

Personaggi

ROBERTO FIORI
ALBA (Cuneo)

Progetto
per conservare
un tesoro

Raro, spontaneo, deperibile, stagionale e quindi carissimo. Ci hanno provato in tanti a risolvere il rebus del tartufo bianco. Hanno tentato di congelarlo, essiccarlo e liofilizzarlo, qualcuno ha anche provato a metterlo in salamoia o a estrarre il profumo come si fa con gli oli essenziali ricavati dai fiori. Ma i risultati sono sempre stati scarsi.

Nessuno, finora, è riuscito a trovare un metodo soddisfacente per conservare un prodotto che non re-

IL PROCESSO

Si estrae l'acqua a freddo e le lamelle possono essere reidratate entro 12 mesi

siste più di una decina di giorni dalla raccolta, prima di vedere svanito tutto il suo profumo e sapore. E lascia tutti a bocca asciutta al termine di una stagione che non dura più di tre-quattro mesi, da fine settembre a gennaio.

Sogno proibito

Ma con «NoH₂O» il sogno proibito di avere a disposizione il tartufo bianco tutto l'anno potrebbe avverarsi. Il progetto è stato presentato per la prima volta durante l'«Alba White Truffle Award», il premio che ha radunato al castello di Grinzane Cavour, nelle Langhe, il Gotha della gastronomia europea, con la benedizione degli chef Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena ed Enrico Crippa del Piazza Duomo di Alba.

In un certo senso, è l'esatto op-

La composizione

80% d'acqua
con potassio, calcio,
sodio, magnesio,
ferro, zinco e sali

L'effetto

Gli aromi si
sprigionano
intatti
sul piatto caldo

Prima e dopo

Il procedimento

Si taglia a lamelle e si
estrae l'acqua
facendogli perdere
l'80% del peso

Il prodotto

Da un chilo
si ottengono 180
grammi
di disidratato

La raccolta

Il periodo del tuber
magnatum pico va
dal 15 settembre
al 31 gennaio

Asciugano i tartufi e li portano in America

Il progetto di due fratelli di Alba: così durano un anno

posto di chi ha scoperto l'acqua calda: qui, infatti, si tratta di estrarre a freddo l'acqua dal tartufo, quando è già a lamelle, lasciando intatta la parte solida e conservando quindi sia le sue caratteristiche organolettiche sia il suo profumo. A iniziare la sperimentazione sono stati due giovani imprenditori, Paolo Montanaro e la sorella Stefania, che a 33 e 27 anni dirigono una delle più importanti aziende piemontesi del set-



Paolo e Stefania Montanaro

to, «Tartuflanghe» di Pjovesi d'Alba, dove ogni autunno selezionano e trattano più di 400 chili di «tuber magnatum pico».

Il processo base è la disidratazione. «Il tartufo - spiegano i fratelli Montanaro - è composto per l'80% di acqua, arricchita di potassio, calcio, sodio, magnesio, ferro, zinco, rame e sali minerali. L'aroma è determinato da un centinaio di molecole. Al termine del nostro processo il tartufo per-

de l'80% del peso e si presenta sotto forma di petali disidratati che vengono confezionati in vasetti di vetro, pronti a sprigionare tutta la loro fragranza non appena raggiungono i 40 gradi e si ri-idratano». Ovvero, quando vanno a finire su piatti classici come fonduta e tagliatelle.

Reazioni entusiaste

Da un chilo di tartufo fresco si ottengono 180 grammi di prodotto disidratato e conservabile per circa 12 mesi. «Quindi, un grammo di NoH₂O rende come 5,5 grammi di fresco. Per questo primo anno, abbiamo lavorato 52 chili di tartufi, ottenendo nove chili di disidratato». Chi l'ha già provato, come gli chef due stelle Michelin Bottura, Crippa e Davide Scabin del Combal Zero di Rivoli, pare sia entusiasta. E poiché il processo non è molto complesso, è prevedibile che anche altre aziende arrivino presto ai medesimi risultati.

Il direttore del Centro nazionale studi tartufo, Mauro Carbone, è più cauto: «La cosa importante è aver av-

I VANTAGGI

Si lascia intatta la parte solida con le molecole del sapore e tutti i minerali

viato una sperimentazione che tenta di conservare con metodi naturali il tartufo e il suo profumo, invece di cercare di ricostruirlo chimicamente. Ci sono diversi metodi possibili e questo è molto interessante, tuttavia quello perfetto non mi sembra sia ancora stato trovato».

Ma ci sarebbe anche un altro vantaggio: ritornare a esportare il tartufo bianco italiano negli Stati Uniti. «Adesso, con un dazio del 100% sul tartufo fresco, è praticamente impossibile - dicono i Montanaro - Chi a Manhattan crede di mangiare trifole d'Alba, probabilmente sta consumando tartufi che arrivano invece dalla Serbia, dalla Croazia o dalla Bulgaria. Ma sui prodotti conservati i dazi sono molto più bassi e con il nostro NoH₂O possiamo finalmente tentare di riconquistare il mercato americano».