum*. In einer Mischung zusammen mit der sehr aromatischen Périgord-Trüffel wird sie von deren Aroma äusserlich «imprägniert», so dass der wesentlichste Unterschied abgeschwächt und es damit noch schwieriger wird, den Betrug zu entlarven.

(Zusammenfassung: I. Cucchi)

Un cauchemar commercial: La truffe chinoise (*Tuber indicum* Cooke & Massee)

Au début de la dernière décennie du siècle sont apparues sur le marché européen, mélangées à des espèces européennes et commercialisées comme telles, des truffes importées d'Asie, en particulier de Thaïlande et du Sichuan chinois, qui ressemblent beaucoup macroscopiquement aux truffes du Périgord (*T. melanosporum* Vitt.), mais qui n'en ont pas, et de loin, les qualités organoleptiques. De plus, et c'est là le scandale commercial, elles sont obtenues à vil prix (80 à 85 CHF le kilo) et négociées au prix fort (jusqu'à 1700 CHF dans le commerce de détail) pratiqué pour *T. melanosporum*. Les différences macroscopiques entre la truffe chinoise et la truffe du Périgord sont minimales pour un profane: pour la première, saveur médiocre, odeur quasi nulle, consistance élastique, verrues émoussées et tronquées comme celles de *T. bituminatum*. La truffe chinoise est déterrée à la pioche, comme chez nous les patates, dans la province du Sichuan. En mélange incestueux avec la truffe du Périgord, elle s'imprègne un peu de son odeur puissante et le consommateur non gastronome n'y voit que du feu!

Dans son article, A. Riva fait le tour des truffes d'Europe et recommande aux intéressés des titres intéressants d'ouvrages, en particulier en langue française.

(rés.: François Brunelli)

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Redaktion

Verantwortlicher Hauptredaktor: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.
E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Redaktion für die französische Schweiz: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sitten,
Tel. 027 322 40 71. E-mail: fr-brunelli@bluewin.ch

Redaktionsschluss Abonnementspreise

Für die Vereinskommunikationen am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP.

Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz Fr. 35.-, Ausland Fr. 40.-. Postcheckkonto
Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde 30-10707-1. Bern.

Insertionspreise Abonnemente und Adressverwaltung

1 Seite Fr. 500.-, 1/2 Seite Fr. 250.-, 1/4 Seite Fr. 130.-

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: greberzug@bluewin.ch

BSM Bulletin Suisse de Mycologie

Rédaction

Rédacteur responsable: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tél./Fax: 01 761 40 56.

E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Rédaction pour la Suisse romande: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sion,
Tél. 027 322 40 71. E-mail: fr-brunelli@bluewin.ch

Délais rédactionnels Abonnements

Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines
avant la parution du BSM.

Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse
fr. 35.-, étranger fr. 40.-. Compte de chèques postaux de l'USSM: 30-10707-1. Bern.

Publicité Abonnements et adresses

1 page fr. 500.-, 1/2 page fr. 250.-, 1/4 page fr. 130.-

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: greberzug@bluewin.ch

BSM Bollettino Svizzero di Micologia

Redazione

Redattore responsabile: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.

E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Redazione per la Svizzera romanda: François Brunelli, Rue du Petit Chasseur 25, 1950 Sion,
Tel. 027 322 40 71. E-mail: fr-brunelli@bluewin.ch

Termini di consegna

Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del
BMS.

Abbonamento

Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. (Per i membri delle Società Micologiche
della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato
separatamente della Società di appartenenza.) Per i membri isolati: Svizzera Fr. 35.-, estero Fr. 40.-. Conto C.P.
della USSM: 30-10707-1. Bern.

Inserzioni Abbonamento e indirizzi

1 pagina Fr. 500.-, 1/2 pagina Fr. 250.-, 1/4 pagina Fr. 130.-

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: greberzug@bluewin.ch