

"Aroma naturale di tartufo" e "aroma di tartufo": la differenza è ovvia e NATURALE ma lo è anche per il consumatore?

Il bismetiltiometano è un **aroma naturale** se è ottenuto dal tartufo. Se invece è distillato dal petrolio, per la Normativa, è comunque "**Aroma di tartufo**"

Sulla questione uova tartufate, ed anche olio al tartufo, abbiamo chiesto al Dott. Alfredo Clerici di darci una sua opinione.

Ecco la sua risposta:

Dott. Alfredo Clerici:

Il Dizionario di chimica curato dall'Università di Torino, così definisce il bismetiltiometano: un mercaptale che, a concentrazioni estremamente basse ha aroma di tartufo, di cui è il costituente odoroso principale.

A questo punto è utile fare un poco di chiarezza sull'impiego di alcuni termini.

AROMI NATURALI

Sono quelli "la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti". Per capire meglio questa definizione, è necessario ricordare quanto prescritto dal testo che si occupa di queste sostanze, il [d.to leg.vo 107/92](#). In esso si legge che gli **aromi naturali** sono ottenuti "*con procedimenti fisici, comprese la distillazione e la estrazione con solventi, oppure con procedimenti enzimatici o microbiologici a partire da una materia di origine vegetale o animale allo stato naturale o previa trasformazione per il consumo umano con procedimenti tradizionali di preparazione di prodotti alimentari, comprese l'essiccazione, la torrefazione e la fermentazione*".

Si tratta, quindi, di sostanze ottenute da matrici presenti in natura.

AROMI

Tutti gli aromi che non rientrano nella precedente definizione debbono essere dichiarati come "aromi".

Quindi, se il nostro **bismetiltiometano** è ottenuto a partire dal petrolio (o da qualunque altra sostanza che non sia un tartufo), non si può parlare di "**aroma naturale di tartufo**" bensì di "**aroma tartufo**".

Riassumendo, le possibili denominazioni di vendita utilizzabili per le uova aromatizzate sono:

- 1.se vengono impiegati unicamente aromi derivati dal tartufo (per inoculazione o per "via osmotica, nel caso di uova vendute con il guscio): **uova "al tartufo"** o "**all'aroma naturale di tartufo**"; soltanto in questo caso, inoltre, è possibile utilizzare immagini o rappresentazioni grafiche che richiama la presenza di tartufi;
- 2.se vengono utilizzati aromi NON derivati dal tartufo: uova "all'aroma di tartufo".

Le stesse regole valgono in fase di presentazione (menu) al consumatore.

In merito all'effettivo impiego del metodo "osmotico" le metodiche sono varie:

(dal Web)

Selezionate tra le uova prodotte in Val Borbera, vengono accostate ai tartufi bianchi dal profumo intenso, con la precauzione che la temperatura sia intorno ai 38°. In questo modo la fragranza del tartufo attraversa il guscio poroso per regalare un prodotto straordinario.

(fonte: www.comune.noviligure.al.it)

Per fare delle strepitose uova aromatizzate al tartufo basta veramente poco. Si comprano delle uova fresche di giornata e si mettono dentro un vaso di vetro col tappo ed insieme a loro il

tubero sublime. Si lasciano in frigo per 2-3 giorni in modo che il tartufo induca il suo aroma nelle uova stesse. (fonte: <http://ermopoli.it/>)

Leggiamo la nota del dott. Alfredo Clerici che ringraziamo ma, non contenti, poniamo alcune domande per approfondire l'argomento.

Naturale o no, nell'immaginario collettivo di tutti coloro che ancora acquistano e consumano "**Olio al tartufo**" o "**uova al tartufo**" la convinzione è quella di avere tra le mani un prodotto prezioso che contiene **TARTUFO**. Per quanto ne sappiamo, salvo essere smentiti, il bismetiltiometano è SOLO prodotto con la distillazione del petrolio.

Dott. Clerici, la dicitura "Aroma al tartufo" non è un po' troppo sibillina per il consumatore?

E' la normativa che stabilisce le regole.

Per poter definire un aroma "naturale", tale aroma deve essere ottenuto unicamente dalla materia prima cui fa riferimento. Quindi l'aroma naturale di tartufo (ammesso che esista in commercio) deve obbligatoriamente essere ottenuto a partire dal solo tartufo.

Per quanto riguarda il bismetiltiometano, si tratta di una molecola che può essere ricavata a partire da differenti matrici. Se la ottengo a partire dal tartufo otterrò un aroma NATURALE di tartufo; se la ottengo a partire da ogni altra cosa, otterrò un AROMA, che potrò, al limite chiamare AROMA TARTUFO, ma non AROMA NATURALE DI TARTUFO. La normativa sull'etichettatura, infatti, ammette solo queste due categorie:

AROMA NATURALE DI XXX (se ottenuto a partire da xxx)

Dott. Clerici, pare che non esista sul mercato nessun olio aromatizzato con vero tartufo ma solo ed unicamente con il bismetiltiometano.

Cosa è corretto scrivere su una etichetta di una bottiglietta di "olio al tartufo" - per intenderci l'olio che è aromatizzato con il bismetiltiometano?

Per scrivere "olio al tartufo" è necessario che nell'olio ci sia tartufo tal quale o componenti della sua frazione aromatica (quindi, anche bismetiltiometano che è il suo rappresentante principale). In questo caso potrà essere utilizzata anche la forma "olio all'aroma naturale di tartufo". Se, invece, è stato usato un semplice AROMA TARTUFO (che pure conterrà bismetiltiometano, ma ottenuto dal petrolio o da qualunque altra cosa che non sia un tartufo), l'unica versione legalmente valida è OLIO ALL'AROMA DI TARTUFO oppure OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO. In nessun caso deve essere utilizzato il termine "naturale", né è ammessa la raffigurazione del tartufo in etichetta o su altre forme di presentazione.

Come devono essere vendute le uova tartufate? Come devono essere confezionate, etichettate, quale scadenza?

Dott. Alfredo Clerici:

- se vengono impiegati unicamente aromi derivati dal tartufo (per inoculazione o per "via osmotica, nel caso di uova vendute con il guscio): uova "al tartufo" o "all'aroma naturale di tartufo"; soltanto in questo caso, inoltre, è possibile utilizzare immagini o rappresentazioni grafiche che richiama la presenza di tartufi.

- se vengono utilizzati aromi NON derivati dal tartufo: uova "all'aroma di tartufo".

Le stesse regole valgono in fase di presentazione (menu) al consumatore.

La confezione e la scadenza dipendono dal produttore.

E' corretto chiamarle uova tartufate? Sia quelle che sono state "aromatizzate" per osmosi con veri tartufi che quelle "aromatizzate" con il bismetiltiometano?

Secondo me questa denominazione regge solo se l'aromatizzazione deriva dal tartufo direttamente (osmosi) o da aromi naturali di tartufo (come detto, ammesso che siano presenti in commercio). Ripeto che il punto non è la presenza del bismetiltiometano, bensì la sua

origine: in altre parole, se c'è profumo di tartufo c'è bismetiltiometano, si tratta di vedere da cosa deriva.

Nella sua nota ci dice: ...I tartufi che vengono usati per "aromatizzare" le uova per osmosi ...dopo 2-3 giorni in frigo ...lo possiamo capire, ma se vengono scaldati a 38°, non crede che poi siano da buttare? E, se è così, quanto dovrebbero costare queste "imperiali" uova tartufate?

Il trattamento a 38° sembra strano anche a me; d'altra parte l'ho trovato sul sito del Comune di Novi Ligure: bisognerebbe chiedere a loro.

Sui costi non saprei proprio.

Redazione Newsfood.com