La fama dei tartufi, oltre al loro odore e sapore unico, è legata da secoli ai loro effetti prodigiosi. Le ricerche hanno sinora caratterizzato la composizione dei loro aromi, le loro caratteristiche nutrizionali sino ad arrivare alla definizione del genoma del tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum). I ricercatori di Micologia e Genetica dell'Università dell'Aquila insieme ai colleghi abruzzesi di Teramo e del Campus Biomedico di Roma, sono riusciti a dimostrare che i tartufi contengono anche livelli elevati di anandamide, un cannabinoide che è chiamato "la molecola del piacere".

Si tratta di una sostanza naturalmente presente nel cervello degli animali che scatena il rilascio di sostanze chimiche che regalano il benessere e modulano l'umore; non per nulla il suo nome in sanscrito significa "piacere estremo o estasi".

I tartufi hanno bisogno di essere mangiati dagli animali per poter disperdere le loro spore: il loro intenso odore li attira e l'anandamide li soddisfa. Infatti l'anandamide è una sostanza psicoattiva presente anche nel latte materno e stimola il neonato ad assumerlo , simile al THC della Cannabis.

Il tartufo è stato per secoli consumato dai ricchi come sono ora consumate le patate e quindi i suoi effetti erano evidenti, ora l'uso come aromatizzante ha fatto credere che le sue mirabolanti proprietà fossero un mito.

Su questa scoperta la BBC ha confezionato un servizio che sta facendo il giro del mondo ed all'EXPO 2015 darà un visibilità diversa del tartufo italiano ed abruzzese.