

Le varietà di tartufo che possiamo cavare sono 3:

IL TARTUFO BIANCHETTO o Marzuolo



Nome scientifico: TUBER BORCHII VITT o Borchii Vitt.

Descrizione: irregolare, liscio e di colore bianco sporco ma quando giunge a maturazione diventa più scuro.

Periodo di raccolta: Il periodo di raccolta è da Gennaio ad Aprile.

Il Tartufo Estivo o Scorzone



Nome scientifico: Tuber Aestivum Vitt.

Descrizione: ha una consistenza dura e rugosa della sua scorza che è nero-bruna ricca di verruche piramidali, sporgenti e grandi. Le sue dimensioni variano da quelle di una noce a quelle di una grossa mela. La forma è irregolarmente ovoidale o tondeggiante. La polpa a maturità è di un gradevole color nocciola attraversata da numerose vene di colore bianco che in sezione conferiscono un colore marmorizzato. ha un profumo dolciastro terroso un gusto gradevole.

Periodo di raccolta: Il periodo di raccolta è da Maggio ad Agosto.

Il tartufo Uncinatum



Nome scientifico: Tuber Uncinatum Chatin.

Nome comune: Tartufo Uncinato o tartufo nero

Descrizione: peridio o scorza verrucosa di colore nero, con verruche poco sviluppate.

Luoghi: si sviluppa nella stessa zona del tartufo estivo. La raccolta avviene prevalentemente in zone fresche con umidità costante tutto l'anno; il tartufo uncinato gradisce terreni argillosi, calcarei, ma vegeta anche in suoli compatti purché non si verificano ristagni idrici prolungati. Cresce in simbiosi con pioppi, tigli, querce noccioli e faggi.

Periodo di raccolta: lo si trova da metà settembre a febbraio.