

Sapori d'autunno Degustazioni, showcooking e incontri nella prima fiera dedicata

Caccia al tartufo Tutto quello che dovete sapere

Laura Vincenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nonostante sia uno dei fiori all'occhiello della cultura gastronomica italiana, il tartufo non è molto conosciuto dal grande pubblico. Proprio con l'intento di colmare questo gap e di avvicinare gli espositori non solo agli addetti al settore, come i ristoratori, ma soprattutto ai privati, nasce la «Fiera nazionale del tartufo», che debutta a Milano da giovedì 17 a domenica 20 in Piazza Città di Lombardia, la grande piazza coperta all'ombra del Palazzo della Regione. «Questa è la prima edizione — commenta Sara Nanni, tra gli organizzatori dell'evento —. A Milano mancava una fiera con vendita diretta del prodotto: è nazionale perché sono rappresentate le diverse regioni da cui proviene il fungo ipogeo, quindi non solo Piemonte, ma anche Marche, Umbria, Molise, Abruzzo, Toscana, Lombardia».

In tutto 10 espositori, tra cui Urbani Tartufi, storica azienda umbra, nata oltre 150 anni fa, che presenta anche il progetto «Truffleland», per coltivare i tartufi con una nuova metodologia. E poi Savini Tartufi, «La mia famiglia se ne occupa da sempre — racconta Cristiano Savini, della quarta generazione — il tartufo è un frutto dei nostri boschi, espressione del territorio. Anche se tutti conoscono quello

bianco piemontese, in realtà in Italia ce ne sono 9 tipologie diverse». La fiera, appunto, è un'occasione per conoscerlo meglio, grazie anche a incontri e conferenze con esperti. E poi showcooking e degustazioni con pasta, tagliata o altro: il costo di un piatto si aggira sui 12/15 euro. Orari: giovedì dalle 15 a mezzanotte, da venerdì a domenica dalle 10.30 a mezzanotte. Ingresso 5 euro.



Fiuto
Cristiano Savini in cerca di tartufi con il suo cane lagotto. Savini Tartufi, azienda nata negli anni Venti in Toscana, è presente alla fiera con un suo stand

