

Teniamolo al fresco

Il tartufo va conservato solo qualche giorno, avvolto in stoffa o in carta leggermente assorbente. C'è chi preferisce la classica pellicola trasparente, mentre è sicuramente errato porlo in un vasetto colmo di riso in quanto il tubero si disidrata. Riponetelo in un luogo molto fresco, se la stagione lo permette, o nella parte meno fredda del frigorifero, il più lontano possibile dagli altri alimenti che finirebbero per essere impregnati del suo odore. Ricordate che lo si pulisce con uno spazzolino duro inumidito, privandolo degli eventuali residui terrosi o delle parti ammollate con un coltellino affilato. Con tanto amore perché il tartufo racconta nelle osterie di Alba i vecchi trIFOLE, i cercatori del tubero - sente la mano del vero gourmet...

Assessorato per la promozione del tartufo (caso unico in Italia), tre grandi fiere annuali dove transita il 90 per cento della produzione nazionale. Dimenticavamo: un abitante su dieci possiede il patentino di cercatore, e il 90 per cento dei cani da tartufo (meticcii perché l'incrocio delle razze rende l'olfatto più sensibile) proviene da qui. Ma se fanno fatica a fiutarlo loro, i cani "speciali", figuriamoci voi... Dunque, per non restare con l'acquolina in bocca, è meglio che vi troviate un buon ristorante dove degustare questa "chicca" della terra venduta a caro prezzo nei negozi. Fermo restando che si possono trovare ottimi piatti con il tartufo in ogni angolo della penisola, nessun dubbio che per gustarlo al meglio bisogna spingersi nelle zone di origine, dove il tubero viene impiegato nel rispetto della tradizione culinaria. Ecco, allora, i nostri locali preferiti, dove soddisfare la vostra fame di buono.

Va benissimo sulla carne cruda all'albese, su una insalatina di campo, sulla fonduta. Ultimamente si è riscoperto il piacere di ricoprire di tartufo anche l'uovo "al petai", quello posto su un crostone di pane saltato in burro d'acciuga. Il nero pregiato di Norcia richiede una scaldatina, anche leggera, per esprimere le sue virtù. Un grande classico è il crostone con olio e un pizzico di acciuga che, appena fuori

La top ten dei ristoranti

PER IL BIANCO

- **DA GUIDO**
Castiglione d'Asli (AT),
tel. 0141/566012
- **FIORINA**
Castello di Annone (AT),
tel. 0141/401597
- **GENER NEUVY**
Asti, tel. 0141/57270
- **DA DIRCE**
Canigle di Asti (AT), tel.
0141/272949
- **VICOLETTO**
Alba (CN), tel. 0173/363196

PER IL NERO

- **VILLA RONCALLI**
Foligno (PG), tel. 0742/391091
- **FRANCESE**
Norcia (PG), tel. 0743/816250
- **GRANARO DEL MONTE**
Norcia (PG), tel. 0743/816513

PER TUTTO L'ANNO

- **FURLO**
Acqualagna (PS),
tel. 0723/700096
- **GINESTRA**
Acqualagna (PS),
tel. 0723/797033

dal fuoco, viene ricoperto di tartufo tritato. Con la selvaggina, il tubero viene unito alla farcia e finisce anche per essere grattugiato nel sughetto. E le sue qualità aromatiche possono esaltare terrine di volatili o di fegato, come cartocci di pesce, salsine di ogni tipo e i famosi tournedos alla Rossini. Buon appetito!

Abc del cercatore in terra

Il tartufo bisogna cercarlo con modesto, dunque diffidente, nei terreni che si versano di esser dall'acqua il tartufo di Alba da quello della taratura locale. Se non ci è un addetto ai lavori, è quasi impossibile riuscirci. Ma se volete cimentarvi nelle ricerche e nonate commenziate del prezioso tubero, qualche bottino di cassa vi è assolutamente indispensabile.

Quello bianco

Tuber magnatum pico è il suo nome scientifico, "Tuber" perché trattasi di fungo ipogeo (cioè sotterraneo) e forma di tubero, "magnatum" perché destinato ai ricchi, "pico" dal nome del medico che nel Settecento lo descrisse. **Dove si trova.** La superficie ha un colore coraceo, la polpa vera del bianco al giallo-grigiastro. Sapore intenso, forte profumo vagamente agiolo. La forma è regolare se cresce in un suolo soffice, piatta e irregolare se il terreno è compatto. **Dove trovarlo.** La capitale del bianco è Alba, da dove proviene il 30% circa delle 30 tonnellate sul mercato. Il resto arriva da Acquafredda (Pesaro), dal Monferrato, dalle Langhe, dal Curone e dal Roero (Piemonte) e da alcuni centri dell'Italia centrale.

Quello nero

Di cui è poco conosciuto. Ma il Tuber Melanosporum Vittadini è considerato il re dei cogliere. **Dove si trova.** La superficie è verrucosa, la scorza neraceo, il colore della polpa bruno-nero. **Dove trovarlo.** Norcia è il punto di riferimento per i non pochi appassionati del "nari pregiati", che sono molto amati dagli chef di cucina creativa per le loro capacità di sgonfiare delicati profumi e una fine acidità. Ma anche tutta la zona dello Spolelino ne è ricca. Se vi trovate in Francia, fate un salto nella regione del Périgord (tra l'altro molto bella) o nella Vendée, dove sono il vanto della gastronomia locale.

Dove comprarlo

- **FRINIZIE MARTINO**
via Vittorio Emanuele 27, Alba (CN), tel. 0173/640614
- **NORCIA TARTUFI**
piazza Elvo Ferdinace 5, Alba (CN), tel. 0173/440614
- **GASTRONOMIA EUGUBINA**
via Porta Romana 88, Gubbio (PG), tel. 0759/276894
- **LE TRIFOLE**
via Alcide De Gasperi 98, Acqualagna (PS), tel. 0723/798891
- **MARINI AZZOLINI TARTUFI**
viale Risorgimento 26, Acqualagna (PS), tel. 0723/798345

