

Se sia nato prima l'uovo o il tartufo rimane da stabilire ma la fiera del bianco di Alba ha scelto di abbinare — anche nel logo — il fungo più caro del mondo con un alimento tra i più popolari in commercio. Una grattata su un bell'occhio di bue fumante, alla fine, è la morte sua.

Liliana Allena, presidente dell'ente fiera, spiega che la decisione è stata presa per «unire l'esperienza quotidiana all'eccellenza, abbinando un ingrediente semplice e un unico».

Da sabato 5 ottobre fino all'ultimo giorno della 89esima Fiera, domenica 24 novembre, sarà un brulicare di eventi, iniziative, vini stappati e fornelli roventi: ma il centro dell'attenzione resta lui, il tuber magnatum pico, quest'anno gemellato con Pepita, un contenitore in porcellana di Aquitania disegnato da Maison Raynaud. Nel

weekend, il battesimo con la prima apertura del mercato mondiale del tartufo: per otto settimane si potrà comprare il bianco d'Alba a prezzi, finora, contenuti. Le prime transazioni, dopo il fermo biologico scaduto il 21 settembre e la prima notte di ricerche, il *tuber prima noctis*, attorno alla gloriosa cascina fenogliana del Pavaglione, si sono attestate sui 250-300 euro. Stelvio Casetta, storico presidente dell'associazione tartufai, spiega perché: «Quest'estate ci sono state piogge abbondanti che hanno favorito la formazione di tartufi bianchi. Lo scorso anno, per allestire il primo banchetto, mi ero dovuto rivolgere a qualche collega per completare la... collezione. Oggi ci sono già esemplari di buone dimensioni e

300
Euro

Il valore delle transazioni sui tartufi effettuate finora dopo che il 21 settembre è scaduto il fermo biologico per la ricerca



Tartufo per tutti grazie alle piogge

Domani Alba inaugura la fiera, durerà fino al 24 novembre con eventi e degustazioni
L'inverno inoltrato regala le pepite migliori

qualità». Gli stravolgimenti del clima hanno sconvolto il calendario dei trifolau e le loro sortite notturne coi cani da cerca: «Vado per tartufi da 40 anni. Un tempo, dopo Natale, gelava e si smetteva. Adesso, è normale continuare per tutto il mese di gennaio».

In compenso, quando l'inizio dell'inverno è troppo mite, i tempi commerciali della fiera non concordano con quelli della natura e, a denti stretti, i più consigliano di aspettare la fine del mese, per aprire il portafoglio. «I pezzi migliori, è vero, di solito sono di novembre: i vecchi dicevano che

i tartufi buoni arrivano quando dal rubinetto esce acqua fredda. È anche vero che, con il suo costo, il tartufo bianco è riservato a chi si può permettere di spendere». Come dire: che costi tremila euro al chilo, o seimila di media come due anni fa, per una fetta degli acquirenti non fa una gran differenza. Come quell'affezionato cliente di monsù Casetta che, ogni anno, si fa impacchettare pezzi da un etto abbondante, da regalare ai fortunati amici suoi. Senza neanche chiedere il prezzo.

Federico Ferrero
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo chef Davide Oldani

«Ho inventato XFetta per tagliarlo bene
Dessert? Non è reato»

Domenica 13 ottobre, alla Fiera Internazionale del tartufo di Alba, Davide Oldani — titolare del ristorante D'O alle porte di Milano e conosciuto chef della cosiddetta cucina pop — presenterà un tagliatartufi di sua concezione, realizzato da Ambrogio Sanelli. Si chiama XFetta: un pezzo di acciaio unico e una lama fissa, per lasciarsi alle spalle il problema delle fette diseguali e degli incidenti di taglio, cruccio di molti professionisti della cucina e, soprattutto, di tutti quelli che si portano a casa una pepita l'anno per un evento speciale.

«Non è una questione di marketing ma di rispetto per una materia prima di eccellenza: da sempre si usano quegli strumenti che conosciamo, con la rondellina, che però rovinano le prime fette e, a volte, addirittura tutto il tartufo. La qualità migliore si ottiene quando viene tagliato il più sottile possibile e non ci si può permettere di spreccarne neanche un grammo».

Lei ha anche presentato, qualche anno fa, un dessert col tartufo bianco di Alba. Non è stato un abbinamento ardito?

«No, al contrario. Perché il tartufo è un profumo, è un prodotto olfattivo. E si sprigiona, con le sue proprietà enzimatiche, su una base di calore, come può essere lo stesso uovo. Il mio Profumo al Tartufo bianco ha spiazzato, ma è un involucro di albume d'uovo e di crema che rimane tra i 60 e 70 gradi: non cuoce il tartufo ma lo esalta. Anzi, sa cosa le dico?»

Prego.

«Che io rispetto la tradizione gastronomica, quindi so bene che molti nelle Langhe lo abbinano alla carne cruda, che è un altro piatto tipico albese: ma, per mio gusto, non è quella la maniera migliore per assaporarlo. Perché la carne è fredda».

Dolce o salato, il tartufo bianco rimane un prodotto di ultranicchia. Sono pochissimi a farlo rientrare nelle proprie spese.

«Ed è un peccato: buttiamo via un sacco di soldi per giocare, per fumare sigarette, per cose che non servono a nulla. Il cavatore che si alza di notte e fa una faticaccia per andare a cercare un prodotto unico come il tartufo di Alba va valorizzato: sono cose che fanno la differenza, bisognerebbe pensarci su».

Nel suo ristorante a Cornaredo ha avuto successo, il dessert col tartufo?

«Certo, è in carta. E questo è il periodo in cui inizio a far squillare il telefono dei miei amici cercatori: perché purtroppo vorrei tanto ma, a Milano, il tartufo non ce l'abbiamo proprio».

F. Fer.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il caso

Nocciole, il raccolto scarso rovina la festa per l'Igp
Conterno (Confagricoltori Cuneo): «Poco prodotto, speriamo che il prezzo salga»

Non si è fatto in tempo ad assorbire la buona notizia, l'accettazione da parte dell'Europa della modifica al disciplinare che introduce la denominazione «Langhe» per le nocciole piemontesi Igp coltivate nella zona collinare cuneese, che la Camera di commercio di Cuneo ha diffuso le prime rilevazioni sui prezzi del raccolto del 2019. E non c'è da fare festa: «Quest'anno non ci sono rese elevate — dice Claudio Conterno, presidente della Confagricoltori di Cuneo — perché abbiamo riscontrato problemi climatici e di malattie. Anche la produ-

450

euro a quintale è la previsione di quotazione per quest'anno in Piemonte

zione è piuttosto bassa. La nostra speranza è che la scarsità del prodotto faccia ulteriormente salire il prezzo». La nocciola coltivata in Piemonte, la «Tonda Gentile Trilobata», si concentra in aree che coprono Cuneo, Torino, Asti, Alessandria, Vercelli, Novara e Biella, sulle colline langarole, del Roero e del Monferrato. La provincia Granda, da sola, mette insieme tra l'80 e il 90% della produzione, con 7 mila ettari coltivati a nocciolo. Tra i nemici del raccolto c'è di tutto, dal macro dei cinghiali al micro: parassiti e infezioni fungine, una serie di acari e di bruchi e poi la temibile cimi-



ce asiatica (quella grigia, per intenderci); arriva da Cina e Taiwan, non ha antagonisti locali e può diffondersi a piacimento. Si sta per introdurre un insetto antagonista, ma la procedura non è ancora completata. I capricci del clima primaverile hanno pure causato, a giugno e luglio, la cosiddetta «cascola», cioè la caduta precoce dei frutti.

Le quotazioni della nocciola trilobata vanno da 9,8 a 10,2 punto resa (cioè il rapporto tra nocciola con guscio e sguosciata) e salgono per qualche decimale per la Igp. Ipotizzando un netto di 44 su un lordo di 100, la resa sarà ap-

punto 44, moltiplicata per la quotazione: si arriverebbe, così, a circa 450 euro a quintale. Se si scendesse intorno a quota 300 euro o giù di lì, ci sarebbero problemi a «nutrire» tutta la filiera; per contro, se la produzione resta bassa pur con prezzi in salita, permane il rischio che i clienti si disaffezionino al prodotto piemontese e cerchino approvvigionamenti altrove. Come in Turchia, dove già c'è chi — soprattutto nel basso Piemonte — fa scorte abbondantissime per creare i suoi prodotti più famosi.

F. Fer.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda

● Domani si apre ad Alba la 89esima fiera del tartufo

● Si concluderà il 24 novembre

● In queste settimane la prelibatezza gastronomica sarà circondata da una serie di eventi che accompagneranno le degustazioni

● La «caccia» al tartufo è ripresa dopo il fermo biologico scaduto il 21 settembre scorso

● Alba ne offrirà varietà e quantità a prezzi non certo popolari