



Un eccellente **purè di tartufo bianco** al 99 per cento, finemente macinato. Un cucchiaino a testa sciolto in burro od olio è la quantità ideale per arricchire risotti e paste, uova, filetti di carne. Tartuflanghe.it; sui 60 euro.

# TARTUFO QUEL PIACERE COSÌ VICINO AL SESSO

di Fiammetta Fadda

**V**ogliamo dare una mano a E.L. James, di certo alla ricerca di spunti erotici per il sequel della trilogia bestseller *Cinquanta sfumature di Grigio*? Invitiamola ad Alba alla Fiera del tartufo. Se la signora

ha davvero inclinazioni perverse, l'aroma del bianco pregiato, Tuber magnatum pico, potrebbe scatenarle più di una fantasia. Per noi, in Europa, niente di nuovo. Da secoli i francesi hanno scoperto che la scrofa punta e scava il tartufo nero nei boschi del Périgord perché il suo effluvio contiene gli stessi composti odorosi che entrano nelle ghiandole sessuali del verro. E meno male che si tratta di quello nero, pochissimo profumato: se fosse il cosiddetto bianco d'Alba, olfattivamente corrispondente a un ipermaschio, sarebbe uno sfracello. Difatti da noi si usano cagnolini perbene, con maggiore self control. Misteriosa è la geografia del pregiato fungo ipogeo di cui, secondo alcuni, nei dintorni di Alba è rimasta solo l'ombra: la raccolta si è spostata nel Roero, tra Bra e Canale d'Alba, e nel Monferrato, sede di buona parte dei 4 mila «trifolau» con patentino ufficiale. La suspense adesso è tutta sull'annata. Come sarà la raccolta 2012?

La domanda irrita Andrea Rossano, patron della Tartuflanghe, fornitore di chi può permettersi il meglio: «È troppo presto per parlare. Il tartufo ha patito la siccità e, a meno che questo mese non piovga, avremo un prodotto caro e di qualità mediocre». Tra i 2 mila e i 5 mila euro al chilo: come mangiare frutta acerba pagandola un botto. Ed è una stupidaggine, perché il fascino del bianco pregiato è illusorio, volatile, puramente olfattivo. Per goderlo basterebbe annusarlo a costo zero sulle bancarelle o quando passa al ristorante diretto ad altri.

Va ricordato che il tartufo è generoso: a fine dicembre termina il bianco, ma arrivano il nero uncinato e il nero pregiato che durano fino a marzo; da aprile a maggio c'è il bianchetto, da luglio a settembre lo scorzone e il nero estivo. Da buoni a molto buoni. Basta saperne esaltare le diverse personalità. ■

## E PER I CINESI ERA IL PASTO DEI MAIALI

C'erano da sempre: sotto la sabbia del deserto, nel bush australiano, nell'estrema Cina. Solo che non ci avevano fatto caso. Ecco la mappa del fungo più profumato.

### FRANCIA

Il nero pregiato naturale del Périgord è il fiore all'occhiello delle bontà nazionali. **Stagione:** nov-marzo. **Prezzo:** da 800 a 2.500 euro/kg.

### ITALIA

La mappa delle varietà di tartufo in Italia va dalle Alpi alla Sicilia. Il nero si presta a essere allevato. **Stagione:** nov-febbraio. **Prezzo:** 2.500 euro/kg.

### SPAGNA

Il tartufo nero cresce abbondante nei boschi di querce dei Pirenei, anche in allevamento. **Stagione:** nov-marzo. **Prezzo:** da 240 a 700 euro/kg.

### CROAZIA

L'Istria ha una significativa produzione di tartufi di vari cultivar, molto richiesti per l'esportazione. **Stagione:** sett-gennaio. **Prezzo:** da 200 a 400 euro/kg.

### USA

L'Oregon vanta la maggior produzione di tartufi neri e bianchi, ma tutti di qualità modesta. **Stagione:** sett-febbraio. **Prezzo:** 160 euro/kg.

### CILE

Ricerca e allevamento sono iniziati nel 2000. I tartufi neri da allevamento cominciano a interessare il Sud-Est asiatico. **Prezzo:** 160 euro/kg.

### CINA-ASIA

Esistono varietà di tartufo specifiche: il Tuber sinensis fino agli anni 80 rientrava nel foraggio dei maiali. **Prezzo:** 40 euro/kg.

### AUSTRALIA-NUOVA ZELANDA

Allevano con successo tartufi neri e bianchi più o meno pregiati. Piacciono su toast e uova strapazzate e fritte. **Prezzo:** da 230 a 800 euro/kg.

Peccato siano costosi, perché, quanto a calorie, i tartufi sono tra i prodotti più virtuosi. A pari merito, 100 grammi di tartufo bianco o nero contengono **30 calorie**, 6 g di proteine, 0,5 g di carboidrati e solo 0,5 g di grassi. Lo garantisce l'Inran, l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.



## L'ANGOLO DELLERICETTE

### PRIMO

#### Con gli gnocchi

Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata scolandoli appena affiorano alla superficie. Nel frattempo, in un padellino, tostate le nocciole tritate a granella, mettele da parte, fate fondere dell'ottimo burro fino al color nocciola con qualche foglia di salvia. Irrorate gli gnocchi, completate con scaglie di tartufo e una spolverata di granella di nocciole.

### SECONDO

#### Con l'uovo in camicia

Rompete l'uovo in un piattino e fatelo scivolare nell'acqua e aceto bollenti, lasciando cuocere fino a quando l'albume non è rappreso. Scolatelo con un cucchiaino forato, adagiatelo su un piatto caldo, cospargetelo di un pizzico di buccia di limone grattugiata e prima sbollentata. Completate con una grattata di tartufo e un filo di olio, sale e pepe.

### DESSERT

#### Col cioccolato

Per quattro persone, sciogliere 80 grammi di cioccolato bianco in 200 grammi di panna fresca portata a bollore; fuori dal fuoco aggiungere mescolando due tuorli. Frullare questa crema a spuma. In un piatto fondo scodellare un tuorlo a testa, coprirlo con la spuma calda, decorare con cubetti di mango fresco e spolverare con le lamelle di tartufo.



**Attenzione alle fregature:** Per tutelare dalle contraffazioni, ad Alba l'Associazione per il Centro nazionale studi tartufo ([www.tuber.it](http://www.tuber.it)) ha aperto all'interno del Mercato mondiale del tartufo bianco d'Alba lo Sportello del consumatore. Gli imbrogli sul prodotto fresco riguardano per lo più esemplari provenienti dal Nord Africa, nei quali sono stati introdotti aromi di sintesi, che vengono invece smerciati come bianchi pregiati.

## APPUNTAMENTI

**Calendario saporito**  
Il momento clou sarà l'**Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba**, il 14 novembre al Castello di Grinzane Cavour, con l'incoronazione del più rotondo, perfetto e pesante dell'anno. Le celebrazioni si succederanno per sette weekend (dal 6 ottobre al 18 novembre, [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)) ad Alba, per l'**82ª Fiera internazionale del tartufo bianco**. Durante le ultime due domeniche di ottobre, a Moncalvo, nella piazza principale del paese, si svolgerà la **58ª Festa del tartufo** (21 e 28 ottobre, [www.tartufodimoncalvo.it](http://www.tartufodimoncalvo.it)); a Murisengo, sempre nel Monferrato, l'11 e il 18 novembre si terrà la **45ª Trifolia d'or** ([www.fieradeltartufo.com](http://www.fieradeltartufo.com)); in Toscana, a San Miniato, il 10 novembre si aprirà la **42ª Mostra nazionale del tartufo bianco** ([www.sanminiato-promozione.it](http://www.sanminiato-promozione.it)), per tutti i finesettimana del mese.