

MALASANITÀ

Uti in corsia, diagnosi sbagliate, interventi finiti male: 150 mila persone hanno denunciato di aver subito un errore medico. E sempre più spesso ottengono un risarcimento.

grazie,
dottore

PROTAGONISTI DI STAGIONE | **IL TARTUFO**



NERO AL TOP | 110 INDIRIZZI DI «PANORAMA»

*HOTEL GIARDINO
San Lorenzo in Campo
(Pu), tel. 0721776803.
www.hotelgiardino.it

• Tuber melanosporum

Prezzi alle stelle, provenienza dubbia: il bianco cede lo scettro al rivale. Che è adorato dagli chef perché è buono e «garantito».

DI FIAMMETTA FADDA

Cento anni fa il tartufo nero costava un buon 20 per cento più di quello bianco d'Alba. La ragione era assai semplice: a fare lievitare i prezzi erano i francesi che si accaparravano in massa il Tuber melanosporum per fornire al foie gras il suo ombelico nero e per cucinare le molte altre squisitezze che la raccolta nel Périgord non bastava a soddisfare. Il Tuber magnatum, cioè il bianco pregiato, era considerato una curiosità contadina che il *Nouveau Larousse illustré* definiva «un prodotto mal riuscito non ancora giunto a maturazione».

Poi Giacomo Morra, geniale proprietario del ristorante Savona di Alba, ha co-

Il nero vince



NERO AL TOP | 110 INDIRIZZI DI «PANORAMA»

*DA FELICIN
Monforte d'Alba (Cn),
tel. 07378225
www.felicin.it

*OSTERIA
LA FRANCESCANA
Modena, tel. 059210118
www.osteriafrancescana.it

*L'ANTICO FURLO
Aqualagna (Pu),
tel. 0721700096

*HOTEL GIARDINO
San Lorenzo in Campo
(Pu), tel. 0721776803.
www.hotelgiardino.it

*VISSANI
Baschi, loc. Civitella
del Lago (Tr),
tel. 0744950206.
www.casavissani.it

*DA CAINO
Montemerano (Gr),
tel. 0564602617
www.dacaino.it

*AMERIGO
Savigno (Bo),
tel. 0516708326
www.amerigo1934.it

*ULIASSI
Senigallia (An),
tel. 07165463

*AMBROISIE
Parigi, tel.
+33(0)142785145
www.ambroisie-placedesvosges.com

*CHEZ BRUNO
Lorgues (Var, Francia),
tel. +33(0)494859399
www.restaurantbruno.com

PROTAGONISTI DI STAGIONE | IL TARTUFO

TUBER MAGNATUM PICO PIEMONTE

(Cuneo, Asti, Alessandria)

PREZZO MEDIO: 350 euro/etto

produzione

10
tonnellate

TUBER MAGNATUM PICO ITALIA

(Produzione sulla dorsale
appenninica fino alla Calabria)

PREZZO MEDIO: 300 euro/etto

25
tonnellate

TARTUFO NERO TUBER MELANOSPORUM

(Cuneo, Asti, Alessandria)

PREZZO MEDIO: 50 euro/etto

75
tonnellate

ALTRI TUBERI (AESTIVUM, ECC.)

105 tonnellate



La top ten dei piatti che lo esaltano

COL BIANCO



*TAJARIN AL BURRO

I tagliolini «tutto uovo» classici dell'Albese

*RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Ottimo brodo di carne, burro, grande parmigiano

*UOVO IN CEREGHIN

Al burro spumeggiante, in tegamino

*FONDUTA

Uovo, fontina e latte magicamente fusi

*TARTRÀ

Incrocio popolare tra frittata e sfornato

*POLENTA E FORMAGGIO FRITTI

A fette passate nell'olio bollente

*SOUFFLÉ DI MASCARPONE

Mascarpone, albume e, soprattutto, aria

*PASSATELLI ALLA MODA

DI ACQUALAGNA

La pasta anomala fatta di farina e parmigiano

*INSALATA DI OVOLI E TARTUFI

Il più nobile dei piatti verdi

*CIOTOLA DEL TRIFOLAU

Fontina, polenta bollente, tuorlo d'uovo

COL NERO



*GALLINA IN MEZZO LUTTO

Lamelle di tartufo sotto la pelle del volatile

*SAUCE PERIGOURDINE

Fondo di carne, Madera, abbondante tartufo

*CARBONARA TARTUFATA

Uova, tartufo, guanciale, pepe

*PICCIONE AL TARTUFO NERO

Un grande classico dell'Italia centrale

*TOURNEDOS ROSSINI

Filetto, foie gras, tartufo...

*TARTUFO SOTTO LA CENERE

Avvolto in fette di lardo, poi in carta stagnola

*UOVA STRAPAZZATE AL NERO

Uova cremose contrastate

dalla croccantezza del tubero

*MERENDA DEL BUONGUSTAIO

Pane agliato, burro, tartufo, grill, sale grosso

*ZUPPA DI PORCINI E TARTUFI

Matrimonio d'elezione nella classica

minestra umbra

*INSALATA SPOLETINA

Tartufi cotti nel vino bianco, patate lesse, acciughe

minciato a regalare ogni anno l'esemplare migliore a un grande personaggio del mondo contemporaneo, dal Papa al presidente degli Stati Uniti. La cosa non è sfuggita all'occhio sagace dei grandi cuochi alla ricerca di novità eccitanti per palati gourmet. Progressivamente entrato nell'empireo delle cose più buone, rare e costose del mondo, l'odoroso fungo ipogeo è diventato protagonista, come un'opera d'arte, di aste planetarie a prezzi siderali. Per dire: l'anno scorso all'asta mondiale di Grinzane Cavour un bell'esemplare ha spuntato 143 mila euro. Così è nata quella che gli addetti chiamano, scherzosamente ma non troppo, la truffa della «truffe», la truffa della trifola.

Di fatto, un così mitico e circoscritto prodotto non è tutelato da dop, leggi o decreti, ed è fallito il tentativo di creare un nasometro capace di tracciarne il profilo olfattivo. Dati ufficiali non ci sono, perché la trattativa sottobanco è florida, ma fonti informate e rigorosamente anonime avvertono che la percentuale del vero tartufo d'Alba su quello venduto per tale non supera il 10 per cento. La transustanziazione, come ha scritto qualche

anno fa Carlin Petrini «si narra avvenga nottetempo nei pressi del casello autostradale Asti Est, dove tartufi di diversissime provenienze diventano, come per incanto, tartufi d'Alba».

La buona notizia è che tutta questa mitologia gastronomica ha fatto da traino alla prima ingiustamente sottovalutata geografia italiana del bianco di qualità che comprende non solo il resto del Piemonte, ma l'Emilia, la Romagna, la Toscana, le Marche, l'Umbria, l'Abruzzo, la Calabria. Fino alla Sicilia, all'interno del Parco delle Madonie. La cattiva notizia è che sulle nostre tavole arrivano a caro prezzo «trifole» dalmate, istriane, nordafricane, spagnole, cinesi. E attenzione al-

l'Arabia Saudita, che con orgoglio ha inviato esemplari di un suo tubero biancastro che cresce sotto le palme nel bel mezzo del deserto. I maquillage abbondano: se ho tartufi molto profumati li metto insieme ai taroccati, oppure li siringo con aroma di sintesi. Ancora più facile: distribuisco un po' di olio tartufato sul fondo del piatto scaldato, o lo aggiungo in formula spray. Perfidamente, la natura stessa facilita l'inganno sovrapponendo in parte la maturazione delle quattro specie nell'arco dell'anno: il bianco pregiato, *Tuber magnatum pico*, da metà settembre a tutto dicembre; il nero pregiato, *Tuber melanosporum*, da dicembre a marzo; il bianchetto, *Tuber albidum*, dal 15 gen-

naio al 30 aprile; il nero estivo o scorzone, *Tuber aestivum*, da maggio a novembre. Eccellenti i primi due, insignificanti gli ultimi. Con una differenza: il bianco pregiato è un piacere squisitamente olfattivo, tanto che lo starchef Ferran Adrià l'anno scorso lo ha servito sotto forma di aria; il suo nero fratello invece è un piacere masticatorio, corposo, virile, come ben sanno i cugini d'Oltralpe che vantano creazioni mitiche, ultima delle quali la zuppa Vge, creata da Paul Bocuse nel '75 in onore di Valéry Giscard d'Estaing.

Finalmente in Piemonte si sono ricordati di avere sotto casa un «diamante nero» e il Centro studi nazionale del tartufo ad Alba gli ha messo in cantiere un

Cosa bere

IL LIBRO DELL'ESPERTO

Ha inventato vini assurdi a mito come il Sassicaia, il Tignanello, il Solaja. Per più di 30 anni è stato il direttore tecnico della Antinori, ha scritto per riviste specializzate e il suo nome è come una buona bottiglia d'annata: quotato. Perciò la lettura di *Sapere di vino* (Mondadori, 167 pagine, 18 euro) di Giacomo Tachis è utile per chiunque voglia capire di più sul nettare degli dèi guardando avanti, alle nuove tecniche. Tachis contesta le mode che fanno salire senza ragioni le quotazioni di una cantina, così come ammonisce sulle chimere del marketing. Il buon vino è un'altra cosa.



Vademecum per l'acquisto

DOVE COMPRARLO Quello del tartufo è un mercato anomalo, di difficile mappatura, che alimenta un business che la Coldiretti stima, includendo nel conteggio tutti i tipi di tartufo, in circa mezzo miliardo di euro per la specialità venduta fresca, conservata o trasformata. In tutte le regioni italiane vocate stanno iniziando le «giornate del tartufo», con una vivace vendita diretta per le strade cittadine, le cui date sono reperibili sui siti delle aziende turistiche locali. Chi è poco esperto farà bene a evitare acquisti a prezzi apparentemente d'affare. Meglio piuttosto fare riferimento a commercianti seri. «Il costo è un po' più alto, però garantisce un prodotto già selezionato» dice Emanuele Musini di Magnatum club (www.magnatumclub.it), che inserisce in lista le varie tipologie di tartufo solo al momento dei rispettivi punti di maturazione e fa un utilizzo pressoché nullo di aroma chimico per le creme e i sostitutivi del prodotto fresco. La creatività non manca: Tartufflanghe, per esempio (www.tartufflanghe.it), produce un caviale di tartufo nero ottenuto sferificandone il succo. E poi c'è chi, come Urbani pioniere della commercializzazione del tartufo in tutto il mondo, tiene i suoi tesori in caveau a temperatura controllata non diversamente da quelli di una grande banca (www.urbanitartufi.it).



Import

170 MILA EURO

PRIMI 6 MESI 2010:
CALO DEL 34% in valore

Export

124 MILA CHILI DI TARTUFO

Conservato per un valore
pari a 6.128.200 EURO

PRIMI 6 MESI 2010:
CALO DEL 7,2% in valore