

Riccardo Isola

Come si sa, al di là dei cambiamenti climatici che ne stanno comunque alterando le prassi, ogni tartufo ha la sua stagione. Questo è sicuramente uno dei più preziosi frutti della terra che vive in estrema simbiosi con il clima e soprattutto con la pianta simbionte, da cui acquista le sostanze necessarie alla sua crescita. Le tipologie catalogate e conosciute sono veramente tante, se ne annoverano quasi un centinaio, ma solo nove sono commestibili. Di queste sono sei quelle che si possono tradizionalmente recuperare sul mercato: Tartufo bianco, Tartufo nero pregiato, Tartufo nero estivo o Scorzone, Tartufo Marzuolo o Bianchetto, Tartufo nero invernale o Trifola nera e Tartufo nero uncinato o Scorzone Invernale.

IL TARTUFO

Il tartufo fa parte della famiglia dei funghi del genere *Tuber*. Nasce, cresce e vive sotto terra. La sua caratteristica principale è che è legato indissolubilmente alla simbiosi con le piante. La parte esterna (peridio) può essere liscia o sculturata può variare anche nel colore da quello più chiaro al nero. L'interno (gleba) ha una variazione cromatica che spazia dal bianco sporco fino al nero bruno con sfumature che possono anche essere rosate ed è di solito caratterizzata dalla presenza di venature che delimitano gli alveoli che contengono le spore. La forma del tartufo è legata alle caratteristiche del terreno in cui nasce. Un tartufo dalla forma sferica si sviluppa in un terreno morbido, mentre uno bitorzoluto cresce di solito in terreni più duri, pietrosi e con molte radici. Per comprendere e valutare il tartufo oltre alle caratteristiche morfologiche si devono anche valutare la dimensione e le caratteristiche organolettiche.

COMPOSIZIONE

Il tartufo potrebbe essere definito l'acqua più preziosa e costosa da mangiare. Questo piccolo fungo sotterraneo, infatti, ne è composto per oltre l'80%. Altra composizione importante, che ne definisce la potenza organolettica, è quella minerale. Ricco di potassio, il tartufo contiene anche calcio, sodio, magnesio, ferro, zinco e rame.

IL «MARZUOLINO»

In questa stagione tra i più apprezzati funghi ipogei c'è sicuramente il «Marzuolo». Tartufo il cui nome scientifico è *Tuber Albidum Pico* o *Tuber Borchii Vittad.* Il Bianchetto o Marzuolo fa parte della famiglia dei Bianchi anche se sul mercato porta in dote un prezzo sicuramente inferiore rispetto al pregiato *Tuber Magnatum Pico*. Questo perché, in primis, è più facile, diffuso e quantitativamente oltre al fatto che è una tipologia che si può coltivare. E' pertanto un tartufo bianco differente e più economico ma non per questo meno apprezzato in cucina. Dal punto di vista delle caratteristiche «fisiche» si presenta in modo molto simile al bianco pregiato. Possiede, infatti, una forma globosa, irregolare e liscia. L'esterno è solitamente di colore bianco sporco e chiaro, tendente però al giallo e marrone chiaro mano a mano che matura. La polpa interna è tendente allo scuro con tonalità bruno/viola-

Caratteristiche, peculiarità e curiosità di uno dei principi della tavola

Si apre la stagione del tartufo Marzuolo



«PALLINE» DI TARTUFO MARZUOLO

Domenica 12 marzo a Casola Valsenio torna l'evento di festa

Una vetrina aperta e profumata dedicata al tartufo primaverile sarà aperta a Casola Valsenio domenica 12 marzo, per tutta la giornata banchi di aziende del territorio e non solo metteranno a disposizione dei gustonati tartufi freschi o prodotti lavorati con questi importanti testimoni del territorio. Ma non solo. Durante il mese i ristoranti e gli agriturismi offriranno piatti e menù realizzati anche con il tartufo. L'evento di piazza partirà al mattino con un'escursione guidata e gratuita sulla Vena del gesso allo scoperto delle particolari grotte che puntellano l'emergenza gessosa. In paese, invece, dalle 10 si potrà passeggiare tra i banchi degli espositori della mostra mercato dedicata al tartufo. Inoltre durante la giornata non mancherà anche l'allestimento del mercatino del contadino con aziende locali che esporranno e venderanno i propri prodotti. Alle 11.30 verrà aperto lo stand gastronomico gestito dalla pro loco con piatti a base di tartufo. Nel pomeriggio, sulle 14.30, spazio alle dimostrazioni dal vivo della ricerca del tartufo con i cani di tartufai esperti del casolano (Parco Cavina). Ad allietare il pomeriggio giochi, animazione e intrattenimento musicale per grandi e bambini nel centro storico del paese.



Un tradizionale menù firmato dalla Locanda «Il Cardello»

La possibilità di gustare piatti realizzati e arricchiti con questo profumatissimo ingrediente è varia. Dall'approccio tradizionale a quello più stravagante e innovativo c'è solo l'imbarazzo della scelta nei ristoranti del territorio. Tra i vari locali che durante questo mese, sui loro menù non mancheranno di presentare questa prelibatezza primaverile c'è anche quello di Claudio Veroli «La



locanda - Il Cardello» di Casola Valsenio. Per l'occasione il ristorante, costruito all'ombra della storica casa museo di Alfredo Oriani propone come antipasto l'Uovo croccante su patata schiacciata Evo e santoreggia e Tartufo seguito dal Passatello asciutto su crema di Parmigiano e Tartufo e Tagliata Limousine al Tartufo e patata ripiena. Infine si può chiudere il tutto con la Panna cotta ai frutti di bosco.

Abbinamenti con vini della Romagna secondo Mirko Morini (Ais)

Il tartufo è sicuramente uno degli ingredienti più costosi, profumati e particolari che si possano trovare. Tassello organolettico che, assieme ad altre componenti, definiscono una tela di consistenze e approcci al palato anche complicati da abbinare. Del resto mangiare bene senza accompagnare il cibo con altrettante buone bevute, oggi, è quasi impossibile da poter sostenere. Per questo abbiamo chiesto a chi gli abbinamenti non solo li ha studiati ma li sa anche proporre rendendoli il più territoriale possibile. Di seguito i suggerimenti del sommelier Ais Mirko Morini aiuteranno a dipanare questo importante e non banale binomio. Per il sommelier «l'abbinamento vino tartufo ha due correnti di pensiero, chi predilige bianchi strutturati o bollicine importanti oppure rossi di grande fascino ed eleganza. Cerchiamo di accontentare entrambi gli schieramenti». Se partiamo con un grande classico, ad esempio, Mirko Morini consiglia, restando in Romagna «una bollicina importante come il Metodo



classico Blanc de Blanc 60 mesi sui lieviti di Fattoria Monticino rosso, a base Albana. Potrebbe rivelarsi una bellissima sorpresa che nulla ha da invidiare ai blasonati spumanti italiani e d'Oltralpe». Per un altro grande classico, la tagliatella, «azzarderei uno Chardonnay di struttura, come Il Tornese «Le Origini» di Drei Donà, affinamento in legno di 8 mesi, ottimo corpo, ma altrettanto buona la freschezza che allunga e bilancia il sorso». Sui secondi, e parliamo per esempio di un arrosto con tartufo, «perché non esaltare un grande piatto con un grande vino, anzi due? Ecco allora un Romagna Sangiovese Marzeno riserva Cà del Rosso 2018 di Cà di Sopra, la potenza del terroir di Marzeno c'è tutta, ma in quest'annata la fa da padrone un'assoluta eleganza. Oppure il sublime Vigna del generale, di Fattoria Nicolucci, selezione CXXX 2016 etichetta rossa. Un vino eccellente, tra le massime espressioni del sangiovese in Italia in un'annata favolosa».

ceo con venature bianche. Grande presenza di profumazione che si marca, in maturazione, su sentori piccanti e aglio. In cucina è ottimo e persistente anche a piccole dosi e quantità. Il periodo di raccolta va, a seconda della situazione stagionale e climatica, da gennaio a marzo. Le piante con cui vive in simbiosi sono quelle presenti in boschi di latifoglie e conifere (pini, faggi, roverella). Oltre alla Romagna terre di grande presenza di questa tipologia sono le vicine Marche e Umbria.

UTILIZZO IN CUCINA

Partiamo dal presupposto che il tartufo bianco non si cuoce. Lo si deve utilizzare fresco. Il processo di cottura, infatti, influisce sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali alterandone profumo, gusto, sapore e consistenza. Quindi, per poterlo gustare al meglio, il suggerimento è quello di tagliarlo a fettine sottili e posizionarlo sopra degli alimenti ancora caldi. Il tepore e non il calore intenso permette così di aumentare l'intensità senza danneggiare il tartufo. Per agevolare il taglio sottile, non certo facile viste le dimensioni, si può utilizzare uno strumento apposito, il taglia tartufi, oppure un coltello a lama liscia molto affilato. Come vuole la tradizione gourmet, che sia stellata o una più semplice ma non certo meno importante trattoria, il tartufo bianchetto è perfetto in accompagnamento con le uova al tegamino, strappate oppure omelette. Non da meno fa la sua grande figura con minestre, zuppe, purè e vellutate. Altro utilizzo importante del tartufo marzuolo è quello di essere utilizzato per la preparazione di salse, soprattutto per quanto concerne l'ambito delle carni, soprattutto arrosti o a cottura lenta e a bassa temperatura. Creme che possono poi impreziosire e rendere molto gustose preparazioni per antipasti come crostini o vol-au-vent. Da anni c'è anche chi lo propone, con crescente consenso, anche sul pesce.

QUALCHE CONSIGLIO

Il tartufo marzuolo non ha una lunghissima conservabilità da fresco. Lo si può e deve conservare al massimo per circa 5/7 giorni in frigorifero. Meglio se avvolto in un foglio di carta assorbente o carta da cucina, da cambiare ogni giorno, per quanto concerne la sua preparazione il tartufo va lavato solamente nel momento di utilizzo, togliendo i residui di terra con uno spazzolino e passandoci sopra con delicatezza con un panno umido. Infine deve essere asciugato molto bene. Un altro modo è quello di conservarlo sott'olio. Una volta pulito, basta metterlo intero o tagliato a scaglie in un barattolo di vetro, ricoprirlo di olio, per poi riporlo ben chiuso in frigo. In questo modo anche l'olio potrà essere utilizzato. I tempi sono quelli della conservazione in frigorifero (massimo 5 giorni per il tartufo bianco, massimo 10 giorni per quello nero). Se invece lo si vuole conservare più a lungo si può creare una salsina cuocendo il tartufo nero (non quello bianco) con un po' d'olio e sale e poi riporre in frigo la salsina ottenuta o creando un burro al tartufo tritandolo e amalgamandolo con del burro ammorbidito e del sale.