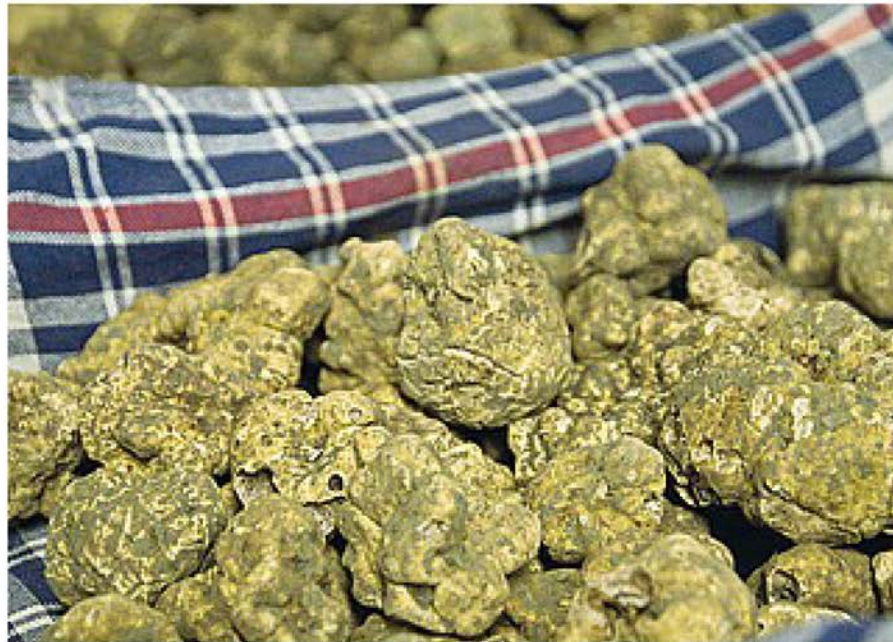


Là dove profumano i tartufi

Ristoranti, ma anche botteghe specializzate. E attenzione a quelli che arrivano dall'Est

«No, non glielo dico il mio cognome, mi conoscono come Rino il trifolaro di Lombardia. E basta così. Lo so che il tartufo d'Alba è il più conosciuto, ma le assicuro che ci sono terre con tartufi bianchi così profumati che deve girare la testa dall'altra parte». Vive a Tortona con due lagotti romagnoli dal pelo ispido e riccio, ma in autunno si sposta tra Lomellina, Oltrepò e Gavi. Ogni anno, consultando il suo quadernino segreto, va a caccia del dono della terra più prezioso al mondo. «I migliori crescono sotto i noccioli, per questo nelle Langhe ce ne sono tanti. Ma è buono anche il tartufo sotto la quercia ed è molto pregiato quello che nasce sotto i tigli, macchiato di rosso. Questo bitorzoluto? Viene da un terreno calcareo, il rotondetto da un terreno sabbioso, questo, ci scommetto una buona cena, tutti lo scambiano per un tartufo bianco d'Alba, invece viene da Savigno, sui colli bolognesi, dove è in corso la festa del tartufo: ci vada e si renderà conto».

A saziare la voglia di tartufo dei milanesi concorrono tante regioni, oltre al Piemonte: Lombardia, Emilia, Toscana, Marche e (ma senza dirlo) Paesi dell'est. Chi si vuole togliere la voglia di tartufo, ha più scelte. Sedersi nel ristorante preferito e ordinare un piatto che ne preveda una grattatina, eseguita al tavolo. Comprarlo da Tartufi Urbani (via Anfossi 13) o nei ristoranti-botteghe nati negli ultimi due anni proprio per celebrarlo. Il più noto, con quattro vetrine in corso Venezia 18, è Tartufi&Friends di Alberto Sermoneta. Assoluta no-



Preziosi Un cesto di tartufi provenienti da Savigno, sui colli bolognesi (foto | Fotografi Ambulanti)

vità è Procacci, nome che i fiorentini conoscono bene: da poco apre in corso Garibaldi 79 con i profumatissimi paninetti farciti di crema tartufata. Lo storico brand è della blasonata famiglia dei vini, Antinori. Oltre ai panini, piatti con tartufo, dai tagliolini alle carni. Il terzo paradiso esclusivamente impostato sul fungo ipogeo è Tartufotto (via Cusani 8), della famiglia toscana Savini: più che per la cucina, corretta, funziona per creme e preparati al tartufo. Un trucco per riconoscere il tartufo di qualità? Se in un ristorante arriva un piatto con tartufo al tavolo vicino e tu non senti il profumo (che è tutto), sappi che ti daranno una fregatura.

Roberta Schira



TEMPOLIBERO |

VIVERE IN OFFA

Là dove profumano i tartufi
Ristoranti, ma anche botteghe specializzate. E attenzione a quelli che arrivano dall'Est

APPUNTAMENTI

MILANO

LOMBARDIA