



## 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](http://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



**Tutta Natura**

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

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

**TOELETTATURA  
PER CANI  
E GATTI**



**CANIS  
ET  
FELIS**

*Il Giardino delle Fate*

**Tel. 0549.905661 di fronte centro comm.le Atlante**

rinviene quando queste specie vegetano in terreni marnoso-argillosi.

Dal punto di vista qualitativo è sicuramente il tartufo più pregiato, ricercato e costoso sul mercato. Il pregio maggiore è più legato al profumo che al sapore. Il profumo gradevole e deciso è sicuramente superiore a quello di tutti gli altri tartufi e, proprio per questo fatto, si presta moltissimo ad essere consumato crudo in vivande che ne esaltano l'intensità.

## ANTIPASTI

### INSALATINA AFRODISIACA

*300 gr di cappelle di funghi prataioli - 300 gr di costole di sedano bianche - olio di frantoio - limone - sale - tartufo bianco*

Utilizzando l'affetta tartufi, si riducano in sottili lamelle le cappelle di funghi prataioli e il sedano bianco che, uniti, dovranno essere conditi con una emulsione di olio di oliva, sale e limone. A questa preparazione, si aggiungano, sempre utilizzando l'affetta tartufi, scagliette di parmigiano e lamelle di tartufo bianco pregiato, senza però continuare a mescolare. È per questo che l'insalatina va confezionata in un ampio vassoio e in uno strato sottile.

### UOVA ALLA COQUE DI CRISTIANA

*uova fresche - tartufo bianco - sale - fettine di pane*

Si prendano delle fresche uova di gallina ruspante e si tengano per un giorno in un recipiente a chiusura ermetica insieme ai tartufi. Si mettano poi ritte sui carboni ardenti. Quando le uova cominciano a sudare, significa che sono pronte per essere condite. Si tolgano e si aprano nella parte superiore, si salino leggermente e si arricchiscano di un vigoroso pizzico di tartufo bianco grattugiato. Si immergano dentro l'uovo dei bastoncini di pane toscano, che serviranno come strumento di degustazione.

### CARPACCIO DI CHIANINA E TARTUFO BIANCO

*1/2 kg di carne di vitello affettata sottilissima - succo di limone - sale - pepe - 50 gr di scaglie di parmigiano - tartufo bianco - olio di frantoio*

Disporre la carne cruda, freschissima, in un vassoio e condire con sale, succo di limone e pepe. Quando la carne ha subito una certa macerazione si arricchisca, alternando, di scaglie di parmigiano e di fettine di tartufo bianco e, per completare, ancora un filo di ottimo olio di frantoio.

### CROSTINI BIANCHI

*fettine di pane - 2 dl di besciamella calda - 50 gr di burro - 50 gr di parmigiano grattugiato - tartufo bianco*

Su dei crostini di pane imburati si stende un sottilissimo strato di besciamella calda. Poi si aggiunge il tartufo bianco grattugiato che è stato ad insaporire in altro burro fuso a bagnomaria. Infine si spolveri con parmigiano grattugiato e, per servirli caldissimi, conviene passarli per un attimo nel forno caldo.

### TARTINE ALLA PAPALINA

*2 uova - sale - latte - 20 gr di tartufo bianco - fettine di pane*

Si sbattano le uova intere, si salino e si aggiunga un goccio di latte. Su questo preparato si grattugi il tartufo bianco e si ri-ponga, coperto, il tutto nel frigorifero. Dopo alcune ore, ma anche una giornata, questo composto può essere cotto a bagnomaria e, caldo, sarà utilizzato per preparare delle tartine eccezionali.

### TARTINE DELICATE

*250 gr di mascarpone - sale - pepe - olio - 20 gr di tartufo bianco - fettine di pane toscano*

Si prenda il mascarpone freschissimo e si condisca con sale, pepe e poco olio. All'impasto così ottenuto si aggiunga del tartufo bianco grattugiato e si utilizzi il composto per spalmare sopra fettine di pane toscano, caldo.

### INSALATA DI TARTUFI E OVOLI

*1/2 kg di funghi ovoli - olio di frantoio - succo di 1/2 limone - sale - 30 gr di tartufo bianco*

Utilizzando l'affetta tartufi si riducano in sottili lamelle gli ovoli, possibilmente ancora non completamente aperti. Questo fungo, delizioso da crudo, verrà condito con una emulsione preparata mescolando insieme ottimo olio di frantoio, succo di limone e sale. Poste che siano le fettine di ovolo in un sottile strato, su un ampio vassoio, si provvedrà ad affettarci sopra una vera e propria cascata di tartufo bianco a fettine, passando ancora con un goccio di olio in superficie.

**Selviturismo Sanpatignano - Badia Tedalda - AR**  
[www.selviturismo.it](http://www.selviturismo.it)



## IL MIO PAESE

Tu che non eri  
il mio Paese, prima  
ho voluto conoscerti,  
poi mi sono innamorata.

Tu antica Città solitaria  
d'estate ti vesti d'allegria,  
mi perdo nelle stradine  
e sempre mi sorprendi.

È il canto degli uccelli  
sui merli delle tue torri,  
è quell'aria frizzante  
che mi sfiora dolcemente.

Ti ho vista migliaia di volte,  
ma ogni volta, mi sembra,  
qualcosa di nuovo  
che mi ero perduta.

Sei della natura il più bel quadro,  
più ti guardo, più sei bella,  
ed io ti amo più di quanto  
non ti amino i nativi.

Brontolina 2007