

CORRIERE DELLA SERA

L'INNOVAZIONE DI TARTUFLANGHE

Ora il «diamante bianco» si conserva disidratato

Con questo procedimento mantiene aroma e proprietà organolettiche. In più, dura 12 mesi

Il tempo. È questo il nemico numero uno del tartufo bianco. Perché dal momento in cui cani e trifolao lo trovano, a quando viene portato in tavola, possono passare circa una decina di giorni. Avendo comunque l'avvertenza di pulirlo e conservarlo in frigorifero avvolto in un canovaccio di tela. Che cosa fare allora per poterne gustare il profumo, mantenendo la consistenza e le proprietà organolettiche per lunghi periodi? Beppe Montanaro classe 1939, fondatore di Tartuflanghe nota azienda del settore di Piobesi d'Alba, ha lavorato sodo negli ultimi anni per trovare la soluzione. E alla fine, con l'aiuto dei figli Paolo e Stefania, ha risolto il problema. Nasce così il «tartufo disidratato NoH₂O», una lavorazione naturale che consente di mantenere il prezioso alimento a temperatura ambiente per 12 mesi. Garantendone profumo e proprietà organolettiche. Una novità che apre nuovi mercati internazionali e prospettive per il consumo anche nei perio-

di in cui non si raccoglie. Interessante il fatto che la tecnologia utilizzata non prevede alcuna manipolazione chimica, né l'uso di additivi.

«Si tratta esclusivamente di un processo fisico — spiega Beppe — basato sul principio di essiccazione a basse temperature in ambiente sottovuoto». Con questo trattamento il tartufo, ridotto in sottilissime scaglie, viene privato dell'acqua, la principale responsabile del deterioramento. Il risultato sono una serie di sottilissime foglie, conservate in vasetti sterili, garantiti un anno. Al momento di consumarle basta stenderle sulla pietanza calda e nel giro di un paio di minuti si libera il caratteristico bouquet aromatico. Non solo. Il prodotto assume consistenza e colore dei tartufi freschi appena grattugiati.

Quella di Beppe è stata una vita intensa e avventurosa. Inizia a 14 anni alla scuola del grande Giacomo Morra, che lo assume al ristorante Savona di Alba come camerie-



Famiglia Beppe Montanaro con la moglie e i figli

re prima, e subito dopo come aiuto cuoco. Lì impara come si lavorano i chili di tartufi che i trifolao portano direttamente in cucina. Non ancora ventenne si imbarca a Savona sulle grandi navi da crociera. «Ero un

ragazzo magro e alla selezione mi dissero che avrei resistito poco alla dura vita di bordo». Ma non è stato così. E per una decina d'anni gira il mondo, diventa chef: Nord e Sud America, Canada, isole caraibiche, Est Asiatico. Gli propongono di gestire ristoranti a New York e Vancouver ma nel '66 il richiamo delle Langhe è troppo forte e rientra ad Alba, si sposa con Domenica e apre il suo primo ristorante.

Nel 1980 fonda Tartuflanghe e inizia a studiare prodotti innovativi che facciano conoscere il tartufo nel mondo. Adesso il vulcanico Beppe ha in serbo un'altra novità. Si chiama «paillettes», ha la forma di un lingottino e contiene il 60% di tartufo fresco mescolato con burro cacao. Si conserva fuori frigorifero per 12 mesi e, una volta in tavola, si grattugia sui cibi. Sarà in vendita da questo mese, gli chef che lo hanno già provato ne sono entusiasti.

U. Tor.