

A TAVOLA

Afrodisiaco e profumato Da Alba a Norcia ecco sua maestà il **tartufo**

Ottobre e novembre sono i mesi dedicati a questa prelibatezza che ha un giro di affari da un miliardo

Paola Pellai

■ Ci sono poche cose che funzionano in Italia. Una di queste è il tartufo. Che non è né di destra né di sinistra, ma è di tutti, almeno per un paio di mesi all'anno. Ottobre e novembre sono i mesi delle sagre e fiere dedicate a questo fungo ipogeo (che vive sotto terra), capace di unire il Paese, dalla città di Alba (Cuneo) ai Colli bolognesi, scendendo giù fino a Sant'Angelo in Vado (Pesaro) e Norcia (Perugia). Decine di migliaia di buongustai a gustare piatti caratterizzati dall'aroma nobile e rotondo, mai aggressivo, del tartufo. Un business che la Coldiretti indica in mezzo miliardo di euro, tra fresco e trasformato, capace di coinvolgere 200mila raccoglitori ufficiali, gli stessi che riforniscono negozi e ristoranti. «Si esce all'alba - ci racconta Alessandro, tartufaro bolognese di Sasso Marconi - per precedere gli altri e avere più possibilità di fare "buoni incontri"».

Ognuno di noi è geloso del proprio operato, difficilmente usciamo in gruppo. Non siamo una cooperativa che divide gli utili, ognuno è il padrone di quello che trova. Nelle annate buone una manciata di chili riusciamo a farla. Ma tante volte usciamo per nulla, senza perdere il sorriso. La vera abilità non è nostra, ma dei nostri cani. Il loro prezzo? Anche 10 mila euro, un esemplare comprato a scatola chiusa. Ovvero da piccolo, non ancora addestrato. Lì è importante l'istinto, possiamo avere un'intuizione ma non la certezza che quel na-

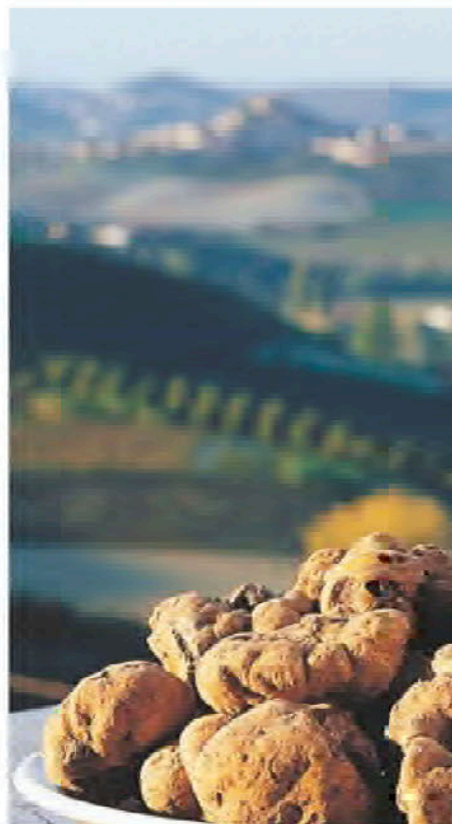
so sia da tartufi. Ci vuole tanta pazienza e allenamento. Poi diventiamo inseparabili, viviamo in simbiosi. Con una differenza: lui si accontenta del profumo, noi il tartufo ce lo gustiamo proprio».

Il tartufo è amore, nel vero senso della parola, visto che tra le sue proprietà c'è anche quella di essere afrodisiaco. Ma il tartufo, di cui esistono oltre 100 varietà classificate, è anche "una malattia". Così la definisce Luigi Dattilo, presidente dell'azienda Appennino Food che, nel 1985, a 17 anni si comprò Geo, il suo primo cane da tartufi: «Era un pointer, lo pagai 6 milioni e mezzo. Come faccio a dimenticarlo...». Lui, insieme al fratello Angelo, in soli 30 anni, hanno saputo trasformare un piccolo laboratorio artigianale nell'unica società per azioni nel mondo legata al tartufo. In una sala dell'azienda troneggia con orgoglio la copia del tartufo bianco pregiato da un chilo e 483 grammi trovato il 4 novembre 2014 sui colli di Savigno ed entrato nel Guinness dei primati.

«Con l'originale abbiamo realizzato - racconta Danilo - una cena di beneficenza per 300 persone. Un menù di tre portate interamente a base di tartufo». Perché col tartufo si possono fare davvero meraviglie e quello dei Colli bolognesi sta acquisendo una popolarità che non ha più confini. In questi giorni è in tour per la Cina, mentre gli Stati Uniti lo hanno già adottato e «dal Piemonte» dicono strizzando l'occhio i tartufari della zona - si metto-



DA GUINNESS
Sopra un esemplare da Guinness
Sotto il cane da tartufi Tola



no più volte in coda per venire ad acquistarlo. Anche da Alba». Già perché il tartufo bianco dei Colli bolognesi ha trovato il «sistema» per farsi largo tra la concorrenza. Il «sistema Bologna»: la Città metropolitana di Bologna ha infatti iniziato, in collaborazione con Bologna Welcome, un intenso percorso di qualifi-

cazione del turismo nell'area metropolitana grazie a strumenti normativi messi a disposizione dalla Regione Emilia-Romagna, proprio per la valorizzazione delle specificità del territorio. Il concetto di Bologna città metropolitana è proprio quello di fare quadrato intorno alle realtà che funzionano e portano turismo.



BARATTOLI & C.

Riso, frigorifero e olio Come conservarlo

■ Il primo consiglio è quello di utilizzare il tartufo il prima possibile per mantenerne il suo aroma. Quindi acquistatelo nella pezzatura che meglio si addice al vostro utilizzo «veloce» e, qualsiasi modo di conservazione scegliate, non oltrepassate mai i 10 giorni. Soprattutto per quello bianco, il più delicato.

IN FRIGORIFERO

È il metodo più efficace. Avvolgete il tartufo in una carta assorbente che va cambiata una volta al giorno e anche più se vi accorgete che non è completamente asciutta. La carta ha lo scopo di assorbire l'umidità del tartufo, mantenendolo sempre asciutto, così da non farlo marcire o ammuffire.

SOTTOLIO

Riponete il vostro tartufo in un barattolo di vetro e ricopritelo con olio di oliva, assicurandogli una temperatura tra i 2 e 4 gradi. Controllate regolarmente che non sia cambiato né il profumo né compaiano muffe. L'olio «aromatizzato» può poi essere riutilizzato per il condimento di piatti.

NEL RISI

Fatelo di nascosto da qualsiasi chef o «tartufaro» che vi boccheranno il sistema. Mettete il tartufo immerso nel riso in un barattolo di vetro e riponetelo in frigo per non più di 3-4 giorni. La verità è che a guadagnarci sarà il riso splendidamente aromatizzato, mentre il tartufo sarà prosciugato nella sua «essenza».

PaPe



La Tartufesta è una di queste con i visitatori che, in 5 anni, sono passati da 20 mila ad oltre 40 mila. «Lavorare su un concetto di qualità e sinergia - ha spiegato Matteo Lepore, assessore all'Economia e promozione della città del Comune di Bologna - ci ha permesso d'incrementare ogni anno del 5% la presenza di turisti, oltre il doppio della media nazionale, con un numero in costante ascesa di stranieri. Chi arriva da noi deve sentirsi visitatore e cittadino nello stesso tempo. E il tartufo è un ottimo testimonia!». Del resto che il tartufo avesse una grande valenza economica lo avevano capito già i Sumeri...

sti, oltre il doppio della media nazionale, con un numero in costante ascesa di stranieri. Chi arriva da noi deve sentirsi visitatore e cittadino nello stesso tempo. E il tartufo è un ottimo testimonia!». Del resto che il tartufo avesse una grande valenza economica lo avevano capito già i Sumeri...



a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa
meravigliosa

Bruno Paillard
Il BdB 2006
è pura voluttà



Il 2006 è stata un'annata difficile nella Champagne, al punto che molte *maison* hanno scelto di non produrre il millesimato per che non considerato all'altezza. Con coraggio e consapevolezza invece Bruno Paillard e la figlia Alice - titolari di una *maison* giovane ma molto legata all'Italia - hanno deciso di non «saltare», producendo anzi un 2006 Blanc de Blancs veramente notevole. Abbiamo avuto la fortuna di assaggiarlo a Torino, al Cambio (a proposito: che posto affascinante! Uno dei ristoranti più belli e caratteriali d'Italia) nella tappa conclusiva di un itinerario nelle tre capitali italiane (Roma, Firenze, Torino) che la stessa Alice e il distributore italiano Luca Cuzzini hanno organizzato per presentare alla stampa specializzata l'ultima creatura.

Il 2006 Blanc de Blancs è naturalmente uno Chardonnay in purezza, da uve provenienti dai migliori «crus» della regione. Gli oltre nove anni trascorsi sui lieviti, il dosaggio assai limitato (si tratta di un Extra Brut, un che se la dicitura non è riportata in etichetta) crea un vino eccellente, con naso audacemente agrumato e iodato, bocca opulenta ma con una mineralità che non ci stancheremo di apprezzare in un vino a una lunghezza da mezzofondista.

Una nota per la bellezza: ma etichetta un po' old style ideata e realizzata dal pittore svedese Joekum Nordström, che ha interpretato il tema della voluttà, in sintonia con lo stile generoso e sensuale di questo vino.

NASI D'ECCEZIONE
La vera abilità, come dicono i tartufari, è soprattutto dei cani e del loro fiuto eccezionale. Un esemplare costa anche 10 mila euro, ancora piccolo e da addestrare. Ma si arriva fino a pagare sei milioni e mezzo...

Le quotazioni alle aste? Sono come quelle della Borsa

La quotazione del tartufo segue le procedure delle azioni. Ha una borsa con quotazioni basate sull'asse domanda-offerta. Non solo. Ogni zona d'Italia ha il «suo» borsino. Per esempio, pochi giorni fa, il tartufo bianco pregiato dei colli bolognesi ci è stato «prezzato» a 220 euro all'etto, specificandoci che «la quotazione è destinata a salire. Quest'anno dobbiamo fare i conti con una scarsa produzione, ma di qualità altissima». All'inizio di ottobre un'analisi della Coldiretti ha indicato «la quotazione di 250 euro all'etto per le pezzature medie di 20 grammi al borsino del bianco di Alba», mentre sono attorno ai 150 euro all'etto ad Asti ed oscillano tra i 150 ed i 100 euro all'etto ad Apecchio nelle Marche. «Si tratta - sottolinea la Coldiretti - di valori leggermente inferiori a quelli dello scorso anno in cui nello stesso periodo le quotazioni avevano raggiunto i 300 euro all'etto al borsino del tartufo bianco di Alba. Valori comunque lontani a quelli del recente passato con una media per quello di Alba di 350 euro nel 2013, di 500 euro nel 2012 fino ai 450 euro all'etto del 2007». Ma quest'anno c'è un motivo d'orgoglio in più visto che è stata presentata la candidatura della Cultura del tartufo a patrimonio immateriale dell'umanità, sotto l'egida dell'Unesco. Obiettivo è tutelare - sottolinea la Coldiretti - un business stimato in mezzo miliardo tra fresco e trasformato.

PaPe

Dove gustarlo (già cucinato) al meglio in tutta Italia

OSTERIA DELL'ARCO, piazza Savona 5, Alba (Cn). Chiuso la domenica (eccetto ottobre e novembre). Tel. 0173-363974. Indimenticabile: uova in cocotte e tartufo bianco
AMERIGO 1934, via Marconi 14-16, Savigno (Bo), Tel. 051-6708326. Indimenticabile: passatelli asciutti al tartufo bianco
TRATTORIA DEI PRIORI, via dei Priori 3, Norcia (Pg) Tel. 0713-816282. Indimenticabile: scaloppina al tartufo
TARTUFI&FRIENDS, via Borgognona 4/E, Roma Tel. 06-6794980. Indimenticabile: trancio di tonno fresco in crosta di sesamo con melanzane e tartufo fresco
TARTUFOTTO, via Cusani 8, Milano, Lun-sabato 11,30-15, 18-22; domenica 11,30-15. Tel. 02-39683690. Indimenticabile: polenta al tartufo, con briciole di salsiccia e tartufo nero uncinato

PaPe