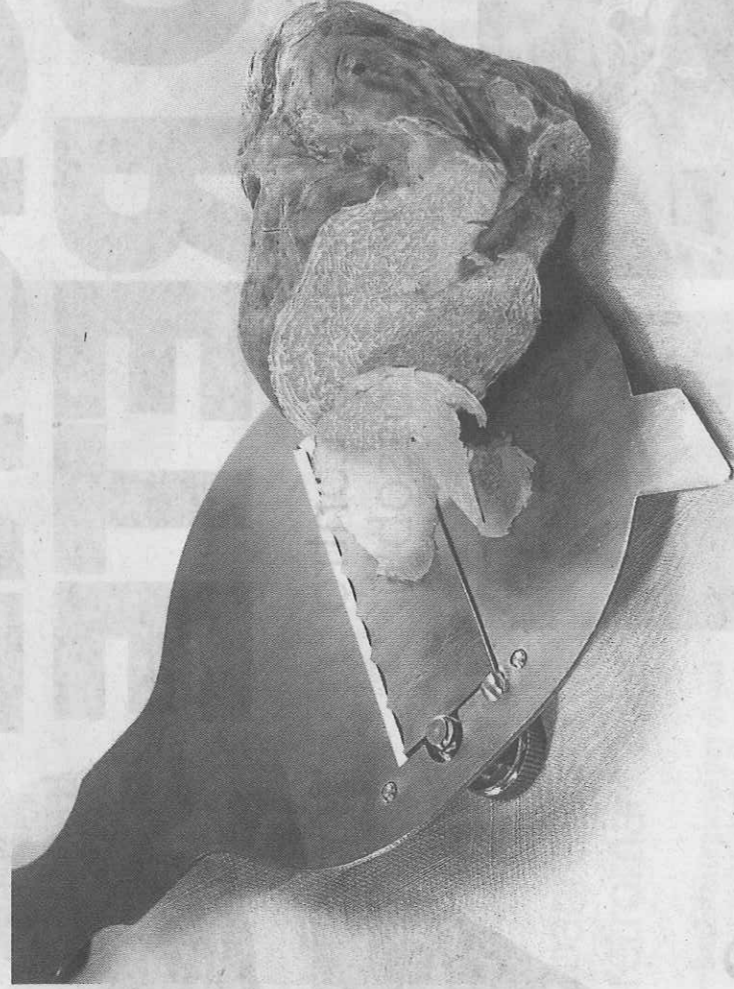


Un'annata difficile Tartufo, prezzi in volata con tendenza al rialzo

Il fungo più pregiato per ora scarseggia e le quotazioni vanno alle stelle. Ma la stagione può riservare delle sorprese



EGLE PAGANO

NON SARÀ come l'anno scorso, quando i tartufi bianchi d'Alba, i più pregiati, furono di ottima qualità, precoci e abbondanti. Quest'anno il tuber magnum Pico, il prezioso fungo ipogeo che nella Langa piemontese ha il suo luogo di elezione, si fa attendere. E i prezzi volano. Se un anno fa le quotazioni erano intorno ai 200 euro l'etto, infatti, quest'anno il costo raddoppia.

Alla Fiera internazionale di Alba, il più importante appuntamento del settore, che si è aperta sabato scorso e si concluderà il 15 novembre con la rituale Asta mondiale del tartufo, le quotazioni si mantengono intorno ai 400 euro l'etto, con la prospettiva, però, di aumentare se la raccolta continuerà a essere scarsa a fronte della forte domanda, alimentata anche dai turisti stranieri che in queste settimane affollano le Langhe per gustare le delizie gastronomiche del Piemonte.

La situazione, per di più, non è diversa nelle altre zone dove si trova tartufo bianco di qualità. Ad Acqualagna, nelle Marche, dove la fiera inizierà il 25 ottobre, le quotazioni variano da 190 a 300 euro l'etto. E la produzione è scarsa, così come a San Miniato, San Giovanni d'Asso e Città di Castello. Una scarsità che preoccupa i ristoratori piemontesi, che rischiano di trovarsi in difficoltà in quello che per loro è tradizionalmente il periodo d'oro.

Non a caso Ugo Alciati, chef del "Guido Ristoratore" di Fontanafredda, a Serralunga, teme che nelle prossime settimane il prezzo possa salire ulteriormente, fino a 700 euro l'etto. «Un prezzo tecnicamente assurdo», commenta. E ricorda: «Già qualche anno fa, quando il tartufo aveva raggiunto i 600 euro, ne abbiamo boicottato il consumo, perché ci sembrava vergognoso un prezzo così alto».

Non tutti, però, si lasciano andare a previsioni tanto pessimistiche. Alla Coldiretti, per esempio, osservano che «dopo

il caldo e la siccità estiva che sicuramente hanno ritardato la nascita dei tartufi, le piogge di ottobre fanno sperare in una buona raccolta nei mesi autunnali e probabilmente anche in un allungamento della stagione». È della stessa opinione Fabrizio Rebolini, chef del Belvedere di Cantalupo Ligure, in Val Borbera: «Anche nelle nostre valli il tartufo bianco per ora scarseggia. Ma non sarebbe la prima volta che si registra un ritardo e che la stagione si prolunga invece fino alla fine di gennaio».

Quando il prodotto manca, mette comunque in guardia Alciati, bisogna guardarsi dalle truffe, tartufi inodori e insaporiti provenienti da paesi stranieri (addirittura dalla Cina) che vengono mescolati a quelli autentici per assumere un po' di aroma. Lo chef suggerisce cinque regole d'oro per evitare un fungo "taroccato": i tartufi migliori sono quelli di novembre, nati dopo la luna di fine ottobre; diffidare dai prodotti che costano troppo poco rispetto alle quotazioni; verificare l'odore del fungo dopo averlo isolato dagli altri; "tastarlo" perché se è molle significa che è troppo maturo; conservarlo in frigorifero (all'altezza del cassetto delle verdure) a 5°-6°, avvolto in carta assorbente all'interno di un contenitore semiermetico, per non soffocarlo.

Per chi non ha un fornitore di fiducia e vuole essere garantito, c'è poi la commissione dei "giudici del tartufo" che ha la propria postazione alla Fiera di Alba: acquistando il prezzo sovrapposto in fiera, infatti, è sempre possibile farlo esaminare dai giudici e richiedere la loro consulenza. Di fronte al costo elevato del bianco, infine, si può sempre optare per il tartufo nero, che non ha il profumo inebriante del tuber magnum Pico, ma costa oggi dai 30 ai 50 euro l'etto, e, se di qualità e cucinato a dovere, può comunque impazzire risottati, carni ripiene e piatti a base di uova.

info@eglepagano.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RICETTA D'AUTORE

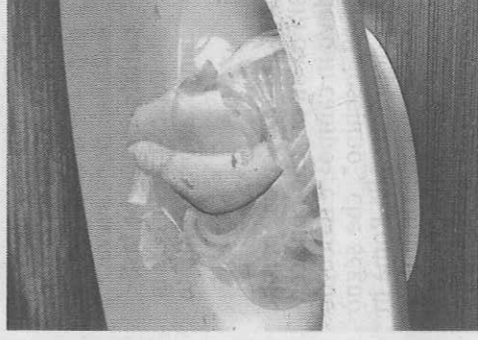
“Tajarin ai 30 rossi” alla maniera dello chef Ugo Alciati

Ingredienti: 400 gr di tuorlo d'uovo, 500 gr di farina, 100 gr di burro fresco, 30 gr di tartufo bianco d'Alba, 2 funghi porcini freschi.

Per i tajarin: impastare la farina con i tuorli e stendere l'impasto in fogli dello spessore di un millimetro circa. Lasciarli asciugare per 15 minuti e poi passarli nell'apposita trafila per tajarin oppure tagliarli a mano.

Lasciarli in luogo fresco a seccare per almeno 3-4 ore. **Per il condimento.** Tritare finemente al coltello il tartufo bianco e mescolarlo insieme al burro ammorbidito.

Per i porcini disidratati. Pulire i porcini e, dopo averli affettati finemente, stenderli su carta da forno e farli seccare dolcemente in forno a una temperatura massima di 50°C, fino alla completa disidratazione. Cuocere i tajarin in acqua salata per 4 minuti circa e scolarli, lasciando pressappoco 2 cucchiaini di acqua di cottura. Aggiungere il condimento a base di burro e tartufo e saltare il tutto, creando un'emulsione. Servire i tajarin decorandoli con le fettine di porcini disidratati.



I "tajarin ai 30 rossi"

Previdenza facile

DIPLOMI UNIVERSITARI. ECCO COME SI RISCATTANO

Gentile dottor Zerbo, sono un lavoratore dipendente dal 1993, nel 1992 ho conseguito l'abilitazione per Tecnico di laboratorio medico dopo aver frequentato un corso biennale della Regione Liguria, titolo equipollente al Diploma Universitario.

Nel 2005 ho conseguito la Laurea in Tecniche di laboratorio biomedico presso l'Università di Genova, frequentando solo il terzo anno del corso, in quanto i primi due mi sono stati riconosciuti per il titolo conseguito nel 1992. Vorrei sapere se è possibile riscattare i due anni di studio del titolo conseguito nel 1992 specificando che non ho mai svolto attività lavorativa inerente tale diploma.

R.C. e-mail

che a tutt'oggi non ha fornito alcuna risposta. Grazie per quanto farai in termini di chiarimenti e per quant'altro riteni consono.

A.P. e-mail

Il caso segnalato è di interesse generale in quanto riguarda le strutture pubbliche, sino i rapporti interpersonali.

Per restare all'INPS ricordo che una ventina di anni or sono c'era un Ufficio che si chiamava "Pensione Subito" e funzionava benissimo. Alcuni mesi prima della data di pensionamento il lavoratore si presentava all'Ufficio, descriveva la propria situazione e chiedeva chiarimenti;

il personale, competente e disponibile, forniva tutte le informazioni utili indicando i documenti necessari all'espletamento dell'iter burocratico.



ANDREA ZERBO
previdenza
@ilsecoloxix.it

scrivere a: **PREVIDENZA FACILE** - Il Secolo XIX
piazza Piccola 21
16121 Ge - fax 0105388406

L'atmosfera era molto cordiale e il mese successivo alla cessazione del lavoro arrivava la pensione. Soprattutto esistevano rapporti umani soddisfacenti. Dopo alcuni mesi la Direzione Strategica dell'INPS (Sembra- rebbe su pressione dei Patronati) eliminò l'Ufficio, dapprima sostituendolo con "Pensione Insieme"

(Un'imitazione edulcorata e assai meno efficace del precedente ufficio) e poi, nell'era del famoso Presidente Mastrapasqua, affidandosi totalmente all'informatica.

Le direttive nazionali sono poco chiare e talvolta contraddittorie, il personale continua a diminuire e non riesce a far fronte alle richieste dell'utenza,

neppure a quelle più elementari e legittime come è successo a te. Purtroppo mi sembra che non sia soltanto l'INPS a vivere questa situazione

CONTATTA GLI ESPERTI

lunedì

ATTENTI AL PORTAFOGLIO

risparmio@ilsecoloxix.it

martedì

TAX CORNER

taxcorner@libero.it

mercoledì

LA CASELLA DELLA SANITÀ

salute@ilsecoloxix.it

giovedì

LA STAGIONE DELL'AMORE

lestatedelcuore@ilsecoloxix.it

venerdì

PREVIDENZA FACILE

previdenza@ilsecoloxix.it

DOMANI

L'AVVOCATO DI FAMIGLIA

comandegiovane@gmail.com

domenica

BIMBI IN FORMA

pediatr@ilsecoloxix.it