

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 sorprende.

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