

E' molto comune la domanda: come posso conservare il tartufo fino a domenica prossima o per la festa che si terrà fra 8 giorni? La risposta è: mangiarli il prima possibile perché qualunque tipo di conservazione provoca un deterioramento della qualità.

Il tartufo, come tutti i prodotti ricchi di acqua, vengono aggrediti da batteri e funghi che degradano la sostanza organica provocando il deterioramento del prodotto. Il loro attacco è direttamente proporzionale alla temperatura e all'umidità che si forma sulla superficie del tartufo. Inoltre il tartufo non lavato si conserva più a lungo di uno lavato.

Per alcuni giorni il tartufo può essere conservato in frigorifero, incartato con carta porosa e inserito dentro un contenitore di vetro perfettamente chiuso. Tutti i giorni va sostituita la carta in modo che il tartufo rimane sempre ben asciutto in superficie.

Lo stesso scopo può essere raggiunto inserendo il tartufo immerso in un cereale all'interno di un contenitore ben chiuso. In questo caso il cereale che può essere il riso, il grano, l'orzo, ecc. ha il compito di assorbire l'umidità mantenendo il tartufo perfettamente asciutto.

Il numero di giorni che si può conservare allo stato fresco non è possibile stabilirlo a priori perché dipende dalla specie e dalla sua freschezza cioè dal periodo di tempo che è intercorso dalla raccolta fino al giorno che si inizia la conservazione.

In genere i tartufi neri, che sono provvisti di un peridio robusto che costituisce un ostacolo all'ingresso dei batteri, hanno la possibilità di conservarsi più a lungo rispetto ai tartufi a peridio liscio.

I tartufi neri, se sono freschi, si possono conservare per una quindicina di giorni mentre i tartufi bianchi per una decina.