PER QUESTO PECCATO SIAMO DISPOSTI A TUTTO

È COSTOSO, MA NON INARRIVABILE. LE OCCASIONI PER GUSTARE IL RE D'AUTUNNO NON MANCANO. ECCO DOVE SI TROVA, COME SCEGLIERLO E CON QUALI CIBI SPOSARLO

UNA FRAGRANZA INCONFONDIBILE
Una ragazza annusa la fragranza di alcuni tartufi bianchi, solitamente il tartufo è il modo migliore per capire se è di qualità o no, spiega lo chef Ugo Alciati. «L'altro modo di fare il raccolto se è molle, è gli si rompe matura. Quello buono deve essere sodo.

QUI È VERDE E SCONTRATO
Alba (Cuneo). Venditori e acquirenti all'interno ironmobile del tartufo bianco d'Alba, nel Castello della Mostarolera, dove si tengono anche incontri, show cooking e laboratori.

CALENDARIO APPETITOSO

CERCATELO AL CENTRO-NORD

Il tartufo è uno il protagonista di manifestazioni in tutta Italia: tante buone occasioni d'acquisto e assaggio di un prodotto di qualità e a prezzi più convenienti. Ecco assaggi e date più importanti:

- 6-8, 13-15, 20-22 novembre. 14° Sagra del Tuber magnatum Pico del Bianco della Pieffila di Sant'Agostino (Ferrara), dove assaporando il tartufo contribuirete alla ricostruzione post-terremoto del 2012. Info e prenotazione: 339-448 33 335.
- 7, 8, 14, 15 novembre. La solenne Fiera nazionale del tartufo bianco di Acqualagna (Pesaro e Urbino) compie 50 anni, festeggiato da vip e chef stellati. Info: 0721-796147.41.
- 7, 8, 14, 15, 21, 22 novembre. A San Giovanni d'Asso (Siena) si tiene la 50ª Mostra mercato del tartufo bianco delle Crete senesi. Info: 349-75.04.247.
- 14, 15, 21, 22, 28, 29 novembre, 5, 6 dicembre. A San Miniato (Pisa) 49ª Mostra mercato del tartufo bianco. Info: 0571-42.765.
- Fino al 15 novembre tutti i fine settimana si gusta il tartufo nero di Fragno, frazione di Calestano (Parma). Info: 0525-52.38.14.

di Alessandra Vuga

Cavo tartufo, quanto mi costi! Golosi d'elite inarrivabile, oggi accessibile a un pubblico più vasto grazie all'offerta delle diverse varietà (quasi tutte coltivabili) tranne il Tuber magnatum Pico bianco, il più caro, quest'autunno costa il doppio dell'anno scorso. Colpa della siccità dell'estate, che non ne ha assicurato la germinazione e la maturazione. Di conseguenza la raccolta è minore e i tartufi sono in media più piccoli. Al 13 ottobre, sia alla Fiera del tartufo di Acqualagna (Pesaro e Urbino), considerabile su www.acqualagna.com sia al Mercato del tartufo di Alba (Cuneo), on line su www.tuber.it, il prezzo medio offerto per pezzi di circa 20 grammi è di 400 euro, ma quelli più grandi hanno un prezzo maggiore.

Oltre a Piemonte e Marche, circa duecentomila raccoglitori ufficiali battono i territori di Toscana, Umbria, Abruzzo, Lazio e Calabria per ritirare liceve e colazioni, con un giro d'affari stimato da Coldiretti che raggiunge, con l'indotto, circa mezzo miliardo di euro, compresi i tartufi neri e il bianchetto, ma freschi, conservati o trasformati.

E il Molise e la regione che produce il 40 per cento del tartufo bianco nazionale che, ricordatevelo, è esportato quasi totalmente (buone occasioni degli Esteri). Questo ogni anno ospita una festa e propria "territorialità ecologica", che ora cresce in termini numerici. San Giovanni d'Asso (Siena) ha addirittura inventato le "cartoline del suo prezioso "Diamante delle Crete" nel paese regalano e commerciale, allo scopo di proteggerle anche da prodotti che aggrediscono suolo.

A crescere in tutta Italia ci pensano i cani, soprattutto lagotti, che nella Langhe e chiamano rabaldi (Cuneo). Hanno una loro scuola, anzi, università, con fior di professori (cinofili). Per i padroni è il caso gaudente. Si pratica, e facile distinguere un prodotto di qualità, ma per tutti "addestrare a cercare" (cercatori (cinofili) avverte lo chef stellato piemontese Ugo Alciati. Che per evitare imbrogli consiglia di tartufi migliori in quelli di novembre, quelli, cioè, che maturano dopo la Luna di Fiore ottobre. Il prezzo nazionale varerebbe di 200-220 €

IL PIÙ PREGIATO È QUELLO BIANCO
Alcuni pezzi del nobile tartufo bianco. Sullo sfondo, le colline che circondano Montelupo Albese (Cuneo), dove questi esemplari sono stati raccolti. Il prezzo del bianco si aggira sui 400 euro all'etto.

PROVATELO CON IL GELATO: È SUBLIME!

- 350 g di latte fresco intero
- 300 g di panna fresca
- 160 g di zucchero
- tartufo bianco q.b.

Versate latte, panna e zucchero in una casseruola. Scaldate a fuoco lento fino alla temperatura di 82 °C. Versate il composto in una gelatiera. Prima di servirlo, accompagnato da scaglie di tartufo bianco, lasciate il gelato a temperatura ambiente 1 o 2'. *Ricetta del ristorante Ca' del lupo di Montelupo Albese (Cuneo).*

euro all'etto, ma quest'anno, causa la scarsità, è al doppio. Diffidate di quelli che costano troppo poco, possono essere anche rischiosi per la salute. Un buon tartufo si riconosce dall'odore, da cui si possono capire provenienza, bontà e valore. Quando lo acquistate isolate il prescelto dagli altri e, dopo qualche istante, sentite di nuovo l'aroma per verificarne le caratteristiche. Va poi "tastato": se è molle è già troppo maturo e si conserverà poco. Quello buono deve essere sodo al tatto».

Sfatiamo anche le false credenze, come quella che duri più a lungo se tenuto nel riso: «Il tartufo va conservato in frigo, all'altezza del cassonetto delle verdure, a 5-6 gradi, avvolto in tanta carta assorbente e dentro un contenitore semiermetico, ma non va chiuso in un barattolo, perché si rischia di soffocarlo e dunque di rovinarne il gusto», precisa Alciati.

Il vero rischio è farsi tentare, per risparmiare, da piatti in cui il tartufo è sostituito da olii e paste contenenti prodotti di sintesi chimica (bismetiltiometano, un distillato dal petrolio), che per legge possono essere definiti in etichetta solo con la dicitura "aroma di tartufo".

Ma cosa non si fa per averlo, se è il più potente cibo afrodisiaco! Lo dicevano già i Romani, lo ha confermato anche il dipartimento di Psicologia dell'Università di Birmingham: le sostanze odorose presenti nel tartufo provocano in alcuni animali, e sull'uomo, uno stato di benessere generale e di attrazione verso l'altro sesso.

Quindi gustatelo al meglio: con l'uovo, sui tagliolini al burro e sul risotto, ma anche sul gelato, secondo la ricetta che trovate in questa pagina. Non accostatelo però a olio extravergine d'oliva, pomodoro, carciofi, cavolo, formaggi grattugiati, altri funghi, aglio, peperoncino, chiodi di garofano e noce moscata perché gli aromi vanno in contrasto.

GUAI AD ABBINARLO CON FUNGHI, CARCIOFI, AGLIO E CAVOLI

In quanto al vino da abbinare, Alessandro Torcoli, direttore della rivista *Civiltà del bere*, consiglia: «Per il tartufo bianco d'Alba non rinunciate a un omaggio al territorio, con un Barbaresco delle Langhe, più "gentile" del Barolo e che si sposa meglio, per esempio, con un piatto di tagliolini al tartufo. Con altre varietà, specie con i neri, stanno benissimo le "bollicine": perfetto uno spumante italiano metodo classico, come un Franciacorta, un Trento Doc, un piemontese del Gavi o un Alta Langa».

Alessandra Vuga