



Parte IX

LE RICETTE

Aroma, aspetto, scelta e conservazione sono determinanti per l'utilizzo del tartufo in cucina. E a tavola? Qui è veramente un trionfo di piacere che interessa un po' tutti i sensi. Sulle nostre mense compare con parsimonia, soprattutto come gradevolissimo e intrigante tocco aromatico che riesce a svelarci tutta la sua magia solo se accompagna pietanze semplici e poco elaborate. A scaglie lievi, grattugiato o anche cotto, il tartufo è il condimento e l'elemento essenziale per molte portate della nostra tradizione che in questo sfizioso ricettario vengono reinterpretate dal passato o proposte con inediti accostamenti. Per facilitare la consultazione sono stati realizzati interi menù, dagli antipasti al dessert, suddivisi per varietà di tartufo e periodo di raccolta. Dosaggi e ingredienti sono variabili e liberi di essere interpretati a seconda del gusto e del numero dei commensali.

Le proposte gastronomiche di queste pagine sono state realizzate in collaborazione con la "Scuola nel bosco" di Badia Tedalda in provincia di Arezzo (www.selviturismo.it) che rappresenta un punto d'incontro per estimatori e neofiti del tartufo. Periodicamente qui vengono organizzati corsi di formazione sul tartufo e sulla tartuficoltura rivolti non solo ai giovani in età scolare, ma anche a tutti coloro che sono interessati a questo affascinante argomento.

Oltre ad apprendere nozioni, si possono visitare importanti siti tartufigeni che vengono chiamati "tartufaie controllate" (quelle naturali migliorate con l'intervento dell'uomo) e "coltivate" (quelle dove sono state messe a dimora le piante tartufigene), per imparare l'antico mestiere del tartufaio con

l'aiuto dei cani Lagotto messi a disposizione dalla stessa azienda e addestrati anche per principianti.

E allora non ci resta che assaggiarlo questo splendido prodotto della terra che suscita tanto piacere, non solo con il palato ma anche con la mente, leggendo queste succulente, è proprio il caso di dirlo, pagine che c'invitano a gustarlo in tutta la sua magnificenza.

PROPOSTE GASTRONOMICHE CON IL TARTUFO BIANCO PREGIATO

Tuber magnatum Pico

È un tartufo a scorza (peridio) liscia di colore giallo-ocra o giallo-olivastro ma talora anche grigio-verdastro. La polpa (gleba) si può presentare di colorazioni diverse: bianco, giallastro, con toni nocciola, addirittura rossastri, o marroncini. Queste varie tonalità di colore sono spesso in relazione ai gradi di maturazione e alle varie specie forestali con cui è unito in simbiosi. La gleba presenta sempre una certa mazzatura con vene di colore più chiaro, che a volte si intersecano e si uniscono fra loro, e sempre di dimensioni molto ridotte.

È un tartufo che può assumere varie forme, rotonde, lobate, con cavità, sinuose, in relazione ai vari tipi di terreno in cui viene a formarsi. Non sono infrequenti forme a bastoncino o a lamelle, specialmente se crescono stretti fra due pietre. Anche la pezzatura è molto variabile ma in genere si tratta di tartufi di dimensioni sostenute e non è eccezionale trovare carpofori di 300-400 gr, a volte addirittura da un chilogrammo. L'esame microscopico lascia intravedere numerosi aschi globosi, sacciformi, con, al loro interno, 1-4 spore di forma ovoidale o sferica di colore giallo chiaro reticolate a maglie larghe.

L'areale del *Tuber magnatum* è piuttosto limitato e può essere considerato il tartufo italiano per eccellenza. Si trova sporadico in Francia Sud-Orientale e nell'Istria, mentre nel nostro paese è diffuso in Piemonte, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Umbria, Abruzzo, Molise. È una varietà che si unisce in simbiosi con numerose specie forestali quali querce (cerro, roverella), pioppi (bianco, nero), salici, tigli, e lo si



MIGNINI
Scienze & Natura

Market

TuttaNatura

**TOELETTATURA
PER CANI
E GATTI**

CANIS
ET
FELIS



Il Giardino delle Fate

**Mangimi naturali
prodotti per l'agricoltura
tutto per cani e gatti
orto**

**Via III Settembre,
122 Dogana - RSM**

Tel. 0549.905661

di fronte centro comm.le Atlante