



Tartufo vero o finto? Il segreto di molti risotti e pietanze che richiamo il famoso fungo è l'aroma sintetico. Il mistero dell'etichetta

Publicato da: *Il Fatto Alimentare*

Autore: *Simone Serafini*

Data: *9 Maggio 2016*

L'aroma naturale del tartufo è formato da tantissime componenti, che non si trovano nella maggior parte dei prodotti esposti sugli scaffali dei supermercati che invece utilizzano un aroma ottenuto in laboratorio per via sintetica. In laboratorio viene selezionata solo una delle componenti dell'aroma naturale, il cosiddetto "aroma d'impatto", in grado di conferire al preparato un profumo e un sapore che imitano quello naturale. A rendere il tutto molto semplice, c'è un quadro legislativo di riferimento con alcune zone d'ombra che non aiuta certo il consumatore a capire cosa sta acquistando.

Quando si compra un alimento che richiama in qualche modo il tartufo, spesso si tratta di un cibo con un aroma fatto in laboratorio. Il caso più eclatante è quello del Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum*) dove l'odore nel cibo è dato dall'aroma di sintesi bismetiltiometa-

no che dovrebbe rappresentare le 40 componenti del tartufo bianco. Questo aroma può essere estratto dal tartufo con costi elevati o prodotto in laboratorio a costi decisamente inferiori. Ad esempio, in alcuni passaggi della lavorazione del petrolio.

Leggendo attentamente le etichette di questi vasetti, si nota che la percentuale di tartufo è davvero limitata, quasi nulla. Nella maggior parte dei casi la quantità del tartufo è dello 0,5% sul peso totale. Questi piccoli quantitativi consentono ai produttori l'utilizzo dell'immagine del tartufo sulla confezione, rendendo il prodotto molto più attraente. Se invece il contenitore riporta la dicitura "condimento a base di tartufo bianco" è probabile trovare tra gli ingredienti una percentuale di tartufo bianco pari al 5%. Il resto è composto di altri tipi di tartufo di scarso valore commerciale (ma con nomi in latino altisonanti), oppure: funghi, olive e altri composti in grado di assorbire il bismetiltiometano che dà poi al prodotto il sapore del tartufo indicato nell'elenco degli ingredienti dietro la scritta "aroma". Per esempio la robiola Osella al tartufo indica in etichetta la presenza del 5% di una crema che contiene solo l'1,1% di tartufo, mentre il sugo alla norcina Fior Fiore di Coop indica in etichetta la presenza dell'1,3% di una crema composta al 75% di tartufo nero, ma entrambi contengono la scritta "aroma".



Anche nei prodotti confezionati, come risotti o paste si trova l'aroma liofilizzato. Nel riso, ad esempio viene inserita una minima quantità di tartufo (dallo 0,5% al 2-3%) preventivamente trattato con una

generosa quantità di aroma di sintesi e poi liofilizzato. In questo modo si può conferire all'intera confezione di risotto da 250 grammi il sapore del tartufo. Il costo per il produttore è di pochi centesimi di euro, perché si scelgono scarti di tartufo estivo poco pregiato, e il risultato è garantito perché il consumatore è convinto di acquistare un "Risotto al tartufo" ed è disposto a pagare sei-sette volte in più rispetto al costo di un semplice riso bianco.



L'aroma deriva da alcuni composti chimici

volatili naturalmente presenti in certi prodotti, che conferiscono ai cibi quella precisa caratteristica sensoriale. È frutto della combinazione di odore e sapore. Laddove l'industria alimentare percepisce una debolezza degli ingredienti utilizzati, interviene aggiungendo aromi di sintesi che integrino il sapore magari perso durante la lavorazione industriale.

Succede con moltissimi dei prodotti in commercio, per esempio nel caso della fragola si usa il

furaneolo, per la cipolla il disolfuro di allilpropile, per il prezzemolo l'apiolo.

A questo punto conviene leggere sempre bene l'etichetta, la scritta "prodotto contenente aroma" o la semplice parola "aroma" indicano una sostanza ottenuta in laboratori, solo quando c'è scritto "aroma naturale di tartufo" il componente è estratto dal tartufo. Negli ultimi anni ho notato la tendenza di alcuni ristoratori ad acquistare un prodotto di bassa qualità da usare a scopo puramente decorativo, correggendo poi il sapore con un po' di olio con un aroma di sintesi. Gli intenditori suggeriscono che quando si tratta di bismetiltiometano, si avverte un lieve pizzicore e un retrogusto insistente, pungente. La Federazione Italiana Tartuficoltori Associati (FITA) conferisce una targa ai ristoratori che in cucina utilizzano solo tartufo vero.

Simone Serafini (operatore nel settore dei tartufi) con la collaborazione di Gianluigi Gregori del Centro sperimentale di tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado

