



## Parte VII

### TARTUFO E GASTRONOMIA

#### LA SEMPLICITÀ CHE ESALTA I SAPORI

Il problema del tartufo nella cucina italiana si perde nella notte dei tempi e la letteratura specializzata è molto eloquente in merito. Tuttavia, poiché l'opera più completa e famosa della cucina del nostro Paese è da sempre e da tutti considerata quella di Pellegrino Artusi, è a questo autore che conviene fare riferimento anche per parlare di tartufi. Sul finire del secolo XIX il maestro così si esprimeva in uno dei capitoli de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" che trattano di tartufo:

«( ...) *La gran questione dei Bianchi e dei Neri, che fece seguito a quella dei Guelfi e dei Ghibellini e che desolò per tanto tempo l'Italia, minaccia di riaccendersi a proposito dei tartufi, ma consolatevi lettori miei, che questa volta non ci sarà spargimento di sangue; i partigiani dei bianchi e dei neri di cui ora si tratta sono di natura molto più benevola di quei feroci d'allora. Io mi schiero dalla parte dei bianchi di Romagna, che nascono in terreno sabbioso, benché sappiano d'aglio, hanno molto profumo. Comunque sia, lasciamo in sospeso la gran questione per dirvi come si preferisce di cucinarli a Bologna. Bologna la grassa per chi vi sta, ma non per chi vi passa. Dopo averli bagnati e nettati, come si usa generalmente, con uno spazzolino tuffato nell'acqua fresca, li tagliano a fette sottilissime e, alternandoli con altrettante fette sottilissime di parmigiano, li dispongono a suoli in un vassoio di rame stagnato, cominciando dai tartufi. Li condiscono con sale, pepe e molto olio del migliore, e appena hanno alzato il bollore spremono sui medesimi un limone togliendoli subito dal fuoco. Alcuni aggiungono qualche pezzetto di burro, semmai mettetene ben poco per non renderli troppo gravi. Si usa pure mangiare i tartufi crudi, tagliati a fette sottilissime e conditi con sale, pepe e agro di limone. Legano bene anche con uova: queste frullatele e conditele con sale e pepe. Mettete al fuoco burro in proporzione e quando sarà strutto versateci le uova e dopo poco i tartufi a fette sottili, mescolando. A tutti è nota la natura calda di questo cibo, quindi mi astengo dal parlarne perché potrei dirne delle graziose. Pare che i tartufi venissero per la prima volta conosciuti in Francia nel Périgord, sotto Carlo V°. Io li ho conservati a lungo nel seguente modo, ma non sempre mi è riuscito: tagliati a fette sottili, asciugati al fuoco, conditi con sale e pepe, coperti d'olio e messi al fuoco per far loro alzare il bollore. Da crudi si usa tenerli fra il riso per comunicare a questo il loro profumo.*»

Da questo come da altri passi del trattato di gastronomia si comprende un messaggio molto significativo che è poi il filo conduttore di questo lavoro: il tartufo deve essere manipolato il meno possibile per non rischiare di rovinarlo nel tentativo di preparare piatti sofisticati che richiedono manualità ed altri ingredienti di difficile reperibilità.

Questa è certamente la nota che caratterizza la cucina italiana con il tartufo fin dai tempi di Pellegrino Artusi e che quindi la distin-

gue da quella francese mai condizionata da un canone così rigido. Non è nostra intenzione addentrarci in un confronto fra le due cucine, né tanto meno esprimere giudizi in merito, ma una cosa è certa: la cucina francese con il tartufo è fino ad oggi conosciuta ed apprezzata per le elaborazioni che finiscono per appesantire le varie pietanze. Un esempio fra tutti il patè di fegato d'oca tartufato.

Dai tempi di Pellegrino Artusi molta acqua è passata sotto i ponti e molto si è detto e scritto anche a proposito dei tartufi in cucina, ma gli insegnamenti di questo grande maestro sono rimasti una guida per molte generazioni, anche quando i tartufi hanno fatto la loro comparsa in maniera dirompente su gran parte del territorio nazionale diventando un prodotto alla portata di tutti.

#### IL TARTUFO IN CUCINA: CONSIGLI PER L'USO

È bene sapere che il tartufo è un condimento, si utilizza a completamento aromatico di un piatto, di preferenza crudo, a sottili scaglie o grattugiato, e non può essere considerato alla stregua di un qualsiasi fungo che diviene il componente essenziale di una ricetta.

Oggi la letteratura gastronomica annovera un gran numero di ricette che hanno come ingrediente finale il tartufo. Molte di esse hanno qualcosa di originale, ma diventano preziose proprio perché ingentilite dalla presenza di tartufo che ha come peculiarità proprio quella di rendere gradevoli le sostanze più svariate. I corpi grassi ne fissano il profumo che si esalta in presenza di creme, burro, olio, latte e uova.

Le patate carpiscono perfettamente il gusto pregnante del tartufo e le insalate in genere, o meglio le verdure crude, diventano celebri allorché sono arricchite di lamelle di tartufo crudo.

Il parmigiano è un formaggio che, in piccola quantità, agisce anch'esso come esaltatore del gusto del tartufo, specialmente quando insieme vengono usati per condire la pasta.

Il tartufo profuma meravigliosamente le uova, i volatili, le carni ed anche i pesci, però si faccia attenzione a non metterlo mai nella farcitura di un volatile, perché finirebbe per essere distrutto con la cottura.

Il tartufo può essere usato in cucina come aperitivo, negli antipasti, nei piatti principali, nelle insalate insieme al formaggio e, non ultimo, anche come dessert.

Una regola che riteniamo fondamentale è sicuramente quella di affidarsi sempre ai tartufi freschi e non a quelli conservati. Alcune varietà del nostro territorio possono tuttavia essere conservate, altre possono essere addirittura utilizzate dopo breve cottura.

In ogni caso il valore aggiunto del tartufo è sicuramente il profumo che notoriamente è legato al grado di maturazione del frutto e alla sua conservazione, per breve tempo, dopo la raccolta. L'inconfondibile aroma è spesso legato anche all'origine, perché è indubbia l'influenza che la pianta madre, con la quale il fungo ha vissuto in simbiosi, può aver operato. Un tartufo che proviene da una zona dove alligna una pianta di tiglio è sicuramente diverso da quello che deriva da associazione micorrizica con pianta di cerro. È dunque conveniente verificare scrupolosamente la qualità prima di acquistarli, anche nel caso in cui vengano direttamente raccolti. Un buon raccoglitore, tuttavia, diviene con il tempo anche esperto selezionatore della qualità dei tartufi stessi.

Augusto Tocci

Selviturismo Sanpatignano - Badia Tedalda - AR  
www.selviturismo.it