

NON SOLO BIANCO

Tartufi, prodigi di stagione Pochi grammi di felicità

*Quest'anno il pregiato tubero è ancora più raro (e caro)
Ma molti ristoranti milanesi non vogliono rinunciare*

Andrea Cuomo

■ La Fiera del **tartufo** bianco d'Alba si è conclusa qualche giorno fa ma la stagione del Tuber magnatum pico, il più pregiato del mondo, è ancora in pieno corso. E anche se quest'anno i **tartufi** sono pochi e per questo carissimi (secondo il portale www.tartufo.com la pessatura sotto i 10 grammi è quotata 535 euro all'etto, quella media 485 e quella sopra i 50 grammi 644) c'è chi non sa proprio resistere all'idea di celebrare questa magnificenza di stagione con almeno una cena a essa dedicata. Naturalmente la scelta migliore sarebbe andare nelle Langhe in uno dei molti ristoranti presi d'as-

salto nel tardo autunno dai «truffle lovers» (il tristellato Piazza Duomo ad Alba, La Ciau del Tornavento di Treiso, La Madernassa di Guarene, Antica Corona Reale di Cervere), anche Milano e la Lombardia vantano menu ad hoc in locali di solida tradizione.

Partiamo dal **The Manzoni**, a due passi dal Teatro alla Scala (via Alessandro Manzoni, 5) dove gli chef Giuseppe Daniele, Gabriele Fiorino e Halit Gadjia, declinano il frutto ipogeo in un menu (il Magnete a richiamare il momento alchemico dell'attrazione) composto da sei piatti che possono essere ordinati ciascuno separatamente: si va dall'Uovo morbido, crema di pane e **tartufo** bianco (50 euro) all'Uovo fritto con **tartufo** bianco (50), dai Tagliolini di pasta fresca, burro e **tartufo** bianco (60) al Risotto Pozzi Riserva, Champagne e **tartufo** bianco (70) al Fi-

letto di manzo, funghi e tartufo bianco (80). Si chiude in dolcezza con Cioccolato, caco, mandorle tostate e **tartufo** bianco (30). Ogni piatto include 5 grammi del tubero, la grattata extra costa 12 euro al grammo.

Un menu dedicato al **tartufo** anche da **Viva**, il ristorante di Viviana Varese in cima a Eataly Smeraldo: Il Fiore e il Frutto (Carpaccio di manzo Fassona piemontese Presidio Slow Food con fondo di porro, robiola di Roccaverano, cipolle borrettane e funghi pioppini), Mi Sciolgo (Gnocchi di patate con tuorlo d'uovo, aceto balsamico, e fonduta di caciocavallo podolico), Sei in arrostato (Tortello ripieno di arrostato

con crema di zucca, spuma di Parmigiano Reggiano e castagne) e il Canto della quaglia (Quaglia glassata al passito, ripiena di ricotta di bufala, castagne e prugne con assoluto

di fungo porcino) tra gli episodi più interessanti di un degustazione da 140 euro con tartufo al tavolo e quotazione che varia a seconda del peso e della disponibilità.

Da **Vòce**, il ristorante «scaligero» del gruppo Aimò&Nadia (piazza della Scala, 6), il menu **tartufo** bianco d'Alba costa 160 euro (con un supplemento di 12 euro a grammo

del prezioso tubero): Carciofo fondente con patata della Sila, pecorino e uovo di fattoria morbido; Patè di fegatini di anatra al profumo di **tartufo** su pan brioche e mostarda di

frutta; Tagliolini freschi al tartufo bianco d'Alba; Controfiletto di vitella di montagna in crosta alle erbe con torta di sedano rapa e salsa di zenzero; e un dolce «tartufoso».

Da **Tartufotto** al numero 8 di via Cusani la vocazione tartufesca è esplicita. Qui ogni piatto è proposto in tre versioni (e naturalmente tre prezzi): liscio, con **tartufo** nero e tartufo bianco. Il **Tartufotto** burger's, per esempio, viene rispettivamente 24, 36 e 56 euro. C'è un menu di cinque piatti superclassici (uovo al tegamino, tagliolino, carbonara, tartare e tiramisù) che col tartufo bianco costa 180 euro e con quello nero 120. La materia usata è quella di **Savini**.

PIATTI DEDICATI

Al «The Manzoni»,
da «Viva», da «Vòce»
e al «Tartufotto»

