

Tratt



**Un «bianco pregiato»,
il cui interno, percorso
da venature candide,
può variare dal bianco latte
al marroncino al rosa.**



TRIFOLA E UOVO, PARTNER IDEALI

Per legge non può essere raccolto prima del 21 settembre e venduto dopo dicembre. Va tastato, annusato, studiato per il colore. E, inutile illudersi: se costa poco non è buono. Regole, suggerimenti, prezzi del magnifico **fungo ipogeo** che quest'anno tocca picchi di altissima qualità. Con un consiglio: gustatelo sopra un semplice tuorlo.

O

di Fiammetta Fadda

ttima annata! La certezza finale ai trifolau, i cercatori di trifola, tartufo in piemontese, l'ha data il 29 ottobre la luna nuova, «che spinge alle nascita e alla maturazione» del famoso fungo ipogeo che ha fatto di Alba, fino agli anni Cinquanta, un borgo di Langa come tanti altri, ora una delle più celebrate destinazioni mondiali. Quest'anno ci sono state tutte le premesse: neve a gennaio, primavera soleggiata, piogge a luglio, grandine ad agosto (maledetta per le uve di Langa, benedetta per il tartufo cui regala umidità penetrando lentamente nel terreno). «Adesso ci vuole il freddo» dice Igor Bianchi, trifolau da vent'anni a Barolo corteggiato dalla clientela vip. «Anche se non sarà come il 2011, l'annata migliore di sempre, in cui il mio border collie Lola ha trovato un tartufo di sei etti» (a proposito, da non mancare il *Raduno dei trifolau e cani da tartufo* a Canale d'Alba il 19 gennaio). L'annata peggiore? Il bollente 2017 quando i prezzi di mercato toccarono i 600 euro all'etto. Ma da quest'anno al sapere antico fa riscontro la risposta scientifica del tabulato delle temperature e delle piogge medie annuali e stagionali di Alba e Cuneo, dal 2001 al 2019, elaborato dal Centro studi. Lì è chiaro che il caldo continua ad avanzare spingendo verso il



Damiano Nigro del Relais Villa d'Amelia a Benevello, Cuneo, propone il «Tataki di vicciola», con carne di bue allevato a nocciole, tartufo bianco, maionese e briciole di marron glacé.

tardo autunno la maturazione, tanto che ad Alba hanno deciso di ritardare la Fiera, quest'anno dal 5 ottobre al 24 novembre. Fermo restando che «d'Alba» funge ormai da marchio per definire la varietà più pregiata del tartufo, non la sua provenienza che si estende a tutto l'Appennino, da Acqualagna, a San Pietro in Vado, a Dovadola, a Sasso Marconi. E giù, fino alle Murge. In cifre: 25 tonnellate annue contro i 100 quintali del «Pico» Piemonte.

Una delle emozioni regalate dal «bianco pregiato» è di essere il solo vegetale rimasto legato a un periodo così breve e preciso. Ci sono pomodori e fragole a disposizione tutto l'anno, ma lui no. Per legge non può essere raccolto e commercializzato prima del 21 settembre e a fine dicembre la sua stagione è finita. Arriva lo scorzone invernale, però

QUANDO IL DESIGN ESALTA IL GUSTO

Un grande protagonista esige accompagnatori che ne sappiano valorizzare le qualità. Ecco tre novità.

XFETTA

Fette di spessore ideale, tutte uguali. Lo promette il tagliatartufi progettato da Davide Oldani. In acciaio all'azoto Nitro-B e, in versione limitata, in acciaio damasco.



ALBA

Di linea aerodinamica e minimalista, disegnato da Ben van Berkel, nasce dal workshop De Truffle lanciato da Alessi i cui progetti sono esposti al palazzo Banca d'Alba.

PEPITA

Il contenitore creato a Limoges per la Fiera del Tartufo d'Alba si ispira alle sfaccettature delle pietre preziose.





«L'attesa d'oro», piatto ideato da Michelangelo Mammoliti, è un tuorlo liquido su letto di fonduta impacchettato con foglie d'oro e tartufo.

qualità e profumo non sono gli stessi.

Il territorio d'elezione per la cerca comprende Langhe, Roero e Monferrato, i cui tartufi convergono al Mercato nel Cortile della Maddalena ad Alba, organizzato a prova di acquirente inesperto dalla Commissione Qualità che ne certifica la qualità e valuta i reclami arrivando fino alla sostituzione dell'acquisto. Per le accortezze di base basta però il buon senso. Tra tutte: diffidare dei tartufi che costano troppo poco; tastarli per verificare che non siano molli; all'acquisto, isolare dagli altri i prescelti e attendere qualche istante per risentirne il profumo che deve essere penetrante ma non caricaturale; consumarli entro e non oltre una settimana conservandoli in frigo avvolti in carta assorbente dentro un contenitore non ermetico.

I prezzi 2019? Tra i 250 e i 300 euro all'etto per il Tuber Magnatum Pico albese «vero», cioè nato su colline che non superano i 600 metri, da quegli stessi terreni argillosi che regalano alle uve di Langa il loro inconfondibile carattere.

Il che vuol dire che non è tutto oro quel che luccica, perché «Paesaggio vitivinicolo patrimonio Unesco» significa che i boschi sono stati tagliati per far posto alla vigna. Oggi per legge i superstiti non si toccano, è stato creato un crowdfunding per tenere pulite le aree dedicate, e sui terreni liberi si piantano quercia, tiglio, salice, pioppo, tartufigeni per eccellenza. Anche se è bello che non si sappia se, dopo anni di attesa, il bianco pregiato, che non è coltivabile, nascerà.

BENVENUTI A CASA DELL'OSTE

Quattordici indirizzi di osterie piemontesi con un secolo di storia alle spalle e una tradizione di sapori da custodire.

A metà novembre l'Ente Fiera del Tartufo bianco d'Alba presenterà una Carta delle osterie piemontesi che, spiega il direttore Stefano Mosca, «vuole tributare il giusto valore ad alcune realtà custodi del modo di fare piemontese»: luoghi con un secolo di storia familiare alle spalle, centrati sulla figura dell'oste, traghettatore dalla cucina al tavolo di saperi e sapori carichi di valori affettivi. *Panorama* ne anticipa l'elenco.

- **Della Posta** a Olmo Gentile
- **Al Castello** a Cigliè
- **Ca d'Fantin** a Cerretto Langhe
- **Il Quartino** a Calamandrana
- **Roma** a Viarigi
- **Trattoria del Peso** a Belvedere Langhe
- **Leon D'oro** a Canale
- **Da Geppe** a Castagnole Monferrato
- **Osteria dell'Unione** a Treiso
- **Il Belvedere** a Serravalle Langhe
- **Trattoria Mollo** a Torresina
- **Osteria Concordia** a San Martino Alfieri
- **Madonna della Neve** a Cessole
- **Ristorante Marcelin** a Montà di Alba



Tagliolini freschi fatti a mano con una generosa grattata di tartufo.

Questo elemento imponderabile è anche un potente catalizzatore di quelle esperienze sempre più autentiche e originali ricercate, secondo il Food Travel Industry Report 2019, dai millennials e dal pubblico più giovane. Tra Langhe, Roero e Monferrato sono decine le fiere con mostre e sagre, spesso ingenue ma sempre divertenti, che ruotano intorno al protagonista (*fieradeltartufo.org*).

Esiste almeno un'altra eccellenza locale che ha dato spunto a esperimenti gourmet. «La nocciola in tavola» è un'idea semplice e geniale di Damiano Nigro del Relais Villa d'Amelia a Benevello, Cuneo (*Villadamelia.com*), che invita ogni anno, questa volta il 2 dicembre, un gruppo di chef amici di diversa provenienza a preparare nel suo ristorante un piatto dolce o salato che combini la famosa Tonda gentile (cioè la trilobata Nocciola Piemonte igp) con la propria zona d'origine. Lui l'ha unita al tartufo in un «Tataki di vicciola» (il bove piemontese allevato a nocciole) con salsa di maionese all'olio di nocciole, briciole di marron glacé, meringa all'azoto liquido e tartufo bianco, per uno dei Foodies Moments della Fiera del Tartufo ad Alba. Audace anche l'accostamento sensoriale dolce, salato, croccante, morbido di Andrea Ribaldone all'Osteria Arborina di La Morra,

Cuneo (*Osteriarborina.it*), che unisce il tartufo al cappero e alla carota.

Ma quando ci si trova di fronte a un mattatore che consiste soprattutto in 120 molecole volatili, l'ingrediente ideale a cui abbinarlo è l'uovo, una volta umile presenza di ogni cortile di fattoria, quest'anno eletto ad Alba partner ideale del tubero per la sua cremosità neutra e ghiotta. Lo celebra in magnifica semplicità Michelangelo Mammoliti alla Madernassa a Guarene, Cuneo (*Lamadernassa.it*), con «L'attesa d'oro»: un tuorlo liquido, su un letto di fonduta, impacchettato in una foglia d'oro edibile da incidere e coprire con veli di tartufo. Magico, d'accordo. Anche se uno dei luoghi migliori per mangiare il tartufo resta casa propria, su cibi semplici.

La confraternita dei Cavalieri del Tartufo applaude a: crostini imburrati tiepidi, stile tapas, arricchiti da un'acciuga sott'olio; frittate di verdure cremose; polenta e formaggio (del giorno prima, affettata e frita); uova al burro ben pepate (variante: cotte al forno con veli di parmigiano o toma sottili come quelli di tartufo); teglia di patate, risotto in bianco, «tajarin» al burro. Due consigli per berci sopra bene: una Barbera di qualità o, si vive una volta sola, un Barolo. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA