

mag 1861
N.1 • NOVEMBRE 2022



lei





Profumo d'autunno

di **Laura Antonini**

Il profumo della pioggia e quello della terra bagnata, il piacere di passeggiar per boschi sotto una cupola di foglie che inizia ad infiammarsi di rosso e giallo rivelando a tratti il cielo. Come ogni anno la stagione del tartufo si è aperta e la tavola e il palato sono pronti ad accoglierlo. I migliori chef non rinunciano al prezioso tubero per piatti stellati e anche nella cucina di tutti i giorni, chi può, ama impreziosire le portate con qualche scaglia di sapore. A Forcoli, piccolo borgo medievale in provincia di Pisa, immerso in un paesaggio vergine e incontaminato, la tradizione viene portata avanti dalla famiglia Savini che da quattro generazioni ha intrecciato il suo destino al percorso di valorizzazione di questo strano tubero, a cui ha legato anche un incredibile successo imprenditoriale. Oggi c'è Cristiano a raccontarci la passione per il tartufo e a guidare le spedizioni di apprendisti tartufai che desiderano avvicinarsi alla esperienza magica di ricerca di questo autentico diamante della gastronomia. "Tutto è partito – ci racconta – negli anni Venti. Il capostipite è stato Giuseppe, il padre di mio nonno Zelindo. Non era un buon cac-

ciatore, una stranezza per i tempi – sorride – piuttosto si perdeva nei boschi alla ricerca del tartufo che in quei primi decenni del Novecento veniva considerato una strana patata. Tanto che, il più delle volte, veniva lasciata in pasto ai maiali che, grufolando liberi, grazie al loro olfatto finissimo la cavavano in quantità". Una storia di famiglia ricca di aneddoti e colpi di genio che ripercorre i cambiamenti sociali ed economici di un'Italia in crescita e che di padre in figlio, da Giuseppe a Zelindo e da Luciano a Cristiano, ha visto traghettare la passione fino ad oggi trasformandola anche in un vero e proprio affare di famiglia. "Di bello – continua Cristiano – nel nostro percorso c'è il fatto che ognuno di noi con la sua personalità e sensibilità, e rispondendo al periodo in cui è vissuto, ha saputo interpretare il tartufo in modo diverso e dargli sempre un nuovo valore". Se Giuseppe ebbe fiuto per un settore ai tempi sconosciuto, Zelindo capì in fretta che il segreto per guadagnare di più fosse comprare tanti tartufi e, dopo aver selezionato i migliori per forma e peso, vendere quelli non perfettamente rotondi ma buoni di gusto alle aziende tra-

sformatrici. Ancora Luciano ebbe l'intuizione di impiegare i giorni morti della cucina dell'osteria di famiglia per trasformare in casa gli scarti della vendita e quindi creare, alla fine degli anni '70, una linea di prodotti al tartufo in barattolo e vasetto oggi fiore all'occhiello del marchio. Come il miele al tartufo. "Nelle famiglie contadine – racconta Cristiano – il miele è sempre stato considerato una medicina naturale e un dolcificante. Nonno Zelindo, quando andava in bosco, portava con sé delle fette di pane rafferme con il miele come spuntino corroborante. Frugandosi nelle tasche, poi, trovava delle briciole di tartufo che usava per insaporire le sue fette al miele". Da quest'uso, diventato nel tempo patrimonio familiare, Luciano ha dato vita ad uno speciale miele, "perfetto per accompagnare formaggi e per la preparazione di dolci e gelati". "E poi arrivo io che ho cercato di allargare la distribuzione all'estero e di condividere con un maggior numero di persone la passione per il tartufo dando vita a delle vere e proprie esperienze di caccia al tartufo sul territorio. Un modo anche di riconnettere la comunità all'ambiente". Quello della sostenibilità è un vero e proprio mantra per la famiglia Savini che cerca da sempre di tutelare il suo territorio di ricerca, un triangolo d'oro di terra fra le provincie di Pisa, Firenze e Siena, dove si trovano diverse tipologie di tartufo. "Le varietà maturano in momenti diversi e questa posizione felice ci permette di proporre il tartufo tutto l'anno. In gennaio arriva il Brumale che continua fino a marzo, in contemporanea si trova il Marzuolo o Bianchetto. L'estate è tempo dello Scorzone che in autunno lascia il campo al pregiatissimo bianco, "Tuber Magnatum Pico" e quindi all'Uncinato. Una girandola di sapori che prendono vita solo se "non c'è inquinamento" – ricorda Cristiano – il tartufo è un incredibile "marcatore della salubrità del terreno e dell'aria". Anche la pratica della cavatura, diversamente da altre pratiche agricole, è sostenibile perché non può essere meccanizzata o automatizzata. Oggi come ieri il tartufaio attraversa i boschi con un'unica guida: il cane che è a sua volta protagonista di questa attività che lo fa divertire come un gioco bello. Quello da tartufo è il lagotto e da Savini hanno nomi originali. Lampo, Otto, Macchia, Nerone. Ma anche Italo e Rocco "che con un lampo di genio trovò un tartufo da Guinness, un bianco gigante da 1,497 kg, battuto all'Asta Internazionale di Beneficenza di Toscana, con il quale, nel 2007, è stato vinto il record mondiale per il tartufo più grande e per il prezzo più alto mai pagato: 330.000 dollari". E poi Giotto Senior, Giotto Junior e Fiuto, 3 anni, un cucciolone vivace e fotogenico o l'immane Birba, un meticcio di 4 anni, la vecchietta di casa. La ricerca di quei "sassolini profumati" lo porta a ottenere un premio ambito: il biscotto. Un gioco quasi emozionante che Savini ripropone con la sue richiestissime "Truffle Experience". A cavare i preziosi bottini, l'azienda ha comunque messo in piedi una squadra di oltre 600 tartufai di fiducia e dai boschi incontaminati di Forcoli i tartufi sono esportati in oltre 50 Paesi del mondo. Un'impresa che conta 70 dipendenti, ha aperto locali in Italia e all'estero e nel 2019 ha fatturato 11 milioni di euro. C'è il paradiso dei gourmet a Milano in via Cusani, il bistrò Tartufotto, mentre per un'esperienza "street" ci sono i corner all'interno del Mercato Centrale di Firenze, Roma, Torino e Milano. Una crescita che ha fatto i conti con la pandemia puntando anche al digitale.

"La nostra azienda ha avvertito, come tutte, l'impatto del

*Quando 'l pianeta che distingue l'ore
ad albergar col Tauro si ritorna,
cade virtù da l'infiammate corna
che veste il mondo di novel colore;*

*et non pur quel che s'apre a noi di fore,
le rive e i colli, di fioretti adorna,
ma dentro dove già mai non s'aggiorna
gravido fa di sé il terrestre humore,*

*onde tal fructo et simile si colga:
così costei, ch'è tra le donne un sole,
in me movendo de' begli occhi i rai*

*crìa d'amor pensieri, atti et parole;
ma come ch'ella gli governi o volga,
primavera per me pur non è mai.*

FRANCESCO PETRARCA [1304-1374], CANZONIERE.

INVIANDO UN CESTO DI TARTUFI AD UN AMICO,

IL POETA LI ACCOMPAGNA CON UN SONETTO:

QUI IL NOBILE TUBERO È ACCOSTATO

A "COLEI CH'È TRA LE DONNE UN SOLE".



covid ma abbiamo subito cercato un modo per reagire. Un grande supporto è arrivato dal digitale e da quegli strumenti di Google che prima utilizzavamo in maniera più superficiale. Abbiamo formato una squadra dedicata e abbiamo iniziato a leggere al meglio i dati per modellare proposte e offerte. Ci siamo serviti di questi strumenti per monitorare l'andamento del sito web e l'efficacia dell'e-commerce, e ancora per realizzare campagne pubblicitarie di successo. Tutto ciò ha permesso un'accelerazione notevole che ci ha portato nel 2021 ad una crescita del 250% sull'online". Un'azienda moderna, un'eccellenza del Made in Italy che guarda al futuro che non rinnega però il passato. Quando hanno un po' di tempo libero, Cristiano e Luciano amano andare personalmente a caccia di tartufi nei boschi di casa, accompagnati anche da Lapo, Cloe, Mia e Vittoria, ultima generazione di piccoli tartufai.





Il tartufo nel piatto fa la differenza, ma come usarlo? Il trucco, come ci racconta Riccardo Monco, chef della stellata Enoteca Pinchiorri di Firenze, sta “nell’abbinamento”. Quello ideale come per tutte le cose è “il più semplice”. Bene quindi patate, pasta all’uovo, formaggi e carne cruda. E, ovviamente, anche l’uovo, protagonista di questa ricetta eseguita assieme ad Alessandro Della Tommasina. “In un piatto come questo che abbiamo in carta nel menù dell’Enoteca la differenza la facciamo nell’esecuzione – spiega Riccardo Monco –. Quello che viene presentato non è un semplice uovo al tegamino ma una meringa cotta di albume d’uovo con all’interno il tuorlo ricoperto a cui diamo una forma di palla di neve che viene cotta a vapore e poi frita. Grazie ad uno shock termico si crea una pellicina dorata; si svuota quindi l’interno in modo tale da farcire questa palla di uovo con la spuma tiepida di patate. Il resto della ricetta è tutto un gioco di abbinamenti. Ecco la crema di funghi porcini, il cavolo nero e la gelatina di prosciutto. Alla fine, una volta impiattato il tutto, arriva il nostro diamante, ovvero il tartufo bianco. La scelta prima di tutto. Deve essere sodo, sano e maturo al punto giusto. Grattugiatelo con una buona mandolina in modo da avere fette che non siano troppo sottili ma nemmeno troppo alte. Quanto alla quantità. Noi all’Enoteca Pinchiorri decidiamo di servirne tra gli 8 e i 10 grammi. Poi è una questione di gusto e di costi. Una ricetta che sembra difficile immagino ma, sono certo, in tanti si cimenteranno nel provare a realizzarla”.

...al sapore di stelle

“Uovo di montagna cotto in meringa e poi fritto, spuma tiepida di patate bianche, funghi porcini, cavolo nero, gelatina di brodo di prosciutto crudo e tartufo bianco di San Miniato”

PER L’UOVO E LA SPUMA DI PATATE

- 4 uova fresche di montagna
- 600 g di patate a pasta bianca
- 150 g di cipolla
- 500 g di panna
- 300 g di latte
- 2 foglie di salvia
- 40 g di burro
- 20 g di olio evo
- sale
- pepe nero

PROCEDIMENTO

In una bowl rompere le uova e separare il tuorlo dall’albume. Montare a neve l’albume con un pizzico di sale e con l’aiuto di un sac à poche farcire delle semisfere e da ultimo inserire il tuorlo crudo.

Cuocere a vapore 5 minuti a 85° e lasciar riposare.

Per la spuma di patate. Lavare, pelare e tagliare a pezzetti le patate e metterle a rosolare con la cipolla a julienne, la salvia, il sale e il pepe nero.

Ricoprire di panna e latte e far cuocere circa 30 minuti.

Frullare al mixer e versare dentro un sifone e mantenere ad una temperatura di 50°.

PER LE CREME DI CAVOLO NERO E FUNGHI PORCINI

- 300 g di cavolo nero
- 400 g di funghi porcini freschi
- 3 spicchi d’aglio
- 1 scalogno
- olio evo
- vino bianco
- brodo di pollo
- peperoncino fresco

PROCEDIMENTO

Sbollentare le foglie di cavolo nero in acqua salata, raffreddarle e sminuzzarle al coltello, rosolare con olio evo e aglio tritato e frullare tutto al bimby.

Pulire i funghi porcini, tagliarli a fettine e saltarli in una padella con olio evo, sale e peperoncino.

In una casseruola lasciare imbiondire uno scalogno tritato e unire i funghi rosolati, sfumare con vino bianco e unire del brodo di pollo caldo, cuocere 10 minuti e frullare tutto al bimby.

PER LA GELATINA DI BRODO DI PROSCIUTTO CRUDO

- 200 g di prosciutto crudo tagliato a dadini
- 2 scalogni
- 50 g di prezzemolo
- mezza carota
- 2 g di agar agar
- 4 g di colla di pesce
- 500 g di acqua

PROCEDIMENTO

In un sacchetto sottovuoto mettere: acqua, prosciutto, prezzemolo, scalogno e carota, chiudere e cuocere a 90° per 6 ore.

Filtrare il tutto, unire l’agar agar e poi la colla di pesce. Riservare in una bowl in frigorifero.

FINITURA DEL PIATTO

Friggere le uova a 170° in olio di semi, scolare e farcirle con la spuma tiepida di patate.

In un piatto disporre le creme di cavolo nero e funghi porcini, adagiare le uova e guarnire con foglie saltate di cavolo nero e fettine di funghi porcini freschi.

Con un cucchiaino, unire la gelatina fredda di prosciutto crudo e ricoprire il tutto con il tartufo bianco tagliato alla mandolina.

