



Tartuflanghe: tartufi d'amare

12 febbraio 2014 di Roy Paci



"Nel godere, si vada lenti; nell'agire, in fretta" (cit. Baltasar Gracián y Morales). La passione della **famiglia Montanaro** nasce da lontano e fortunatamente (per noi viziosi del gusto) non si è mai persa. La loro storia è una cavalcata senza paura tra le onde del tempo e dei cambiamenti repentini che hanno caratterizzato il mondo gastronomico in Italia. 50 anni di avventure cominciati sulle navi da crociera come capo-chef e Giuseppe Montanaro, ancora oggi il timoniere dell'azienda **Tartuflanghe** (a Piobesi d'Alba, in provincia di Cuneo), non si ferma più. Torna ad Alba, in quella zona piemontese che riserva delizie da mangiare a ogni svolta d'angolo, apre un ristorante, Da Beppe, che ben presto viene segnalato dalle guide Michelin come punto di riferimento per i piatti a base di funghi e tartufo; con la moglie Domenica vende tartufi ai mercati e, grazie ad un savoir-faire magnetico e a una grande conoscenza del prodotto, inizia a tessere una tela di clienti affezionati che ancora oggi entrano in azienda per acquistare direttamente i prodotti disponibili.

LA FAMIGLIA MONTANARO, PARTITA DALLE CUCINE E DAI MERCATI, HA DEDICATO LA PROPRIA VITA AL TARTUFO



Domenica ha un'energia contagiosa (quando la incontro sta per prendere un aereo direzione Burkina Faso per andare a costruire pozzi d'acqua) e Beppe è un visionario. Una miscela di capacità che funziona e porta, nel 1990, all'idea principe che lancerà Tartuflanghe nell'olimpo delle aziende specializzate in prodotti gastronomici di alto profilo. Nasce la prima pasta pronta al tartufo del mondo e a cascata il risotto pronto, la polenta e la fonduta, sempre accompagnate dal prezioso gioiello della terra: il tartufo di Alba. I prodotti nascono dalle ricette di Beppe, gran conoscitore della tradizione culinaria del territorio, e preparate mescolando magistralmente tecnologia moderna e rispetto per le materie prime.



Oggi a guidare la nave sono Paolo e Stefania i figli di Beppe e Domenica, che dei genitori hanno conservato la voglia costante di migliorare, aggiungendoci la conoscenza del mondo che corre a 2000 all'ora. Stefania, 31 anni, si occupa della produzione e studia continuamente vere e proprie pozioni magiche per introdurre in linea nuovi prodotti. Da sottolineare il lavoro sui cibi disidratati, sui perlage di tartufo e sulle praline che sono, credetemi, una vera e propria droga. Paolo, la mente economica della famiglia, si occupa del mercato italiano e internazionale. Viaggia, assaggia, fa gruppo con giovani e promettenti chef, organizza cene e sfida quotidianamente le difficoltà burocratiche del nostro paese che, devo ammettere, potrebbero demoralizzare anche il più duro degli imprenditori.



Ad accompagnare i loro racconti c'è la musica. Un sacco di musica perché in azienda viene diffusa a rotazione una playlist fatta direttamente da Paolo e Stefania. Rock principalmente perché, ammettono quasi all'unisono: "fa bene ai tartufi". Tartuflanghe è una realtà bella del nostro paese: i Montanaro' (sì, mi piace chiamarli così) sono un altro esempio di famiglia italiana tosta e determinata che passo dopo passo ha creato un polo del gusto unico nel mondo. Li ho ascoltati raccontarmi la loro storia e ammettere che in alcuni momenti hanno pensato di arrendersi perché in Italia è sempre più difficile far ascoltare la propria voce e far comprendere che la direzione da prendere è quella della tutela delle nostre unicità, che tra l'altro tutto il mondo ci invidia, e non della limitazione delle potenzialità.



Spassoso sapere che ancora oggi ingaggiano vecchi raccoglitori del tartufo che conoscono a menadito ogni angolo delle Langhe e sanno estrarre il tubero senza rovinare un ecosistema delicatissimo e irriproducibile dall'uomo. Rispetto della terra, del ciclo naturale di vita del tartufo, innovazione, ricerca continua e voglia di fare. Una ricetta da seguire pena la fine di un sogno reale che sta in bilico tra la lentezza della vera goduria e la velocità del mercato. Si può fare, basta crederci!

http://www.agrodolce.it/2014/02/12/tartuflanghe-tartufi-damare/#photo_2