

LUSSO SENZA COMPROMESSI

Robb Report

VIVERE
il
MEGLIO

Robb Report è una rivista specializzata in articoli, interviste e reportage. È pubblicata da Robb Report S.p.A. - Via ...



INVERNO 2021



CACCIA AL TARTUFO

di Penelope Vaglini

L'oro bianco delle Langhe quest'anno si è fatto un po' desiderare, creando così ancora più aspettative nei tanti estimatori.

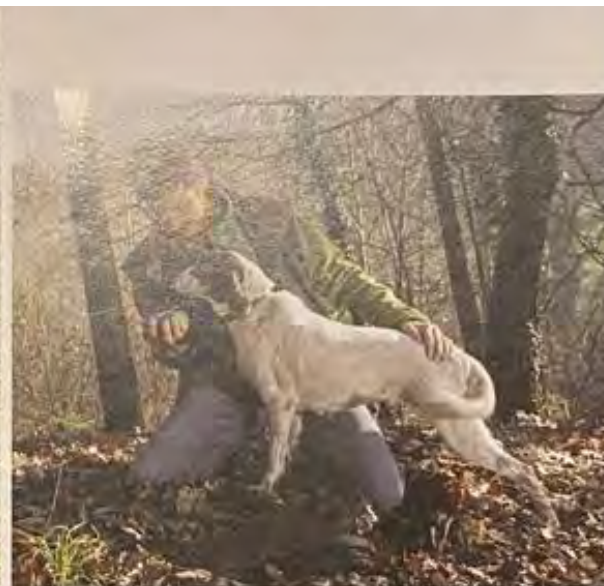
Ecco tutto quello che c'è da sapere sul prezioso fungo ipogeo.

A iniziare dalla ricerca con i cani fino agli strumenti per degustarlo al meglio

P

asseggiare tra i caldi colori delle foglie autunnali, inebriarsi dei profumi del sottobosco e seguire i cani da tartufo, è un'esperienza tanto magica quanto esclusiva. Per trovare il fungo ipogeo più prezioso non esistono antiche mappe del tesoro, ma è necessario conoscere gli itinerari nelle zone più celebri per la sua cerca. Il punto di partenza è nelle Langhe, tra le colline dichiarate patrimonio mondiale Unesco dove, da ottobre a gennaio, arrivano visitatori da tutto il mondo per vivere le esperienze uniche della stagione del *Tuber Magnatum Pico*. Come la Truffle Hunting e Dining Experience a Casa di Langa, hotel di lusso di recente apertura circondato da alberi di noccioli e vigneti. Qui, accompagnati dai tartufai e dai loro fedeli cani Lagotto (una delle razze italiane più dotate nella ricerca del fungo ipogeo) è possibile immergersi nell'antica pratica della caccia al tartufo. Di ritorno dai boschi, si fa tappa al Sori Cocktail Bar a degustare l'Alta Langa Spritz, per poi accomodarsi alla tavola del Fàula Ristorante e lasciarsi guidare dallo chef Manuel Bouchard nell'assaggio di gustosi piatti stagionali. Chi desidera acquistare il pregiato fungo di questa zona, può usufruire degli esclusivi consigli del Truffle Concierge di Casa di Langa oppure visitare, fino al 5 dicembre, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, giunta alla novantunesima edizione. Il punto centrale della manifestazione, infatti, è caratterizzato dal Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, dove aggiudicarsi i migliori esemplari freschi. Per chi ama la cucina d'autore ci sono poi i Foodie Moments, appuntamenti a numero





IN ALTO E A SINISTRA

I tartufai e i loro fedeli cani, essenziali per la caccia al tartufo.

SOTTO Fàula, il ristorante dell'hotel Casa di Langa a Ceretto Langhe.

NELLA PAGINA

A FIANCO L'asta del tartufo alla Fiera di Grinzane Cavour.

il pubblico sull'importanza della tutela ambientale, necessaria per preservare la qualità dei prodotti che nascono in queste meravigliose zone. Come il diamante del bosco che prolifera sottoterra nei pressi di querce, tigli, noccioli e pioppi, traendo dalla vicinanza con le loro radici tutte le sostanze organiche di cui ha bisogno per crescere. Il tartufo bianco sviluppa così il potenziale aromatico

Non esistono antiche mappe del tesoro, è necessario conoscere gli itinerari

chiuso con i nomi più celebri del panorama gastronomico italiano. Davide Caranchini, Paolo Griffa e Giuseppe Iannotti sono solo alcuni degli chef stellati protagonisti di cooking show e degustazioni dedicate all'oro bianco delle Langhe. Oltre a celebrare i piaceri della tavola, la Fiera si fa portavoce della sostenibilità, per sensibilizzare





che lo rende unico e permette di abbinarlo a tavola con i migliori vini di Langhe, Monferrato e Roero. Un sodalizio vincente, da provare al Villaggio Narrante in Fontanafredda & Casa di E. Mirafiore, all'interno della storica dimora di Re Vittorio Emanuele II, circondata da una riserva naturale. Con il pacchetto Tartufo Bianco & Barolo si possono trascorrere due notti all'hotel Vigna Magica, andare in cerca del fungo ipogeo insieme con un trifolao e infine visitare le storiche cantine di Fontanafredda. L'esperienza si conclude a cena da Guidoristorante in Villa Reale, con un menu stagionale accompagnato da tartufo bianco e tre diverse etichette di Mirafiore. La caccia al diamante del bosco prosegue in Toscana, altra regione italiana particolarmente vocata per la qualità del fungo, in particolare

Il diamante del bosco prolifera sottoterra, nei pressi di querce, pioppi, tigli e noccioli.

nell'area compresa tra Pisa, Firenze e Siena, dove da quattro generazioni opera Savini Tartufi. All'interno della storica sede di Forcoli, si possono vivere diverse Truffle Experience personalizzate, la cui partenza è sempre dal Savini Museum, tempio del tartufo ricco di testimonianze storiche, dove comprendere le principali differenze tra le varietà del fungo ipogeo. Prima di iniziare la ricerca, infatti, è importante conoscerne il ciclo biologico, il modo

in cui sopravvive e si sviluppa nel suo habitat naturale e apprendere quali piante ne favoriscono la crescita, per avere tutti gli indizi utili a scovarlo. Accompagnati dagli esperti tartufai, si sale quindi a bordo di un fuoristrada per la caccia vera e propria, avventurandosi tra i boschi della zona. Qui i cani da tartufo fiutano le pregiate pepite, da prelevare dal sottosuolo con delicatezza per mantenerle intatte, mentre al termine dell'estrazione si ricopre la buca con la terra, per facilitare la nascita di un nuovo fungo e tornare a cercarlo l'anno seguente. Con il ricco bottino in mano, la Truffle Experience si conclude in cucina, con un corso pratico per realizzare un menu a base di tartufo bianco, l'ingrediente più prezioso e aromatico da portare a tavola durante la stagione autunnale. ■

Esistono diversi tipi di tartufi neri: il Tuber Melanosporum, detto anche di Norcia, o Périgord in Francia, è il più pregiato, nonché il più costoso.



La famiglia Savini (nella foto Luciano, seconda generazione) si occupa di tartuffi in Toscana dagli anni 20 del secolo scorso.