

ALBA – L'assegnazione dell'Alba White Truffle Award ha segnato la chiusura ufficiale delle manifestazioni collegate alla stagione del tartufo. In sede di bilancio è emerso dagli interventi degli ospiti come il 2009 vada a concludersi con buoni numeri ed alcuni punti interrogativi. Il territorio ha confermato la sua capacità attrattiva e l'enogastronomia il suo essere motivazione determinante nel dirigere turisti e visitatori verso le due sponde del Tanaro. Se l'estate ha visto presenze interessanti e incoraggianti, l'autunno resta ancora stagione d'oro anche in tempo di crisi. Il desiderio condiviso da tutti i portatori d'interesse sarebbe quello di una stagione del tartufo estesa a tutto l'anno. Al sogno di avere il tuber magnatum Pico a giugno o febbraio stanno lavorando due gruppi: il Centro Nazionale Studi Tartufo e "Tartuflanghe", un'azienda privata che ha sede a Piobesi.

«Il Centro Studi – ha spiegato il direttore Mauro Carbone – lavora al progetto da un paio d'anni e ha di recente brevettato un procedimento che si avvia ora alla sperimentazione in cucina per valutarne il valore aggiunto. Il procedimento è analogo a quello di estrazione degli oli essenziali ricavati da fiori o piante: senza ricorrere alla chimica si estrae il "profumo" del tartufo e lo si rende stabile nel tempo e pronto per l'uso in cucina. In pratica si ottiene un prodotto in

Oli nel brevetto del Centro Studi. Tartuflanghe lavora alla disidratazione Tartufi anche a Ferragosto, almeno in cucina

Due progetti per destagionalizzare il consumo del Bianco d'Alba



Da Alba White Truffle. Stefania e Paolo Montanaro, qui insieme a Enrico Crippa, chef del ristorante "Piazza Duomo" di Alba

forma di olio essenziale che si potrà usare per la preparazione di semilavorati (burro, creme, paste, etc.) a base di tartufo naturale e ottimo anche a fine cottura. Concretamente si potrà apprezzare l'aroma del tartufo "vero" in fase di preparazione o di finitura del piatto in qualunque momento dell'anno».

Radicalmente diversa la tecnologia messa invece a punto da Paolo e Stefania Montanaro. Il progetto prevede l'estrazione a fred-

do e sottovuoto dell'acqua che il tartufo contiene in percentuale del 70% del peso e principale causa del decadimento qualitativo di un prodotto sostanzialmente impossibile da conservare "fresco".

Il tartufo, infatti, anche nelle migliori condizioni di conservazione non invecchia oltre gli 8 – 10 giorni e non migliora nel tempo. Il tutto in funzione del grado di maturazione dell'esemplare, del tasso di umidità corrente nel ter-

reno e delle condizioni soggettive di ogni pezzo: una serie di variabili che, anche quando ottimali, non consentono di fare del tartufo un prodotto "da dispensa" o cantina e tanto meno da congelatore. «La nostra tecnologia – spiega Stefania Montanaro – utilizza solo esemplari perfetti che vengono affettati e trattati "No-H2O". Al termine del processo il tartufo perde l'80% del peso e si presenta sotto forma di petali disidratati che vengono confezionati in vasetto di vetro. Si tratta di un tartufo che si conserva 9 mesi a temperatura ambiente e che mantiene inalterato il gusto caratteristico del tartufo bianco d'Alba fresco, con una persistenza sorprendente. Mentre una parte di profumo data dalle frazioni aromatiche più volatili viene dispersa, si riescono a fissare nel prodotto finito gli aromi che evaporano ad alte temperature e mantenere inalterato il caratteristico gusto del tartufo bianco d'Alba». La successiva reidratazione, che avviene nel corso dell'uso in cucina, consentirà alle fettine di tartufo di sprigionare il complesso etereo del Bianco d'Alba. (B. M.)