



Nua che tut ha cumenzà: tartuffels originars sin in martgà a Peru.

FOTO M. ALBERT/PIXELIO



Per ils conquistaders ina bellezza exotica, oz savens survesida: la planta da tartuffel en fluriziu.

PD

# Il tartuffel

Derivanza e cultivaziun d'ina planta da cultura multifara

■ Il tartuffel vegn oriundamain da l'America dal Sid, nua ch'ins al chatta anc oz sco planta selvadia. Il pievel dals Incas cultivava il tartuffel ditg avant ch'ils Europeans han scuvert il nov continent. En il 16avel tschientaner han ils conquistaders purtà a chasa ils emprims tartuffels. La valur dal tartuffel per il nutriment uman n'han ins dentant betg realisà immediat en Europa. Il tartuffel era plitost ina curiosità en ierts botanics. Quai è sa midà pir il 18avel tschientaner ed il tartuffel è spert daventà ina da las pli impurtantas plantas per il nutriment dals umans.



Questa muntada centrala ha gi consequenzas fatalas enturn la mesadad dal 19avel

tschientaner. Da lez temp ha la sfarinussa destrui ina gronda part da las racoltas da tartuffels en l'Europa e blers pajais han stuì patir da grondas fominas.

Durant la Segunda Guerra mundiala ha il tartuffel garantì l'alimentaziun da la populaziun svizra. Tenor il plan dal Cussegl federal han ins extendì entaifer curt temp la surfatscha da cultivaziun sin passa 80 000 hectaras. Oz coltivaeschan ils purs svizzers tartuffels anc sin ina surfatscha da ca. 13 500 hectaras. Grazia al progress tecnic e grazia a meglras sorts pon els racoltar sin la medema surfatscha in bun tant dapli tartuffels che pli baud.

## L'istorgia dal tartuffel

Per ils Indians sidamericans era la cultivaziun da tartuffels gia avant 2000 onns fitg impurtanta. Ils Incas avevan bajegià ch'avevan ina furma pli speziala vegnivan vestgidas sco poppas ch'ins numnava *papaconopa*. Cun ellas vegniva empruvà da prevesair il futur.

Ils Incas cultivavan fin 400 sorts da tartuffels. Savens smarschiva però ina part da la racolta avant ch'ella pudeva vegnir mangiada. Perquai han ils Incas sviluppa ina metoda per schelentar ils tartuffels: Il zercladur, cur ch'igl è chaud durant il di e fraid durant la notg en l'emisfera sid, transportavan els ina gronda part da la racolta en las muntognas. Là eri uschè fraid ch'ils tartuffels schelavan durant la notg. Durant il di sa stgavavan las bulbas uschè ferm ch'ellas sdeglavan puspè. En quest mument pudeva lur suc extrar libramain. Ils Indians splatitschavan e zappitschavan ils tartuffels

uschè ditg cun lur pes fin che bunamain tut il suc era extrà. Per finir laschavan ins sientar la part restanta dal tartuffel al sulegl. Ils tartuffels setgentads che resultavan uschia, ils *chunos*, pudev'ins conservar plirs onns. Dal reminent vegnan ils *chunos* anc producids ozendi sumegliantamain.

I dat differentas istorgias co ch'el tartuffel è sa derasà en Europa. Tartuffels appurtads èn gia vegnids plantads en differents pajais da l'Europa avant 400 onns. I vegn raquintà ch'els tartuffels sajan l'emprim vegnids plantads en curtins da gliued nobla. La gliued admirava las plantas verdas e lur fluras. En autras istorgias vegn rapportà che la gliued aveva empruvà da mangiar las flurs e la feglia ed era daventada malsauna. La gliued scheva perquai ch'el tartuffel saja smaladi.

Ma in pau pli tard è il tartuffel avanzà ad ina vivonda impurtanta, oravant tut er per gliued pli paupra. En bleras famiglias devi di per di tartuffels. En tscherts territoris che n'eran betg uschè adattads per plantar graun è il tartuffel daventà la pli impurtanta vivonda. In'emprima cultivaziun dal tartuffel en il Grischun è attestada il 1717 en l'iert dals Salis a Marschlins, l'emprim sco planta decorativa, alura sco pavel. Dal tartuffel sco past uman discurren las funtaunas grischunas l'emprima giada il 1758. Sco aliment n'aveva il tartuffel dentant nagina impurtanza fin en ils onns da foina dal 1771-73 che han tutgà oravant tut il Partenz. Suentar il 1800 è il tartuffel alura sa fatg valair d'apertut ed ha provocà grondas midadas socioculturalas ed economicas. En regiuns pli autas (il tartuffel vegniva cultivà fin a 2000 m) ha el remplazzà ora-

vant tut la cultivaziun da ravas, da bagiaunas e da lentiglias.

Dal temp ch'el tartuffel è vegnì en Europa Centrala mangiava la gliued adina er maila cun lur spaisas. Per exempel tar buglia da megl, tar fuatschas da giutta, ma er tar legums. Cur ch'els tartuffels èn daventads tar nus indigens han els remplazzà la maila tar las spaisas principals. Perquai numnav'ins la bulba – sco en vallader *mailinterra* – er *Erdapfel* u en bernaies *Härdöpfü* (puter *ardöpfel*, sutsilvan *hardefel*). Ils plets *tartuffel* e *Kartoffel* (sursilvan *truffel*, surmiran *tiffel*) derivan dal pled talian tartufolo (*trifla*, *Trüffel*).

## La planta da tartuffels

Tartuffels èn chatschs sutterrans transformads en bulbas. Quellas conservan il nutriment producì cun agid da la fotosintesa. Quest nutriment en furma da granins d'amet dovrà il giuvens scherms l'onni che vegn per crescer or da la bulba. Or d'in tartuffel da sem creschan sut la terra chatschs e ragischs. Tras las ragischs recepescha la planta substanzas nutritivas ed aua da la terra. Ils piz dals scherms vegnan adina pli gross. Or da quels creschan ils novs tartuffels (reproduziun vegetativa). Il tartuffel da sem sa rubaglia. El daventa l'uschenunna tartuffel-mamma u la bulba-mamma. Or dals scherms che chatschan tras la terra crescha il moni, la feglia e las flurs. La stad flureschan las plantas dals tartuffels. Or da las flurs sa sviluppan coclas che cuntengnan – sco tut las parts verdas da la planta – il tissi solanin.

Tge capitass, sch'ins semnass ils sems dal fritg dal tartuffel? Sco tut ils fritgs cuntengnan er las coclas verdas che sa sviluppan or da las flurs da la planta da tartuffels sems per sa multiplitgar. I n'è betg

simpel, ma ins po davaira semnar quests fritgs ed als laschar sviluppar tar novas plantas da tartuffels. Il motiv daco ch'el pur na semna betg tartuffels è il suandant: Noss tartuffel da cultura d'ozendi è sa furmà cun cultivar. Sch'ins metta ils sems dal fritg dal tartuffel en la terra, cumparan puspè las pli differentas particularitads da las furmas selvadias. Cun prender las bulbas per la multiplicaziun èsi dentant garanti ina buna qualitad e racolta. La reproduziun vegetativa producescha numnadamain plantas geneticamain identicas che han tuttas exact las medemas qualitads.

## Cultivaziun ed elavuraziun

En il decurs dal mais da matg cumenzan ils purs per regla a semnar ils tartuffels. Per meter quadrat creschan circa quatter fin sis plantas da tartuffels en duas eras. Temperaturas sut 10 °C n'èn betg adattadas per il svilup da la planta dal tartuffel, ma er betg temperaturas sur 30 °C. Perquai è la racolta da tartuffels pli gronda en il clima subtropic ed en la zona temprada ch'èn regiuns tropicas.

Il grond inimi da la planta da tartuffel en la fasa da creschientscha è il bau da Colorado. La femella da quest bau mellen cun stritgs nairs si dies po metter pli che 2500 ovs. Da quels sortan larvas pitschnas, ma magliadrunas. 30 larvas dal bau da Colorado pon magliar en in'unica emna la feglia d'ina entira planta da tartuffel. Il moni blut na po ussa betg pli assorbir energia dal sulegl e la planta mora.

Sche la planta è vegnida schanegiada dad insects nuschaivels e da la marschira da la bulba, cumenza la feglia dal tartuffel a vegnir passa cur che las coclas èn mairas. En la terra èn ussa las novas bulbas da tartuffels gronds avunda per la racolta. Vi d'ina planta pendan en general dapli che 15 tartuffels. Tar ina buna racolta dat quai 5 kg tartuffels per meter quadrat, tar ina racolta mediocra 4 kg e tar ina pitschna racolta radund 3 kg.

Pli baud vegnivan ils tartuffels chavad or da la terra cun zappas. Avant ch'els tartuffels vegnivan rimnads ed emplenids en chanasters, als laschav'ins anc sientar in pèr uras sin l'er per che la terra sa schlia meglier dals tartuffels. Oz surpiglia la maschina da racoltar ina gronda part da las lavurs. Ils custs per racoltar ils tartuffels sin in er d'ina hectara (100 x 100 m) muntan circa a 1800 francs per 4 uras da lavur. Per racoltar a maun duvrass ins circa 300 uras per far la medema lavur.

32% dals tartuffels vegnan consumads sco tartuffels frestgs. 23% vegnan duvrads per conservas, products setgentads u schelentads. 36% tartuffels frestgs vegnan pavlads ad animals. Or da 5% vegn fatg farina e flocs per pavlar ani-

mals. E 4% da la produziun da tartuffels vegnan mess da la vart per semnar.

Entant ch'el tartuffel ha giugà durant tschientaners ina rolla impurtanta per segrar l'alimentaziun, è sa sminui il davos onns tant la cultivaziun sco era il consum da tartuffels. Entant ch'el consum per persuna muntava en l'emprima mesadad dal 20avel tschientaner varga 100 kg, è el oz crudà sin radund 45 kg. Tuttina è il fritg da bulba anc adina ina da las pli impurtantas vivondas en Europa Centrala, gist er grazia a sias valurs nutritivas. Sper ina cumpart da 77% aua cumpiglia il tartuffel radund 19% amet, in idrat carbonic che furnescha autas valurs energeticas. Plinavant cuntegna il tartuffel proteins (2%), substanzas mineralas, oligoelements e vitamins (1%) sco er substanzas da fibras (0,8%). La cumpart da grass en in tartuffel è però quasi negligibla.

Las differentas sorts da tartuffels partan ins per regla en trais gruppas: cumpact (tip da cuschnar A ed A-B, per exempel *Agata*, *Amandine*, *Charlotte* e *Nicola*); vaira cumpact (B-A e B, per exempel *Julietta*, *Urgenta* e *Victoria*); farinus (B-C e C, per exempel *Agria*, *Bintje* e *Désirée*). Questas sorts pon ins elavurar a products finids e spaisas ordvart multifaras, sco per exempel tartuffels en paletscha, tartuffels or da l'aua, salata da tartuffels, gratin da tartuffels, rōsti, buglia da tartuffels, gnocchi u ils maluns sco varianta grischuna. Plinavant èn da numnar tut las variantas da tartuffels frittads ch'èn ordvart derasadas e popularas: pommes frites, croquettes, pommes ris-solées, pommes duchesses, pommes chips e bleras autras. Ma atenziun: per transformar 100 grams tartuffels en paletscha en energia ston ins ir 9 ½ minutas cun velo – tar 100 grams pommes chips èn quai già 1 ura e 13 minutas!

Il tartuffel è dentant anc blier pli universal che quai ch'ins pensa e na serva betg mo sco mangiativa: Cun laschar fermentar ils tartuffels pon ins per exempel producir alcohol. Or da quel vegn fatg vinars da tartuffels ed ina varianta da vodka (sper la varianta principala fatga cun graun). L'amet cuntengnì en il tartuffel fa plinavant daventar liquids in pau pli consistent u perfin dirs. Quai vegn tratg a niz tant en l'industria d'alimentaziun (tar sosas, schuppa, fondue, puding, ursets da gomma) sco tar la produziun da palpi, chartun e collas.

## La preschentaaziun:

Dossier «Tartuffel».

## Dapli infurmaziuns:

www.chatta.ch/?hiid=1862  
www.chattà.ch



Cultivaziun da tartuffels en la Russia zaristica, ca. 1910.

PD