



BLOG

DRITTE IN CUCINA

LE DOMANDE PIÙ FREQUENTI SUL TARTUFO: RISPONDONO GLI CHEF

DI FDL IL 31 OTTOBRE, 2014



Batti il ferro finché è caldo, prepara il **tartufo** finché è profumato. Mentre ad Alba si svolge la Fiera, il tartufo continua ad essere protagonista nelle nostre cucine. Sappiamo già come sceglierlo, ma restano ancora molte domande, luoghi comuni da sfatare e curiosità da soddisfare: è o non è il prodotto più pregiato dell'autunno? Per rispondere alle *Most Frequently Answered Questions* abbiamo chiamato in causa tre chef: giovani, talentuosi e soprattutto ambasciatori di Tartuflanghe. **Giuseppe Iannotti**, **Christian Milone** e **Eugenio Boer** dall'anno scorso viaggiano il mondo "predicando il verbo" del tartufo bianco d'Alba, il principe dei tartufi. Al Salone del Gusto erano presenti allo stand Tartuflanghe, preparando piatti e tenendo lezioni di cucina.

E noi ne abbiamo approfittato per girare a loro cinque comuni domande sul tartufo.

FAQ n. 1: Tartufo bianco e tartufo nero. Uno è meglio dell'altro?

"Paragonare tartufo bianco e tartufo nero sarebbe come paragonare le patate con i carciofi" è la (indubbiamente efficace) metafora usata da Iannotti. Due mondi, due usi in cucina, due profumi e sapori incomparabili. Fine Dining Lovers suggerisce di preparare le Cipolle Ripiene con quello nero, e i Tagliolini d'uovo marinato con quello bianco.

FAQ n. 2: Cosa rende speciale il tartufo?

"Il tartufo è solo **suggestione**" è la (poetica) risposta di Iannotti. "Solo **profumo**", rincara la dose Iannotti. "Ma per favore! Il tartufo è anche **gusto**" replica Milone. Una risposta univoca non c'è: teniamoci stretti al mistero, e continuiamo a goderci il tartufo.

FAQ n. 3: Ma esiste un abbinamento migliore degli altri con il tartufo?

Tutti e tre concordano sul fatto che con gli abbinamenti classici, come quello con **carne cruda**, **uovo** o **tajarin**, non si può sbagliare. E, in generale, il tartufo si abbina bene con qualsiasi piatto caldo e cremoso. Uno su tutti: il **risotto**. Anche solo in bianco, con una bella spolverata di tartufo sopra.

FAQ n. 4: C'è qualcosa su cui non stia bene?

"Starebbe benissimo anche su pane e marmellata" afferma convinto Iannotti. Gli altri due annuiscono. L'unica regola, magari, è lasciarlo crudo e non bollirlo - come è capitato loro di vedere a Shangai. E il tabù del dolce va distrutto: provate il tartufo su un **gelato alla crema con zeste di arancia candita**. E per un'altra ricetta dolce, ecco il Gelato di panna cotta con petali di tartufo bianco.

Ma gli chef come lo cucinano, questo tartufo? Iannotti propone una *Zuppa gelata di Tartufo Bianco con patate, castagne e gelatina di rosmarino*. Milone osa ancora di più con *Tartufo Bianco, stracchino, gambero rosso, patate, uovo termale*. E Boer si dà al dessert: *Crema di topinambur alla vaniglia, spuma di topinambur, crumble nocciole e porcini, zucca alle spezie, meringhe al caffè, mousse al cioccolato bianco bruciato e Tartufo Bianco*.