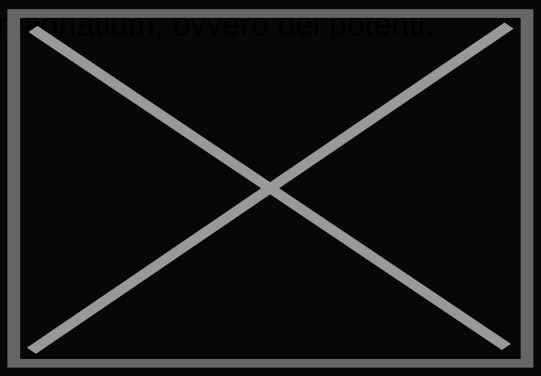
Tartufo, come riconoscerne la qualità e come utilizzarlo al meglio

tartufo-evidenza-fd89bdf8

Sono diverse le tipologie di tartufi che crescono selvatici praticamente in tutto il mondo (compresa Asia e perfino NordAfrica), ma è l'Italia forse l'unico territorio nel quale sono presenti le quattro migliori specie dei tartufi commestibili bianchi e neri: tuber Magnatum, t. Melanosporum, t. Aestivum, t. Borchii. Da sempre amato per le sue doti gastronomiche (e forse anche per le presunte proprietà afrodisiache), è storicamente il cibo di re e imperatori ed è materia prima per eccellenza dell'alta cucina. Di questa sua vocazione a frequentare le mense più ricche fa fede anche il nome con cui, alla fine del '700 il tartufo bianco di Alba fu classificato dal piemontese Vittorio Pico: tuber magnatum, da magnatum, ovvero dei potenti.



La stagione di maturazione dei tartufi freschi è piuttosto lunga:

si comincia in primavera con il "bianchetto" (t. borchii), per passare allo "scorzone" in estate (t. aestivum), poi in autunno c'è il tartufo bianco (t. Magnatum), e infine il nero pregiato (t. Melanospo-rum) in inverno.

Su tutte le varie tipologie di tartufo il più pregiato in assoluto è quello bianco (a novembre la borsa del tartufo piemontese lo quota a 280 euro/hg; fonte: Centro nazionale studi tartufo, www.tuber.it), e fra i più rinomati a livello internazionale spiccano quelli di Alba e di Acqualagna. Secondo le normative regionali possono essere ricercati solo in un periodo ben definito: in Piemonte, ad esempio, la raccolta è consentita dal 15 settembre al 31 gennaio. Si tratta di un dettaglio che è opportuno conoscere: se vi

offrissero per fresco un tartufo bianco ben oltre questa scadenza potreste pensare che non si tratti di prodotto italiano o sia stato cavato di frodo o ancora farvi venire il dubbio che si tratti di prodotto conservato e spacciato per fresco (ad es. surgelato, nel qual caso risulterebbe molliccio al tatto). La forma e il colore possono essere molto varie, in relazione al diverso tipo di terreno nel quale si sviluppa. Non sono rare ad esempio delle forme a bastoncino o schiacciate, specie se il tartufo cresce stretto fra due pietre. Anche la colorazione varia, a seconda della pianta con cui vive e si sviluppa. Il più aromatico e chiaro, ad esempio, è quello di tiglio, mentre quello dal profumo più persistente e dalla migliore conservabilità è quello di quercia. I vari tipi di tartufo nero hanno una forma bitorzoluta simile al bianco, ma sono caratterizzati da un colore più scuro sia esternamente sia internamente. Inoltre il tartufo nero ha una superficie esterna verrucosa, diversamente dal bianco (liscia).

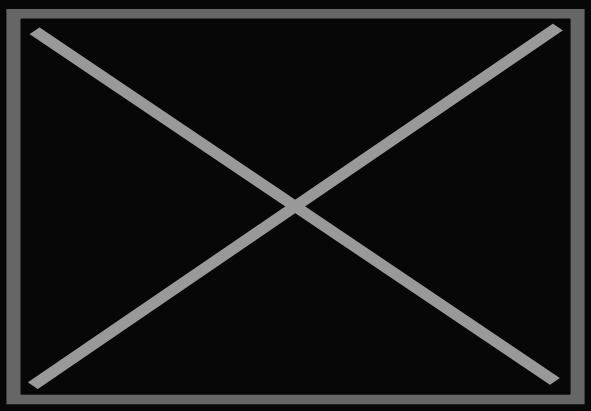
Visti gli elevati prezzi di vendita, conservare al meglio i tartufi freschi è molto importante, soprattutto al fine di non disperderne i profumi caratteristici, altamente volatili. La soluzione migliore è mantenerli a una tempera- tura tra 0 e 2°C, avvolti uno per uno in carta assorbente (da sostituire non appena ci si accorge che è diventata umida, anche più volte al giorno). Dice Pietro Borroni, direttore commerciale del Gruppo Urbani Tartufi: «A chi consiglia di conservarli nel riso o di immergerli, triturati, in un grasso (burro per i tartufi bianchi, olio extra- vergine per quelli neri), noi diciamo caldamente di evitarlo poiché queste tecniche accelerano la decomposizione delle spore del tartufo, cioè li troverete inutilizzabili in uno o due giorni, mentre con la tecnica della carta possono durare fino a una settimana, sempre mantenuti al freddo. I tartufi vanno lavati: bisogna togliere ogni residuo di terra, ma delicatamente, solo ed esclusivamente usando acqua fredda o appena tiepida con un normale spazzolino da denti o di altro tipo, ma a setole morbide». Un'operazione possibile dato che il peridio (la parte più esterna, chiamata anche scorza) è impermeabile, serve da barriera protettiva e non contiene i profumi che sono invece relegati nella gleba (la parte polposa interna).

Il tartufo bianco e quello nero si usano in modi differenti. «Quello bianco non va cotto - prosegue Borroni -, ma lavato come appena descritto e tagliato a sottili lamelle con il classico tagliatartufi sopra ai cibi che si vogliono insaporire. È stato dimostrato che nel tartufo bianco e nel bianchetto gli aromi si deteriorano a 58°C, da cui si deduce l'importanza di usarli a crudo, anche se poi è importante mescolarli subito perché il calore delle vivande su cui li si affetta ne esalterà moltissimo il sapore. Mai lasciarli secchi solo in superficie». In generale è opportuno utilizzarlo su piatti con pochi ingredienti, in modo che sia il tartufo a essere il protagonista assoluto; attenzione all'uso di erbe aromatiche, specie se piccanti o acidule, perché potrebbero influire negativamente sui sapori del tartufo. Sarà perfetto su un soufflé di formaggio o sulla fonduta, su un piatto di riso anche solo al burro o sulle tagliatelle, perfetto sulle uova fritte o sulla carne cruda. Nel tartufo nero invece gli aromi sol- forati si deteriorano

assai meno con la cottura ma non deve mai essere comunque portato a ebollizione; può quindi eventualmente anche essere cotto lievemente, ad esempio in farciture, torte salate, stufati, arrosti. Sia esso bianco o nero, il tartufo ha un profumo e un sapore che si faranno ricordare a lungo.

La ricetta degli chef dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani

Cotechino Cotto in Guazzetto di Ceci, Carcio? e Tartufo Nero (*Ingredienti per 4 persone*)



- Cotechino Cotto (0,500 kg)
- 160 g. di ceci di,
- 2 carcio?
- 30 g.di tartufo nero
- ½ scalogno
- 1 patata
- 30 g. di lardo
- 1 rametto di maggiorana fresca
- brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

Procedimento

Imbiondire in una pentola di terracotta lo scalogno tritato con poco olio extravergine d'oliva e il lardo, aggiungere i ceci ammollati in acqua fredda la sera prima, coprire con brodo vegetale, cuocere per almeno 1 ora da quando riprende il bollore e cuocere a fuoco moderato. Aggiungere di tanto in tanto del brodo se si rendesse necessario. Cuocere il cotechino in base alle indicazioni riportate sulla confezione, nel frattempo pulire i carcio? , tagliarli sottilmente e saltarli in padella antiaderente con poco olio, sale e pepe. Unire i carcio? al guazzetto di ceci, cuocere per 1 minuto e aggiungere le foglie di maggiorana fresca. Una volta cotto, liberare il cotechino dalla gelatina e servire due fette in

fondina con il guazzetto di ceci e carcio? e il tartufo nero tagliato a lamelle.