

Si apre la stagione della trifola più pregiata, quella bianca, ma l'annata si annuncia ottima anche per la varietà nera. È un cibo "stellato" con proprietà antiossidanti, mentre il calcio di cui è ricco è un toccasana per le ossa e per i denti



# Tartufo

## È caccia al tesoro

### L'INGREDIENTE

**P**ronti? Via! Puntuale arriva la stagione del tartufo più pregiato (il bianco, il *tuber magnatum pico*) ed è una gara a scommettere sui prezzi (nel 2019 la media superò i 3 mila euro al chilo), su dove verrà trovato il più grosso (a Montecastrilli vicino Terni il record nel 2018 della trifola da un chilo e 890 grammi), a prenotarsi - restrizioni del Covid permettendo - alle fiere più importanti (Alba in Piemonte da questo sabato all'8 dicembre o Acquafredda nelle Marche dal 15 ottobre al 25 novembre).

### LE RICETTE

Il costo esorbitante sembra (è) un'offesa a chi ha difficoltà a mettere assieme pranzo e cena, ma è anche vero che proprio le

alte cifre consentono ad alcuni territori montani spesso abbandonati di sopravvivere. I cavautori - si chiamano così i cercatori - in Italia sono 70 mila e sono ben felici se a Hong Kong un tartufo viene battuto all'asta a 120 mila

euro come avvenne lo scorso anno o se a Roma un menu a tutto tartufo si paga 450 euro (a persona, sia chiaro). Sì, è questo - ma è solo un esempio tra tanti - il conto che lo chef stellato Fabio Ciervo presenta alla Terrazza dell'Hotel Eden, una delle viste più scenografiche della Capitale. «È un ingrediente dall'identità delicata ma incisiva - afferma Ciervo - Ho creato dei piatti che ne esaltano il sapore come l'Uovo bio cremoso con emulsione di patate o le Scaglie di baccalà e fagiolo di Spello». Anche il dessert avrà il prezioso ingrediente.

Forse quest'anno, però, si potrà gustare il bianco senza sve-

narsi. «Maggiore produzione e minor richiesta per l'assenza di stranieri che così non spingeranno i prezzi alle stelle», prevede Cristiano Savini, quarta generazione della famiglia toscana che dal 1920 seleziona ed esporta in tutto il mondo tartufi italiani. Sulla qualità, Savini spiega che «siamo in ritardo di una quindicina di giorni perché l'estate è stata un po' più lunga, con la pioggia arrivata solo nell'ultima settimana di settembre». «Per

fortuna - aggiunge - da maggio

a luglio ci sono stati sporadici acquazzoni che hanno bagnato i terreni evitando che l'intenso caldo estivo seccasse le spore. Anzi il giusto grado di umidità le ha preservate al meglio e ora l'annata ci sembra molto interessante. Le prime note olfattive che stiamo sentendo sono acute al punto giusto, segno di una buona conservazione».

### LE VARIETÀ

Il profumo del bianco delle Crete Senesi è il preferito di Marcello Corrado, intrigante chef nel piccolissimo borgo medievale di Rocca d'Orcia. «Lo uso in piatti che ne esaltano l'odore: nell'uovo o nel tagliolino con la salsa alla carbonara. È talmente pregiato e delicato che va esaltato al massimo. La pezzatura deve essere media, così entra bene nella mandolina e la fetta viene perfetta». «Attenzione - ammonisce ancora lo chef - ai tartufi troppo grossi, dentro potrebbero avere dei buchi».

Oltre il pregiatissimo bianco, la stagione promette bene per il più economico nero uncinato dell'Alto Lazio e dell'entroterra

**LA SCELTA**  
Meglio i tartufi di media pezzatura: quelli più grossi dentro potrebbero avere dei buchi



toscano e, se arriva il freddo, per il nero di Norcia. I ben più moderati prezzi consentono di usarlo in tanti piatti, sfruttandone così le proprietà antiossidanti (utili contro l'invecchiamento e i radicali liberi) e il potassio che stimola i reni. Significative anche le sue proprietà elasticizzanti che favoriscono la digestione mentre il calcio di cui è ricco è un toccasana per ossa e denti.

**Carlo Ottaviano**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**AL VIA LE FIERE:  
DA SABATO AD ALBA  
IN PIEMONTE  
E DAL 15 OTTOBRE  
AD ACQUALAGNA  
NELLE MARCHE**