

Sua eccellenza il TARTUFO



Il tartufo, insieme il caviale (di cui abbiamo già parlato ampiamente la scorsa settimana), è uno degli alimenti da mettere nel piatto dei pranzi speciali ed importanti, come appunto quelli per la ricorrenza del Natale.

I 5 migliori tartufi esistenti al mondo sono i seguenti:

- Tartufo bianco (*tuber magnatum pico*)
- Tartufo nero pregiato (*tuber melanosporum vitt*)
- Tartufo estivo (*tuber aestivum vitt*)
- Tartufo nero uncinato (*tuber uncinatum chatin*)
- Tartufo bianchetto (*tuber borchii vitt*)

Il tartufo bianco è entrato quasi defilato nella cucina piemontese, grazie ai cuochi della Savoia (già abituati ad usare quello nero). Nel corso dell'ultimo secolo la fama del *Tuber magnatum*, che è quello il più pregiato, ha fatto il giro del mondo, conquistando le tavole che fanno tendenza nei quattro angoli del pianeta. La voluttuosa versatilità, la capacità unica di rendere grande ogni piatto contribuiscono in modo determinante a rendere assolutamente speciale questo fungo ipogeo. Bastano pochi grammi, una decina appena, per impreziosire abbondantemente una portata, per dare valore ad ogni piatto senza che questo sia stato creato apposta per il tartufo stesso.

Il tartufo nero, *Tuber melanosporum*, si inserisce in Italia nella tradizione culinaria delle regioni del centro Italia. Questo tartufo è un condimento versatile, adatto ai più variegati abbinamenti. A seconda delle diverse realtà territoriali, il *Tuber melanosporum* è presente dagli antipasti fino ai secondi, in diverse forme: tritato con funghi e olio d'oliva su crostini

caldi, pestato nel mortaio con olio e sale a condire splendide porzioni di pasta, tagliato a fette e cotto insieme a sublimi arrostiti. È giusto anche ricordare che il *Tuber melanosporum* è un prodotto molto apprezzato soprattutto in Francia, dove ha ampia visibilità nella cucina: lo si può gustare tritato su uovo à la coque oppure lamellato su crostini o verdure quali patate, carote, carciofi e sedano.

Come tutti gli ingredienti preziosi, il tartufo deve essere trattato con la massima cura, eccovi dunque tutti i segreti per sceglierlo, pulirlo e cucinarlo al meglio.

Come scegliere il tartufo



La prima regola per scegliere un buon tartufo è quello di affidarsi ad un venditore fidato. (in questo periodo nella bottega della Macelleria Magri è possibile prenotarlo).

Una volta stabilito questo, eccovi i parametri per scegliere il tartufo migliore:

- integrità del corpo fruttifero: un tartufo integro, infatti, si deteriora meno facilmente;
- il tartufo dovrà essere pulito da eventuali residui di terra che possono mascherare l'integrità del corpo fruttifero;
- la consistenza del tartufo dovrà dare alla pressione tattile una lievissima sensazione di elasticità, dovrà essere turgido e compatto;
- tra due tartufi di dimensioni molto simili, scegliete quello che al tatto vi sembra più pesante. Questo rileva un elevato contenuto d'umidità, indice di freschezza del tartufo;
- il profumo dovrà essere quello classico del tartufo e all'olfatto dovrà anche ricordare funghi, miele, fieno, spezie, terra bagnata e ammoniaca.

Come pulire il tartufo

Per pulire un tartufo senza rovinarlo, spazzolatelo con uno spazzolino a setole medio-morbide con poca acqua fredda o tiepida, ma senza usare troppa forza per non rovinare la parte esterna. Se il tartufo acquistato dovesse avere troppa terra intorno, immergetelo per 1

minuto in acqua fredda e poi procedete con la spazzolatura. Con queste semplici indicazioni, il tartufo dovrebbe essere perfettamente pulito e pronto all'uso, ma fate attenzione alla differenza tra tartufo bianco e nero:

- Tartufo nero: attenzione ad eliminare perfettamente tutti i residui di terra che potrebbero confondersi dato il colore del tartufo;
- Tartufo bianco: non pulitelo con troppa forza per non rischiare di rovinare la parte esterna favorendo un deterioramento più veloce.

Come conservare il tartufo

Per anni, gli esperti (e i meno esperti), hanno consigliato di conservare il tartufo in un barattolo di vetro pieno di riso crudo. Gli ultimi consigli che arrivano dai migliori cuochi al mondo, dicono che il tartufo dovrà essere avvolto da un canovaccio e inserito in un barattolo in vetro a chiusura ermetica. Riponete poi il barattolo in frigorifero ad una temperatura standard di 4°C e cambiate il canovaccio ogni 2-3 giorni.

Come degustare il tartufo



Lo si può consumare crudo, lamellato con l'apposito tagliatartufi su pietanze tendenzialmente neutre, base essenziale per valorizzarne il profumo articolato, intenso e travolgente del tartufo stesso. La carne cruda battuta al coltello, l'uovo fritto, i tajarin in bianco, la fonduta sono forse i migliori esempi di come il profumo del tartufo possa stupire.

Sebbene si tratti di uno tra gli ingredienti più pregiati, il tartufo è perfetto se accostato a ricette semplicissime, che ne esaltano il sapore lasciandogli il ruolo di protagonista.

Di seguito eccovi 4 ricette semplici e deliziose per gustare al meglio il tartufo.

Alcune ricette

1. RISOTTO AL TARTUFO



Preparate un classico risotto alla parmigiana, tostate il riso Carnaroli in un ambio tegame, sfumate con un bicchiere di vino bianco secco e lasciate evaporare. Aggiungete il brodo poco alla volta e portate a cottura il riso. Mantecate il risotto con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato, impiattate e grattugiate il tartufo sopra direttamente in tavola.

2. UOVO CON TARTUFO



Questa ricetta è semplicissima, ma richiede le uova ed ingredienti di primissima qualità. Per le uova Fabio consiglia quelle bianche di gallina livornese allevata in modo biologico e libera di razzolare in 16 mq (le potete trovare nella bottega della Macelleria). Tra le ricette con le uova, l'uovo al tegamino è forse la più semplice da realizzare. In un padellino antiaderente, versate un filo d'olio extravergine di oliva, sempre di qualità (in negozio ne abbiamo di eccellenti) scaldatelo e rompete l'uovo al centro facendo attenzione a non rompere il tuorlo. Quando il bianco sarà completamente rappreso, condite il tuorlo con un pizzico di sale e impiattate. Coprite con scaglie di tartufo e servite con pane croccante.

3. TAGLIOLINI AL TARTUFO



Preparate i tagliolini partendo dalla pasta fresca all'uovo. In una padella, sciogliete una noce di burro e soffriggete uno spicchio d'aglio. Eliminate l'aglio e, a fuoco spento, aggiungete qualche fettina di tartufo. Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il burro fuso. Servite i tagliolini e copriteli con fette di tartufo crudo.

4. BATTUTA AL COLTELLO



La BATTUTA AL COLTELLO di Carne di Scottona delle Prealpi Orobiche, Naturale a km zero, viene macellata direttamente da noi e ve la prepara Fabio. A voi solo il compito di mettere il **tartufo** e per chi vuole un filo d'olio.