



Accademia del Tartufo nel Mondo

The World Truffle Academy

Sua Maestà è tornato!



ROMA



MONFORTE D'ALBA



POLIGNANO A MARE



DUBAI

IL TOUR MONDIALE DEL TARTUFO

truffle land

by
URBANI



COLTIVIAMO IL FUTURO

Piante micorrizate per la coltivazione di tartufi

UNA SENTINELLA AMBIENTALE

Il tartufo nasce soltanto dove l'equilibrio ambientale circostante è perfetto. Se ci sono fattori inquinanti o temperature fuori dalla norma, il tartufo non si trova più. Ecco perché è un'ottima sentinella! Su un terreno dove prima si cavavano tartufi ed oggi il tartufo è scomparso, è facile intuire come l'ecosistema sia stato messo in crisi da qualche fattore. Inoltre, grazie alle sue caratteristiche simbiotiche, il tartufo è in grado di dare nuova linfa a terreni incolti e che diversamente non sarebbero sfruttati al meglio. Ma, naturalmente, con il passare degli anni, la tradizione rischia di svanire nel tempo e le risorse di esaurirsi.

Proprio da questa esigenza nasce il progetto di **Urbani Tartufi** dal nome **TRUFFLELAND**, che punta a dare vita a nuove tartufoie, attraverso la coltivazione di piante micorrizate.

Come spiega Olga Urbani, del Gruppo Urbani Tartufi, "Truffleland segue i progetti in tartuficoltura dei propri clienti dallo stato embrionale al raggiungimento della produzione piena, sviluppando un protocollo di coltivazione basato su anni di esperienza e su diversi ettari di tartufoie coltivate di proprietà, che mette a disposizione di chiunque non voglia solo acquistare piante, ma voglia essere guidato e consigliato su come e cosa fare nelle varie fasi di vita della tartufoia".

Una realtà particolarmente virtuosa, che permette di diversificare le attività e quindi le entrate economiche di un'azienda agricola e che ha il grande pregio di poter essere posta in opera sia su terreni agricoli di prim'ordine, sia su terreni montani o pedemontani assolutamente non più idonei alle colture tradizionali con i moderni metodi di coltivazione. Una scelta economica, ma anche ecologica: le piante producono ossigeno e la loro ordinata coltivazione permette di tenere sotto controllo e pulite le aree interessate ad essa, a tutto vantaggio della prevenzione degli incendi e della lotta al dissesto idrogeologico.

Dal punto di vista del bene prodotto, cioè del tartufo, va sottolineato come, se da un lato la domanda dei mercati è via via crescente, dall'altro la produzione naturale è in forte calo per diversi motivi, tra cui i più importanti sono sicuramente i cambiamenti climatici e dell'andamento delle precipitazioni, l'abbandono della montagna e in particolar modo l'infittimento dei boschi dovuto alla scomparsa della pastorizia e l'eccessivo sfruttamento da parte dell'uomo delle tartufoie. Alla luce di tutto ciò è quindi corretto affermare che il futuro del tartufo sta nella tartuficoltura: ogni tartuficoltore, con la cura e la passione per la propria tartufoia, coltivando un proprio interesse privato concorre quindi a costruire qualcosa di superiore in termini di ecologia e eco sostenibilità.

Le piante prodotte da Truffleland sono tutte regolarmente certificate da enti accreditati su tutto il territorio nazionale, con percentuali di radici micorrizate molto elevate, spesso fino al 90%.

Scegliere Truffleland significa avere delle garanzie uniche, come l'esperienza sviluppata sulle proprie terre, come l'acquisto del tartufo raccolto nelle terre dei clienti da parte di Urbani Tartufi con pagamento alla consegna, la disponibilità a controllare lo sviluppo e la salute delle piantagioni dei clienti su richiesta. Inoltre il sostegno di alcuni istituti di credito, consente un ammortamento agevolato nei primi anni di investimento a tassi di interesse vantaggiosi, con soluzioni finanziarie pensate apposta per chi sta entrando per la prima volta nel mondo della tartuficoltura.





Accademia del Tartufo nel Mondo
The World Truffle Academy

LA RIVISTA UFFICIALE DEL TARTUFO ITALIANO

La prima rivista culturale scientifica e gastronomica dedicata al tartufo.
Anche in lingua inglese.

Periodico quadrimestrale stampato su carta e in versione digitale

Sommario

- 03 PUBLI REDAZIONALE**
Una sentinella ambientale
- 06 L'EDITORIALE**
Obiettivo Dubai: tra i protagonisti all'Esposizione universale ci saranno gli chef della casa italiana
- 07 ACCADEMIA DEL TARTUFO NEL MONDO**
Il Tartufo racconta un messaggio d'amore, di pace e di autentica territorialità
- 09 FILO DIRETTO CON IL MINISTERO**
Amabile conversazione con il Sottosegretario Gian Marco Centinaio
- 13 ABBINAMENTO VINO E TARTUFO**
Quali sono i vini ideali da abbinare al tartufo nero pregiato: te lo diciamo noi!
- 14 LO CHEF CREATIVO DEL TARTUFO**
Massimo Bomprezzi
- 16 ALBA E SANT'ANGELO IN VADO**
La cucina ed il Tartufo tra le pagine della storia
- 19 INCONTRO CON PINO CRESTINI, MAESTRO CAVATORE**
I parametri che decidono la produzione del Tartufo
- 21 ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL TARTUFO**
Cerca e cavatura del Tartufo, patrimonio dell'Unesco? A dicembre il verdetto
- 22 IL NOSTRO INVIATO DAGLI STATES**
Ristorante Lucciola a New York: un gesto d'amore italiano
- 24 L'AFRODISIACITÀ DEL TARTUFO**
I tartufi nell'alimentazione e oltre
- 27 LA SCIENTIFICITÀ DEL TARTUFO**
Spiccioli di sapere sui Tartufi desunti in mezzo secolo da un vecchio piemontese - III Parte

Con la collaborazione di:



Foto di copertina:
dall'archivio dell'Associazione Città del Tartufo

REGISTRAZIONE

Tribunale di Urbino 04/2021 del 08.04.2021

ANNO I N. 2 - Agosto 2021

Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'editore.



Questo prodotto è composto di materiale certificato FSC® e di altro materiale controllato.

DIRETTORE RESPONSABILE

Giuseppe Cristini

EDITORIALE

Gian Marco Centinaio

COMITATO DI REDAZIONE

Massimo Bomprezzi
Antonella Brancadoro
Mario Palenzona
Giuseppe Rosati
Augusto Tocci
Davide Tonti
Angelo Valentini



GRAFICA E STAMPA

Casa editrice - Tipolitografia Guerrino Leardini

- Rivista online www.accademiadeltartufonemondo.it
- Rivista cartacea
- Rivista digitale
- Newsletter settimanali
- Social network

f SEGUITECI SU FACEBOOK
ACCADEMIA DEL TARTUFO NEL MONDO

www.accademiadeltartufonemondo.it



MARCHE OUTDOOR

#MARCHEOUTDOOR

WWW.MARCHEOUTDOOR.IT



Unione europea
Fondi strutturali e di sviluppo regionale



REGIONE
MARCHESINA



www.europa.marche.it

Obiettivo Dubai: tra i protagonisti all'Esposizione universale ci saranno gli chef della casa italiana

di Gian Marco Centinaio



Gian Marco Centinaio
Sottosegretario alle Politiche Agricole
con delega al tartufo e al vino

Il tartufo è uno straordinario ambasciatore dell'italianità nel mondo.

L'obiettivo a cui ho lavorato in questi mesi, avendo la delega al settore, è stato quello di valorizzare il nostro patrimonio che è unico e non può essere riprodotto.

Il tartufo necessita innanzitutto di avere nuove linee guida. In Senato è in corso l'iter di un disegno di legge su cui c'è una volontà politica trasversale. Il nostro impegno è far arrivare in tempi rapidi le risposte di competenza del Mipaaf.

L'obiettivo è avere la massima tracciabilità, tutelare la filiera dall'invasione di prodotti spacciati come italiani e che invece provengono dall'est Europa, piuttosto

che da paesi come Iran o Turchia.

Importante inoltre che ci siano regole uguali per tutti e che siano previste sanzioni adeguate per chi, senza alcun rispetto del territorio e soltanto per lucrare, lascia dietro di sé boschi devastati.

Sull'esempio di quanto fatto per altre filiere credo poi che possa essere utile promuovere un confronto per arrivare a una sintesi in grado di dare adeguate risposte e consentire ulteriore slancio a questa nostra eccellenza.

Nel frattempo il tartufo tornerà ora protagonista dal 9 ottobre grazie alla 91esima Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2021 con un'edizione che sarà incentrata sul tema della sostenibilità. Sempre a ottobre aprirà l'Expo di Dubai. Come tutte le grandi vetrine internazionali questo appuntamento offrirà strategiche opportunità al Made in Italy.

Tra i protagonisti all'Esposizione universale ci saranno gli chef della casa italiana e il nostro agroalimentare che è uno dei nostri biglietti da visita più prestigiosi

L'Italia promuoverà un vasto programma di forum multilaterali e dialoghi di alto livello in linea con il claim del Padiglione Italia "La Bellezza unisce le Persone".

L'obiettivo è che da ottobre a marzo l'Expo di Dubai faccia conoscere

a mercati sempre più vasti i nostri prodotti e rilanci l'attrazione di investimenti diretti esteri per le nostre imprese e flussi turistici per le Regioni e i territori italiani.

Il tartufo racconta un messaggio d'amore, di pace e di autentica territorialità

di Giuseppe Cristini



Giuseppe Cristini
Direttore artistico
di Accademia del Tartufo nel mondo

Il tartufo racconta un messaggio d'amore, di pace di condivisione e di autentica territorialità; dove nasce il tartufo vive meglio anche l'uomo e tutte le sue peculiarità portano a condividere un messaggio culturale, sensoriale e umano irripetibile.

Nasce il Collegio Accademico dei migliori esperti e scienziati del tartufo. Nasce "La piattaforma tartufo, con un'Agenda di lavoro intenso che durerà negli anni".

Partendo dal bosco e da Madre terra, attraverso la competenza, la conoscenza di un grande gruppo di esperti mondiali, porteremo il tartufo sul piedistallo delle preziosità più amate al mondo.

Partiremo con un tour nazionale e internazionale che racconterà al mondo la bellezza e l'unicità di un patrimonio italiano che è il tartufo tutto l'anno, in tutte le stagioni e in tutti i territori.

Questo è il compito di Accademia del tar-

tufo nel mondo, questo è il compito dei grandi maestri del tartufo che andremo ad insegnare nelle prossime settimane, quale patrimonio culturale universale.

La ripresa dell'economia italiana riparte dal tartufo: dai grandi pregiati, bianco e nero per arrivare ai tartufi più democratici.

Vogliamo affascinare tutte le cucine e tutta la ristorazione italiana e mondiale e per questo parleremo al mondo il 13 ottobre a Roma, per raccontare la stagione tartufigena 2021/2022, rassicurare il mondo che il tartufo italiano è il migliore al mondo.

Possiamo accontentare l'ospite anche con i tartufi uncinatum, i brumali e il nero liscio, che amano una cucina dedicata e appagante, sottile e seducente che la ristorazione italiana e italiana nel mondo sa narrare.

Dopo Roma dove parleremo al mondo ci trasferiremo Sant'Angelo in Vado per onorare un "Pioniere del tartufo" Don Giovanni Balsamini.

Un'icona del tartufo, un pioniere, un'artista del tartufo nelle Marche, ma io direi in Italia e nel mondo.

Attraverso la sua cultura, la saggezza, l'arte e la spiritualità è riuscito a far amare il tartufo italiano nel mondo, unitamente a Sant'Angelo in Vado.

A metà novembre saremo ad Alba nella sede di Monforte, dove stravolgeremo la conoscenza del tartufo; nascerà dunque il Collegio

accademico dei migliori esperti di tartufo; insieme ai francesi ci confronteremo e realizzeremo "La piattaforma tartufo".

Ogni volta prepareremo una relazione madre sullo stato del tartufo italiano ed europeo per raccontare il presente e il futuro delle nobili pepite: poiché tutelare e salvaguardare il tartufo, significa salvaguardare la nostra vita.

Una parte di questa stagione autunnale e invernale, la dedicheremo anche ai giovani: a fine novembre saremo a Polignano a Mare nella bellissima Puglia, dove tantissimi Istituti alberghieri proveranno ad abbinare un must italiano nel mondo: il pesce che corteggia il tartufo in abbinamento ai grandi vini pugliesi; e anche qui il progetto è pionieristico e affascinante.

Questo progetto nasce in Puglia, ma vuole abbracciare tutte le regioni del Sud Italia che attraverso il pesce e il tartufo vogliono raccontare al mondo intero un messaggio di richiamo culturale, turistico ed enogastronomico.

E poi Dubai, dove prenderemo per la gola i ricchi emiri.

Attraverso il tartufo faremo amare l'Italia, poiché quando parli di tartufo, parli di Italia.

Il tour mondiale del Tartufo

ROMA



Accademia del Tartufo nel Mondo
The World Truffle Academy



con il supporto di



Italia a Tavola

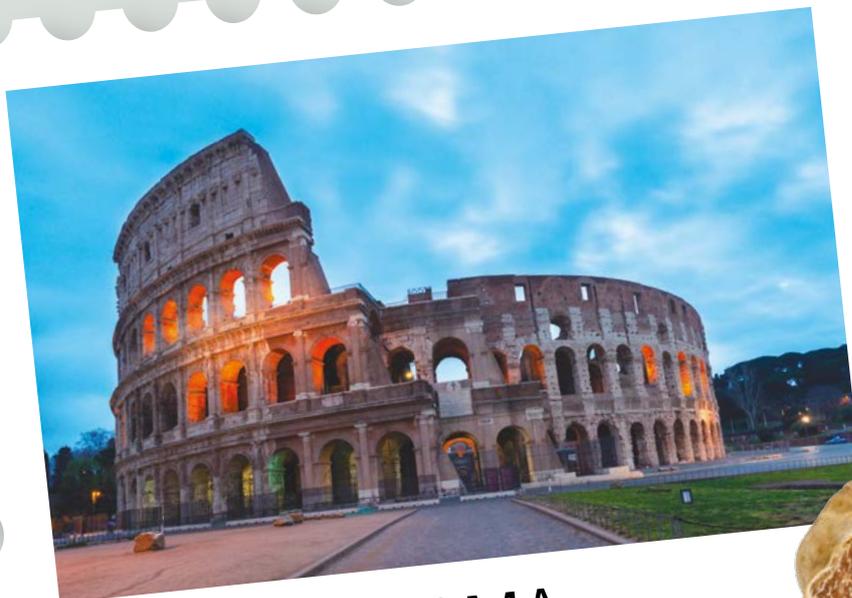
presentano

Anteprima mondiale della stagione del tartufo bianco 2021

Il messaggio italiano alla ristorazione mondiale

Roma, 13 Ottobre 2021 ore 10:30

Auditorium Cia



ROMA



FILO DIRETTO CON IL MINISTERO



Accademia del Tartufo nel Mondo
The World Truffle Academy

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

Amabile conversazione con il Sottosegretario alle Politiche agricole Gian Marco Centinaio

*Il primo obiettivo è la difesa e la promozione del Made in Italy,
che ritengo abbia davanti a sé ancora enormi margini di crescita*



Gian Marco Centinaio

di Giuseppe Cristini

Gian Marco Centinaio Sottosegretario MIPAAF con Delega al tartufo racconta la sua passione verso questa preziosità di Madre Terra Italia.

“Oltre che un prodotto che rappresenta una vera e propria esperienza in fatto di gusto, il tartufo racchiude in sé l'essenza della nostra biodiversità. Noi puntiamo a preservare questa integrità”.

Dalle sue parole si percepisce la volontà di dare un forte impulso al mondo del tartufo, con idee chiare e lungimiranti.

Amabile conversazione

Il bosco, un ambiente integro e nasce il tartufo: un miracolo italiano della natura. Fondamentale è il ruolo del custode del bosco nella sua difesa!

Oltre che un prodotto che rappresenta una vera e propria esperienza in fatto di gusto, il tartufo racchiude in sé l'essenza della nostra biodiversità. Noi puntiamo a preservare questa integrità. In Senato abbiamo presentato una proposta di legge che ha trovato un forte consenso anche da parte delle altre forze politiche per veder riconosciuto il ruolo dell'agricoltore come custode dell'am-

biente e del territorio. Allo stesso modo il cavatore in Italia rappresenta un custode del bosco. Il legame con la terra, il rapporto con la natura e i suoi frutti fanno la differenza. In un momento storico in cui è centrale il tema della sostenibilità, è giusto riconoscere l'importanza di tali figure per il nostro territorio. In passato, erroneamente, gli agricoltori venivano per esempio accusati di essere nemici dell'ambiente. Da un po' di tempo invece si è ben compreso che sono in prima linea nella sua salvaguardia e nel contrasto dei cambiamenti climatici di cui sono i primi a pagare le conseguenze. Anzi, se non ci fossero gli agricoltori molte aree sarebbero state abbandonate con conseguenze negative, non solo per l'economia, ma soprattutto per l'ecosistema, come il dissesto idrogeologico o l'abbandono delle culture. Per quanto riguarda il tartufo oggi ci troviamo da un lato a dover contrastare i predoni che non hanno cultura e rispetto dei boschi preoccupandosi soltanto del tornaconto economico, e dall'altro la concorrenza sleale di chi importa prodotti dall'estero spacciandoli per italiani.

Il Patto di buongusto con Accademia del tartufo nel mondo per una narrazione del tartufo, vede già un programma d'internazionalizzazione?

Proprio a fronte del quadro appena rappresentato, ritengo sia importante che ci siano iniziative di formazione degli operatori che a loro volta saranno in grado di dialogare con i consumatori e permettere a questi ultimi di

avere una maggiore consapevolezza, sia per quanto riguarda la certificazione della qualità che della sicurezza dei prodotti usati per dar vita a una ricetta.

Un binomio italiano che il mondo ci invidia è il rapporto tra il tartufo in cucina e il ruolo dello chef!

La cucina italiana è apprezzata e ricercata a livello internazionale. Gli chef insieme al tartufo sono ambasciatori del nostro miglior Made in Italy nel mondo. Entrambi fanno della qualità il loro punto di forza che è poi quello che contraddistingue tante nostre filiere. Noi non puntiamo sulla quantità, ma sulla bontà e unicità delle nostre produzioni. E il ruolo dei nostri chef è tanto più importante in un momento in cui è in atto da parte delle multinazionali una guerra contro il Made in, a tutto vantaggio di sistemi di etichettatura che puntano solo a condizionare i consumatori a vantaggio degli interessi economici di alcuni paesi che vorrebbero occupare dei segmenti di mercato.

Si sente la responsabilità di avere un ruolo di ambasciatore del tartufo italiano?

Chi opera all'interno delle istituzioni deve a mio avviso sentire la responsabilità del suo ruolo, soprattutto nei confronti delle generazioni che verranno. Gli elettori si aspettano da noi risposte. Da ministro prima e da sottosegretario poi ho improntato il mio lavoro su due fronti che procedono in modo parallelo. Da un lato la promozione del nostro agroalimentare Made

in Italy che ritengo abbia davanti a sé ancora enormi margini di crescita, specialmente ora che il mondo sta uscendo dalle difficoltà causate dalla pandemia nell'ultimo anno e mezzo. Dall'altro la sua difesa, e da questo punto di vista penso non solo al fenomeno dell'Italian sounding che ogni anno sottrae alla nostra economia decine di miliardi di euro, ma anche a tutta una serie di politiche – purtroppo anche europee – che danneggiano le nostre denominazioni più famose o cercando di far passare messaggi strumentali come per esempio che il vino nuoce alla salute o che sarebbe meglio mangiare cibi surgelati piuttosto

che prodotti tipici legati a un territorio e alla sua storia. Noi siamo e saremo sempre per la Dieta Mediterranea riconosciuta dall'Unesco patrimonio dell'Umanità. E per prodotti autentici come è appunto il tartufo.

Quale ruolo può giocare il tartufo italiano nella ripresa dell'economia turistica italiana?

Il tartufo è un prodotto di eccellenza da valorizzare. La punta di diamante ovviamente è rappresentata dal tartufo bianco d'Alba, un patrimonio naturale che gli altri ci invidiano tanto che stanno ten-

tando di replicare ma che s'identifica con una nostra area geografica ben precisa. In Italia abbiamo la fortuna di trovare tartufi in tante regioni con proprie caratteristiche e peculiarità. I turisti italiani e stranieri possono essere accompagnati nella scoperta di questo prodotto, e in questo senso giocano un ruolo centrale i nostri cuochi e sommelier.

La sua ricetta del cuore al tartufo e il vino in abbinamento?

Un piatto di tagliatelle accompagnate da un calice di Buttafuoco.



Filo diretto con il Ministero



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

Via Venti Settembre, 20
00187 Roma RM

Quali sono i vini ideali da abbinare al tartufo nero pregiato: te lo diciamo noi!

di Giuseppe Cristini

Partiamo da solidi basi tecniche per capire la preziosità del binomio vino e tartufo, tenendo conto della stagionalità e della territorialità.

Non pensiamo mai all'abbinamento del vino direttamente con il tartufo ma con la sua preparazione gastronomica finale; in base alla tipologia di tartufo e ovviamente al piacere gustativo finale, dove il tartufo dovrà corteggiare il piatto e renderlo armonico ed equilibrato in tutto.

Punteremo molto su cromaticità e aromaticità oltre che sulla gentilezza dell'abbinamento, dove il vino non dovrà mai pervadere sua maestà.

Nel connubio tra vino e tartufo facciamo sostenitori dai colori del vino e del tartufo che ci aiutano a suggerire l'abbinamento; tanto che le famiglie aromatiche del frutto della vite amano la sensualità del bosco che esprime il tartufo.

Per questa particolare occasione abbiamo scelto un piatto internazionale, un petto d'anatra con riduzione al vino rosso con tartufo nero pregiato abbinato allo stesso vino rosso, dove si crea una esaltazione dei sapori. Oserei dire che si tratta di un piatto gourmet.

Tra i vini rossi italiani morbidi, franchi, espressivi e suadenti, posso spaziare da nord a sud della nostra penisola per trovare l'abbinamento perfetto tra il vino

e il tartufo che trovano una soave armonia

Là dove nasce la roverella, un olmo, un tiglio, un carpino bianco o un salice, vicino le rive di un fiume, ma anche dove una quercia secolare mai doma, regala la sua bellezza; lì accanto vive un filare meraviglioso protetto dal bosco e nella sua integrità il tartufo e il vino sublimano il loro abbinamento.

Il vino e il tartufo trovano sempre un matrimonio d'amore.

Il vignaiuolo e il custode del bosco che si abbracciano; questo il futuro dell'Italia a tavola e anche della sua narrazione.

Il vino deve impreziosire il piatto, lo deve corteggiare e rendere sempre elegante.

Laddove c'è il tartufo il vino deve accompagnare l'equilibrio finale senza mai pervadere quella pepita nobile che comunque deve lasciare quella traccia sensuale e seducente che rende il tartufo la preziosità italiana più amata al mondo.

Il tartufo è seducente e vuole altrettanti vini capaci di creare un'estasi ed un fascino assoluti.

Da nord a sud della penisola possiamo trovare sicuramente grandi vini rossi che accompagnano il nostro piatto.

Un Barolo o un Barbaresco in Piemonte, per arrivare poi ad un splendido Amarone in Valpolicella, fino ad un Nobile di Montepulciano o un Brunello di Montalcino in Toscana, per arrivare nelle Marche con un Conero riserva e scendere più a Sud, per arrivare a trovare un grande Taurasi in Campania e perché no un magnifico Aglianico del Vulture nella splendida Lucania. Ma potremmo continuare ancora con tanti altri vini rossi da vitigni autoctoni magari meno noti, ma di grande fascino e di assoluta italianità.

Ci vuole molta preparazione culturale, competenza e sperimentazione in cucina e in cantina. Ci vuole la capacità di aver percepito le sensorialità e le sfumature del tartufo in una eleganza raffinata che si perpetua e che farà raggiungere vertici di piacevolezza e di unicità; che solo i palati e le menti di gran classe riescono ad assurgere a classe gustativa infinita.



Photo by Jeff Siepman on Unsplash

Massimo Bompreszi

Massimo Bompreszi è lo chef creativo e sperimentatore di Accademia del tartufo nel mondo: “il bosco e il tartufo sono la mia casa”.

Max Bompreszi è chef e docente dell'istituto professionale alberghiero Alfredo Panzini di Senigallia.

Esperto in catering, è inoltre consulente e formatore in aperture di ristoranti e alberghi.

Ha tenuto corsi di specializzazione in tutto il mondo rappresentando l'Italia.

La cucina di pesce e tartufo è la sua grande passione dove si distingue per la creatività e la poliedricità delle ricette in Italia e nel mondo. Recentemente ha pubblicato il libro “La ricetta giusta, gusto, passione e tradizione”, che ha ottenuto un ottimo successo di critica e di pubblico.

Uno sperimentatore a tutto tondo, un creativo del tartufo, un cavatore esperienziale che sa portare quella pepita dal bosco alla tavola impreziosendo un piatto anche con il racconto di quella roverella che ha generato il tartufo e che sprigiona i suoi aromi in quella particolare preparazione gastronomica che Max ha studiato appositamente. Pesce e tartufo è il grand Must del futuro in cucina: dal tuber aestivum, fino al bianco pregiato tutto è possibile in cucina per la realizzazione di piatti incredibilmente affascinanti e mai visti prima.

“Mi sento un elegante sperimentatore, amo nuove combinazioni in cucina con la capacità di osare oltremisura, mi piace la moderna creatività” e come manager della ristorazione Max è capace di regalare un sogno ad una giovane coppia di sposi così come di regalare emozioni ad un catering di mille persone.

Max è un personaggio social, sperimentatore da sempre, navigatore del mondo e globetrotter; sarà lui a creare le nuove proposte al tartufo per la nostra Accademia.

Max è talentuoso ed eclettico, un cavatore di tartufi da sempre, “con il tartufo ho creato una simbiosi viscerale” queste sono le sue parole.

“Vado a tartufi perché mi dà un grande piacere, mi rilassa e mi aiuta a ritrovare me stesso; mi permette di stare a contatto con la natura, di apprezzarne le forme, i colori, gli odori e il loro lento variare di stagione in stagione.

Osservare la gioiosa frenesia dei miei cani “in cerca” mi emoziona e rafforza il mio rapporto con loro, un rapporto empatico, fatto solo di sguardi e di carezze e forse proprio per questo, più autentico di tanti rapporti umani. Come chef professionista, ovviamente, apprezzo in generale ciò che questo meraviglioso fungo ipogeo può donare alle preparazioni gastronomiche, ma i piatti insaporiti dai tartufi raccolti da me li sento ancora più “miei” mentre osservo le reazioni soddi-

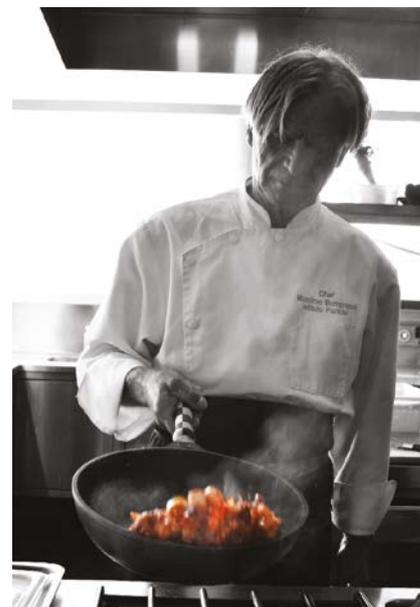
sfatte di chi li gusta.

Mi tornano alla mente l'odore della terra smossa dai miei cani, le loro code scondinzolanti, la loro attesa della mia approvazione. Perfino l'espressione “andare a tartufi” mi scalda il cuore: ha qualcosa di arcaico, di solenne, di magico.

A Senigallia dove Max opera come docente, l'accoglienza è di casa.

Anche Luca Santini Presidente della Federazione italiana cuochi delle Marche, nel suo brillante Hotel Turistica, si mostra quale grande maestro della ospitalità marchigiana in cucina e in sala.

L'istituto Panzini, sforna talenti; è una scuola che prepara i grandi Chef, che poi viaggiano in tutto il mondo.





Tartare battuta al coltello di vitellone con tartufo bianco e aceto tradizionale di Modena

Ingredienti per 4 persone

Filetto di vitellone razza bovina marchigiana 600g
Sale q.b.
Pepe di mulinello q.b.
Paccasassi 150g
Aceto tradizionale balsamico di Modena q.b.
Olio extra vergine oliva 100g
Tartufo bianco Acqualagna 40g

Procedimento

Lavorare la carne al coltello fino a renderla sottile e fine. Insaporirla con sale e pepe. Contenerla con l'aiuto di un coppa pasta per formare il piatto. Guarnire con lamelle di tartufo bianco, paccasassi, un filo di aceto tradizionale balsamico di Modena e un filo di olio extra vergine.

La Marchigiana è una razza bovina tipica della regione Marche. Un tempo utilizzata solo per il lavoro, La conformazione e le caratteristiche della carne la rendono una delle migliori a livello nazionale.



Calamarata con crema di pecorino di fossa piopparelli e tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone

Calamarata Pietro Massi 300g
Pecorino di fossa grattugiato 150g
Panna fresca 150g
Piopparelli 150g puliti
Tartufo bianco 40g
Aglio una testa
Prezzemolo 10g
Sale e pepe q.b.
Olio extra vergine oliva 100g
Fiori eduli
Oro alimentare 1g

Procedimento

Pulire il tartufo e avvolgerlo nella carta. Riporlo in frigorifero. Pulire i funghi e lavarli. Cuocerli in padella con olio, aglio e prezzemolo. Cuocere per 10 minuti a fuoco lento e aggiustare di sapore. In una casseruola a fuoco basso unire la panna e il pecorino grattugiato, fino ad ottenere una crema. Aggiungere del pepe di mulinello. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e saltarla con i funghi e la salsa.

Impiattare e guarnire con lamelle di tartufo fiori eduli e oro alimentare.



Farro risottato con porcini, castagne, crema di verza e tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone

Farro 600g
Castagne n. 10
Pomodori confit 10
Verza 200g
Porro 50g
Erbe aromatiche
Olio extravergine d'oliva 200g
Tartufo bianco 40g
Acetosella 10 foglie
Pistacchio tritato 20g
Porcini 600g
Brodo vegetale 3l
Parmigiano reggiano grattugiato 200g
Sale e Pepe q.b.
Aglio 3 spicchi
Brodo vegetale q.b.

Procedimento:

Pulire e sciacquare i porcini, saltarli su una padella antiaderente con olio, aglio intero, una foglia d'alloro e gambi di prezzemolo. Aggiustare di sapore.

Pulire il tartufo e avvolgerlo nella carta. Riporlo in frigorifero. Cuocere le castagne e sbuciarle. Ottenere dei pomodori confit. Scottare la verza, aggiungerla in casseruola con fondo di olio, porro e peperoncino. Bagnare con vegetale, aggiungere il mazzolino aromatico e aggiustare di sapore. Cuocere per circa 20 minuti, mixare con mini pinner e passarla allo chinois.

La cucina ed il tartufo tra le pagine della storia

a cura di Mons. Davide Tonti



Mons. Davide Tonti

Vicario episcopale per la cultura e la tutela dei beni culturali, per la Diocesi di Urbino Urbana e Sant'Angelo in Vado

**E poi porteranno i tartufi,
se sarà primavera,
e i tuoni benvenuti avranno
fatto la loro opera
per rendere migliori
le cene.**

Giovenale, Satire, Il sec.

Nel panorama artistico contemporaneo, è ormai da tempo consolidata la ricerca aperta a nuovi orizzonti sensoriali; la cucina sperimentale costituisce una realtà creativa in cui un piatto è l'esito di un processo creativo nel quale il tartufo continua ad essere dopo secoli protagonista indiscusso della tavola. Parlando di cucina contemporanea, si apre l'orizzonte a quella dimensione della gastronomia che "indaga i limiti dell'arte culinaria, sperimentando nuove cotture, nuovi accostamenti, nuove presentazioni, applicando in cucina ogni genere di esperienza per sintetizzare nuove sensazioni, nuovi sapori". L'uomo, da secoli, nutrendosi, impara dalla natura a produrre egli stesso ciò che mangia attraverso l'agricoltura,

l'allevamento, seguendo i medesimi valori, che non solo soddisfino il proprio sostentamento, ma l'insopprimibile ricerca del bello e del buono. Attraverso il palato, le cucine si comunicano le culture e le usanze diverse dei popoli, ed avviene quel superamento reso possibile dal pane condiviso, e da semplici gesti, apprendistato per una possibile integrazione culturale. Anche i cinghiali, i cani ed altri animali apprezzano il prezioso fungo ipogeo, ma non possono accedere all'eros dalle significanze estatiche in cui il cibo arriva al palato e al nostro pensare sino a costituire visioni e viaggi immaginari, o connubi in cui il cibo ci porta all'anima della creazione: la visione dei frammenti di una bellezza divina espressa nel creato. Francesco Petrarca, nel *Canzoniere*, Sonetto IX, conosce le bellezze del tartufo, e per accompagnare il dono fatto ad un suo amico, accenna che il prezioso regalo del fungo ipogeo nato alla fine aprile-inizio maggio, trovato quando il sole entra nella costellazione del toro, è il tripudio di bontà come le rive e i colli colorati dai fiori. I preziosi tartufi, come sottolineano le armonie poetiche di Petrarca, riescono a sollecitare sino l'anima. *Quandòl pianeta che distingue l'ore,/Ad albergar col Tauro si ritorna;/Cade virtù da l'infiammate corna,/Che veste il mondo di novel colore:/E 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 umore,/Onde tal frutto, e simile si colga...../.*

Il Tartufo, «diamante della tavola» come lo definisce il gastronomo Brillat-Savarin, supera la definizione scientifica di *Tuber magnatum*. Non un tubero come una patata, ma un fungo ipogeo, un fungo magico, frutto del mito, che cresce sotto terra e sa sorprendere la tavola. La «trifola», tartufo bianco, come lo definiscono

i langaroli con grande fierezza, dalla bella terra d'Alba, come sentori in amore, arrivano sino alle selvagge terre della Massa Trabaria, dove i Vadesi intendono il fungo ipogeo benedizione celeste della terra. Un profumo che unisce l'Italia e la sua antica cultura, dal Montefeltro ai colli Umbri con i loro impenetrabili boschi, ai giardini di San Miniato in Toscana, come un antico segreto che germoglia per far incantare gli uomini. Questo segreto culinario è passato in pieno Rinascimento nelle corti del nord Europa, come in quelle del centro Italia ed il tartufo venne menzionato nei ricettari cortesi o delle sedi ecclesiastiche romane. Il fungo ipogeo è stato da sempre un cibo apprezzato, all'inizio introdotto come pietanza a sé, poi per insaporire le zuppe, gli intigoli, le carni, così da renderle gustose. L'impiego del tartufo nella tradizione medievale era confinato come rimedio medicamentoso perché lo si comprendeva sotto le sue proprietà magico-alchemiche; per questo in cucina fu utilizzato con parsimonia e a volte con sospetto. Nei monasteri, pur essendo note le proprietà del tartufo, proprio per il timore delle sue conseguenze afrodisiache, non veniva utilizzato nella cucina o menzionato nei ricettari, anche se era raccomandato nei libri degli speciali e delle antiche farmacie. Il fungo ipogeo fu particolarmente gradito nelle tavole della Chiesa di alto rango, che non si vietava niente, alla stregua dei principi o di qualsiasi ricco notevole. L'antica cucina europea vedeva il tartufo come l' "aglio del ricco", proprio per la sua diffusione nelle cucine dei signori. In Piemonte, l'usanza di utilizzare il prezioso fungo si deve alla prossimità con i costumi culinari francesi, che ne facevano grande uso già intorno al XVII secolo. I tartufi impiegati non erano quelli neri, usati per insaporire le carni e i pesci, ma i tartufi bianchi di cui si faceva grande consumo. E proprio



dalle tavole delle corti del XVII e del XVIII, i ricettari si arricchirono di vere prelibatezze che costituiranno quella tradizione italiana aperta alla cucina contemporanea e alle sue innovazioni. Ma è evidente che, fin dai banchetti rinascimentali, si attua quel recupero del gusto del tartufo come evento culinario, descritto da letterati e da poeti; ed anche nel Medioevo, la ricerca ed il commercio dei tartufi erano praticati con lucrosi guadagni. Da Casale Monferrato, i prelibati tartufi venivano recapitati alla corte dei Gonzaga di Mantova, mentre le terre di Tortona costituivano il mercato per i signori di Mi-

lano, i Visconti e gli Sforza. Le cronache narrano con efficacia che dalle terre del basso Piemonte, come il Monferrato, il Casalese, l'Alessandrino, l'Acquese, l'Astigiano, le Langhe e il Roero, provenisse la produzione più buona e profumata dei tartufi, capace di soppiantare la qualità francese. D'altro conto, è risaputo che Caterina de' Medici nel 1500 portò alla corte di Francia, dall'Italia, il tartufo bianco del Castello Mediceo di Cafaggiolo a Barberino di Mugello, facendo capire ai transalpini quanto fosse prelibato tra le pietanze e più raffinato l'aroma del tartufo italiano. Dalle corti dei nobili di Savoia

così dalle casate del centro Italia come i Montefeltro, il tartufo era considerato una quintessenza capace di provocare effetti estatici sui convitati, ed i banchetti a base di tartufo divennero esperienza mitica di sfarzo e di potere politico. È noto che le antiche casate nel settecento diedero avvio alla pratica del "dono diplomatico", una pratica consolidata ed efficace per la corte dei Savoia, che inviava i tartufi in tutta Europa. E allora, c'è da augurarsi che il *diamante della tavola* torni ad essere quell'ambasciatore per narrare la bellezza e la bontà italiane in tutto il mondo.



Il tour mondiale del Tartufo

MONFORTE D'ALBA



Accademia del Tartufo nel Mondo
The World Truffle Academy

con il supporto di



presenta

Evento ufficiale del tartufo italiano

Gli Stati generali del tartufo si ritrovano e presentano:

**I Saggi del tartufo: il Collegio accademico
dei migliori esperti e scienziati**

e

Gemellaggio Internazionale con il Périgord

Monforte d'Alba, 13 Novembre 2021

Palazzo Martinengo



MONFORTE D'ALBA



I parametri che decidono la produzione del Tartufo

di Giuseppe Cristini

Il Maestro Cavatore e Custode del Bosco ci svela i segreti del tartufo e quali sono i parametri che delineano l'andamento della stagione tartufigena del tartufo bianco.

Il cambiamento climatico in atto, influisce anche sul tartufo.

Tutto parte dalla formazione del micelio del tartufo bianco che progredisce da maggio, giugno fino a luglio e può variare a seconda del sito, dell'esposizione o del terreno sabbioso o meno.

Tutto parte dalla progressione del micelio: questi novanta giorni sono determinanti, anche se i meccanismi di partenza del micelio restano ancora in buona parte sconosciuti.

Questa è la parte più bella che avvolge il mistero e l'alone del tartufo, questa è la parte scientifica più sconosciuta che stiamo ancora studiando come esperti, come profondi conoscitori e come appassionati e gourmet.

Il micelio parte in questi 3 mesi e cambia da sito a sito e da lì si forma il carpoforo che inizialmente è invisibile e piccolo ma con il tempo e con ogni pioggia può crescere e maturare.

In 90 giorni si stabilisce tutto, addirittura fino al prossimo febbraio e marzo, anche per le altre specie di tartufo e non solo per il bianco pregiato. Ne va delle sorti anche dell'uncinato, del Périgord e del moscato e addirittura dell'albidum.

Quello che succede d'estate influisce profondamente su tutte le tipologie di tartufo.

Il calendario del tartufo non va da gennaio a dicembre, ma da maggio quando parte in micelio fino ad aprile dell'anno successivo.

I parametri da tenere in considerazione sono tanti e versatili: innanzitutto la pioggia al momento giusto.

Non deve soffiare troppo il vento che porta all'evaporazione della pioggia, che invece occorrerebbe avere ogni 4 o 5 giorni, ma con questo cambiamento climatico oggi purtroppo non è sempre possibile

Con l'arrivo della pioggia la terra deve fumare e la cosiddetta calda-fredda non è più un mistero, ma una realtà che produce tartufo.

Un altro elemento importante, sgradito sicuramente ai vignaiuoli ma amato dai cavatori e custodi del bosco: è la grandine.

C'è questa consolidata diceria che la grandine fa venire i tartufi. In realtà, la grandine fa solo danni, ma il fatto che la grandine che cade nei boschi si scioglie piano piano e quindi penetri e permei nel terreno lentamente e completamente, è molto positivo. Ma io dico che se invece di 5 cm di grandine facesse almeno 20 mm di pioggia sarebbe sicuramente meglio.

Non è esatto come molti dicono che la grandine offre uno sbalzo di temperatura ed aiuta a far nascere il tartufo, questa è solo una vecchia diceria.

Il cambiamento climatico sta facendo danni anche al tartufo e le temperature medie negli ultimi anni sono aumentate considerevolmente e tutto ciò per un fungo ipogeo non è certo una cosa salutare. C'è bisogno di temperature non troppo elevate per non disperdere questo patrimonio unico.

Il cambiamento climatico e la parziale desertificazione sta colpendo anche le nostre terre e tutto ciò peserà notevolmente anche sulla produzione dei tartufi.

Le estati siccitose sempre più presenti portano solo danno alla maturazione del



micelio; non perderemo definitivamente il tartufo, ma le grandi pepite, le grandi dimensioni, la grammatura di alto rango farà sempre più fatica ad essere presente sulle nostre tavole.

La previsione in generale non sarà positiva salvo restando che in certe zone dove è caduta 40/50 millimetri di pioggia in mezz'ora, lì potremmo trovare ottimi tartufi, nelle zone dove abbiamo sabbia e tufo lì i tartufi ci saranno.

Nella dorsale appenninica con terreni marnosi argillosi, il terreno fa la crepa e la pioggia se ne va velocemente.

Nel Centro Italia è questa la situazione, nel basso Piemonte invece sono arrivati molti temporali e i torrenti sono ingrossati e ciò significa che da 80 a 100 mm di acqua sono piovuti e qui sicuramente sarà un'annata molto buona, ma in generale al centro sud siamo un po' penalizzati.

La previsione mia non è delle più rosee anche se spero di sbagliarmi, perché siamo qui sempre per imparare.

La sensazione di dove potrebbe uscire una bella pepita? Esclamo in Piemonte dove hanno i terreni con la sabbia e da noi invece è una cosa rara. Ma per trovare la grande pepita dipende sempre "da dove ci ha cocchiato l'acqua".

Infine un mistero del tartufo che Pino ci vuole svelare: non è vero che il fulmine porta il tartufo, è vero il fatto che quando ci sono i fulmini di norma sono collegati alla pioggia e la pioggia porta copiosità di tartufo.

Il tour mondiale del Tartufo

POLIGNANO A MARE



in collaborazione con



organizzano il

Concorso Gastronomico Regionale per Allievi degli Istituti Alberghieri

sul tema "I Tartufi e la Gastronomia Marinara della Puglia"

Polignano a Mare, Venerdì 26 Novembre 2021 ore 12:30

I.P. "D. Modugno"



POLIGNANO A MARE



Cerca e cavatura del Tartufo, patrimonio dell'Unesco? A dicembre il verdetto

di Antonella Brancadoro



Antonella Brancadoro
Direttore della Associazione Nazionale
Città del Tartufo

In trent'anni di vita, l'Associazione Nazionale Città del Tartufo ha vissuto un consistente sviluppo arrivando ad associare 62 realtà italiane tra Comuni, Unioni di Comuni, Parchi e Centri studio delle 14 regioni vocate alla produzione di tartufo.

L'Associazione, nel tempo, non ha tradito la mission statutaria relativa alla promozione integrata dei territori tartufigeni continuando a promuovere e sostenere iniziative che vanno dal settore normativo al marketing territoriale, coinvolgendo e responsabilizzando i vari attori della filiera al fine della tutela delle risorse ambientali, culturali, storiche, tradizionali ed enogastronomiche che questo prezioso fungo è capace di esaltare e trainare.

Nei territori delle Città, in particolare, il periodo autunnale è ricco di manifestazioni e mostre mercato legate al tartufo e ai prodotti tipici che movimentano e arricchiscono l'offerta turistica complessiva. Purtroppo, il perdurare della pande-

mia e il costante e necessario richiamo alla prudenza, seppur nell'applicazione delle norme condivise, non ha consentito alle Città di programmare a oggi le manifestazioni o, almeno, non nei dettagli utili alla promozione turistica. Per questo continueremo ad aggiornare i visitatori attraverso il nostro sito (www.cittadeltartufo.com) e i nostri canali social (Facebook, Instagram, Twitter: @cittadeltartufo) che hanno caratterizzato e reso attiva e possibile la vita associativa nell'ultimo anno. Infatti, siamo stati impegnati in iniziative che, seppure a distanza, sono state condivise con una vastissima platea attraverso i social e le piattaforme proponendo webinar dedicati a tematiche come l'Analisi sensoriale del tartufo e il Benessere animale relativo allo speciale rapporto che si instaura durante la cerca e la cavatura del fungo ipogeo tra uomo, cane e natura.

Tematiche importanti e al centro del lavoro comune che ha impegnato tutti gli attori della filiera nella svolta collaborativa che, indagando più a fondo gli scenari che vedono il tartufo come protagonista, ha fatto emergere e documentare le conoscenze e le pratiche dei tartufai ai quali dovrà essere riconosciuto di lavorare e favorire benefici collettivi per le comunità in cui vivono. Elaborare questo lavoro di comunità e proporlo all'UNESCO affinché riconosca la 'Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali come Patrimonio culturale immateriale, è stata l'attività che ha visto le Città del Tartufo impegnate nel coordinamento necessario alla formulazione del dossier, conformemente alla Convenzione del 2003 sui Beni Immateriali. A dicembre di quest'anno sapremo se il nostro lavoro sarà premiato dal prestigioso riconoscimento ma, anche a prescindere, continueremo come comunità del tartufo a valorizzare un complesso patrimonio tramandato oralmente, fatto di saperi, gesti e parole, e condiviso finora con le generazioni più anziane. Patrimonio che rende oggi necessaria una salvaguardia attiva

che trovi nei praticanti e detentori delle conoscenze l'asse portante. Un mondo che, nella rapidità delle trasformazioni, deve essere anche salvaguardato.

Nell'attesa dell'iscrizione del nostro elemento tra i Beni Culturali Immateriali dell'Umanità, le Città del Tartufo stanno preparando, per quanto consentito, le feste d'autunno ben consapevoli di quanto solo il viaggio e la visita nei territori possa dare al turista l'idea complessiva di questo patrimonio, guardando con occhi e mente curiosi il paesaggio boschivo e fluviale dei fondovalle, visitando in compagnia dei tartufai e dei loro cani tartufige naturali alla cerca del prezioso fungo, per ritrovarlo poi in un meraviglioso piatto pieno di profumi, gusti e maestrie indimenticabili per la loro unicità.



Ristorante Lucciola a New York: un gesto d'amore italiano

di Giuseppe Rosati



Giuseppe Rosati

Uomo di relazioni. Facilitatore di rapporti sia commerciali che di immagine, influencer, comunicatore e osservatore del mondo che cambia

A spasso per New York, incontriamo lo chef Michele Casadei Massari: "la cosa più importante con il cliente è saper comunicare e non essere mai banali". La novità è il raviolo assoluto.

Parlare con Michele vuol dire venire travolti da tanta passione e voglia di fare e fare bene. Lucciola è il ristorante che ha aperto quasi 4 anni fa con il suo socio storico e compagno di scuola Alberto. NYC è una piazza tosta per qualsiasi chef. Difficile, competitiva e che richiede un impegno totale. Michele e il suo socio non sono nuovi a NYC, si erano già cimentati con la Grande Mela nella catena Piccolo Caffè, 4 ristoranti che per oltre un decennio hanno vivacizzato l'ambiente gastronomico di New York.

Proprio dall'esperienza di Piccolo Caffè e dalla voglia e passione dei due soci nasce Lucciola nell'Upper west side, che è un quartiere poliedrico e vivace. Non snob come UES ma con l'energia, l'arte e

la cultura che si respira in uno dei quartieri dove convivono molte etnie e molte categorie di persone. Basti pensare alla Columbia University e al Lincoln Center che sono uno l'inizio ed uno la fine dell'Upper west side.

Michele e Alberto hanno deciso che quello era il posto giusto. Dopo anni in giro tra un locale e l'altro, le energie si sono con-

centrate su un unico progetto: Lucciola. Lucciola non è un semplice ristorante ma un'idea nuova e differente. Ora più che mai abbiamo bisogno di ispirazioni e scommesse per ripartire.

Allora ho pensato che fare due chiacchiere con Michele Casadei Massari Chef e vulcanico gestore fosse la cosa giusta.

Intervista

La clientela postcovid è cambiata nelle richieste e nelle esigenze?

Purtroppo questo momento è servito per osservare e capire ancora di più dove si stava andando. Lucciola dalla riapertura ha scelto di focalizzarsi ancora di più su prodotti di qualità, stagionali e locali. Proporre una cucina che parte dalla tradizione ma che viene interpretata da ciò che di migliore si ha a disposizione a NYC.

Menù che cambia continuamente, una vasta scelta di paste sempre fresche e poi la smaniosa ricerca delle varie sfaccettature dello stesso prodotto. Mi porta l'esempio del caviale che dice lo proponiamo in 14 varianti ed abbiamo clienti abituali che vengono per provare ogni volta una o due varietà nuove. Ma l'importante è saper comunicare e non essere mai banali.

Come è il rapporto con i fornitori, la loro scelta e l'approvvigionamento?

All'inizio gli stessi fornitori facevano fatica a capire il nostro lavoro. A noi non interessa il miglior prezzo, interessa avere qualità costante. Se un ingrediente non è dello standard che pretendiamo non cerchiamo alternativa. Preferiamo che sia assente

piuttosto che accettare compromessi. Siamo a NYC e la gente è aperta e sa riconoscere la qualità quando la incontra, ma sa anche giudicare se cambi direzione e noi non vogliamo che ciò accada.

Ho saputo che anche in USA si ha difficoltà a reperire personale, l'istituto del unempoyment sta condizionando il ritorno al lavoro di molti addetti alla ristorazione.

Noi già da prima del covid avevamo un approccio diretto e premiante con i nostri collaboratori, che sono i primi ad essere coinvolti. Quà vige il minimum wage, tariffa oraria minima che è di circa 15 dollari. Noi da subito ci siamo posizionati sui 23 dollari orari che ci dà la possibilità di fidelizzare i dipendenti e di motivarli.

Le restrizioni che si sono avute anche a NYC come hanno cambiato Lucciola?

Lucciola, quattro anni fa aveva circa 50 posti seduti e 200 etichette di vino; oggi la situazione si è ribaltata. Abbiamo la metà dei coperti ma 500 etichette e il nostro obiettivo è di arrivare a 1000.

La cantina sta sempre più guidando le scelte del cliente e quindi della cu-

cina. Noi siamo un ristorante che fa dell'elemento vino un punto di forza. Abbiamo solo vini italiani che spaziano dalla Valle d'Aosta fino alla Sicilia.

Alcune cantine del cuore?

Il Gavi di Villa Sparina, i vini di Elisabetta Geppetti, l'Amarone di Tommasi o il Montiano di Famiglia Cotarella. Ovviamente i grandi Toscani e Piemontesi, ma la nostra mission è far conoscere tutta la penisola enologica che ha notevoli eccellenze. Una cosa che stiamo creando e che piace molto è la Wine Building Category, avere della stessa etichetta più annate ma soprattutto più formati. Questa cosa fa impazzire gli americani, poiché scoprono un vino in 0,75; poi magari

per un anniversario o compleanno tornano perché sanno che da noi possono trovare magnum o doppi magnum dello stesso vino scoperto magari due settimane prima.

A cosa stai lavorando ora?

Al raviolo assoluto! Sto facendo preparare degli stampi con legno di olivo per preparare dei ravioli speciali.

Non ci si ferma mai. Ora si pensa al condimento e probabilmente vedrà protagonista il Tartufo che è un ingrediente che adoro e che qua grazie ad un partner come la Famiglia Urbani fa arrivare il meglio dall'Italia e non solo.



I tartufi nell'alimentazione e oltre

di Augusto Tocci



Augusto Tocci

Video giornalista e studioso di gastronomia storica italiana.

Già ideatore e direttore del Centro di ricerca sul tartufo del Ministero Agricoltura e Foreste

Fra i prodotti alimentari del bosco, i tartufi occupano, senza ombra di dubbio, il posto d'onore, soprattutto per la prelibatezza che ha guadagnato loro il titolo di diamanti della cucina. Da sempre hanno costituito una vivanda gustosa e ricercata.

A quanto si legge, già i Babilonesi li conoscevano, ma sicuramente i romani amavano cibarsene nei loro sontuosi convivi e di certo facevano parte dei favolosi banchetti delle corti rinascimentali. Ancora oggi il poter offrire ai commensali piatti a base di tartufo è segno di raffinatezza e di prestigio. E pensare che si tratta di un fungo schivo e misterioso che non si presenta come gli ovuli o i porcini, ma che si cela sottoterra con la ritrosia dei dormienti.

I tartufi che botanicamente sono ascomyceti ed appartengono al genere *Tuber*, si

presentano come forme, colori e dimensioni varie e se il buon Dio e la stagione lo permettono, ci si può deliziare del tartufo fresco durante tutto l'anno poiché diverse sono le epoche in cui si raccolgono le specie commestibili.

Nelle brumose giornate autunnali niente scalda di più il cuore che l'intenso particolare profumo del tartufo bianco, il *Tuber magnatum*.

In quelle rigide invernali non c'è niente di meglio di una calda vivanda ai tartufi neri dolci come il *Tuber melanosporum* o forti come *Tuber brumale*. In primavera si può contare sul profumo forte e penetrante del marzuolo *Tuber albidum* mentre sotto il caldo delle giornate estive niente di meglio del tenue e delicato profumo del tartufo della scorza il *Tuber aestivum*. Poi sul finire dell'estate prima di tornare ad inebriarsi con l'intenso profumo del bianco pregiato, possiamo preparare il palato con il gradevole sapore del *Tuber macrosporum*.

Ciò che fa del tartufo il re della tavola è il suo profumo intenso che ancora più del sapore impregna fortemente cibi cotti e crudi ma anche il suo elevato valore nutritivo e di facile digeribilità.

Servitevene dunque senza parsimonia: il tartufo è aperitivo, digestivo e, se vogliamo, afrodisiaco.

Il tartufo con il suo sottile aroma ha risvegliato desideri golosi ed erotici insieme. Tanti sono gli aneddoti in proposito e, per non riportarli tutti, basterà ricordare che Napoleone si stupì delle performan-

ces amoroze di un suo ufficiale che, ogni volta che tornava in congedo, metteva incinta la moglie. Un giorno l'ufficiale donò all'imperatore un paniere di tartufi ed esattamente nove mesi più tardi, giurarono nel Perigord, Maria Luigia gli donò un figlio il re di Roma.

La conferma della afrodisiacità del tartufo è pubblicata nella rivista "recerche" che chiarisce il mistero. Grazie ai lavori di ricercatori tedeschi dell'Istituto di fisiologia dell'università di Lubeca.

Questi hanno dimostrato che il tartufo contiene fra le sostanze odoranti un alcol volatile dall'odore muschiato, derivato dall'androstano, molto vicino al testosterone, che potrebbe essere considerato un feromone sessuale umano o comunque un messaggero chimico che ha un effetto stimolante. Tuttavia, l'essere umano è incapace di individuare con esattezza l'ubicazione sotterranea del tartufo maturo e deve ricorrere ad un animale dall'odorato molto sensibile.

Oggi la ricerca viene effettuata, tutti lo sappiamo, con l'ausilio dei cani addestrati, mentre un tempo si usavano le scrofe, capaci di scoprire un tartufo fino a un metro di profondità. Purtroppo la loro impetuosità nello scavare comporta il deterioramento del micelio, per cui è prevalso l'impiego del cane, anche in considerazione del fatto che è molto più agevole spostarsi da un posto all'altro con questo secondo animale.

Comunque è oggi spiegato l'atteggiamento impetuoso della scrofa che è incapace di resistere all'odore del tartufo. Questa scava per disotterrare il tartufo perché reagisce al suo aroma per un comportamento sessuale di accoppia-

mento, riconoscendo nell'odore del fungo quello esalato dal verro, cioè maiale maschio non castrato. Infatti, nel periodo precopulativo, la saliva del verro contiene un miscuglio di molecole, appartenenti al gruppo degli steroidi non androgeni, a 19 atomi di carbonio, col doppio legame in C16, derivanti dall'androstano, di cui fa parte questo alcool volatile, che avrebbe pertanto il sicuro ruolo del feromone sessuale per la specie suina.

Si tratterebbe ugualmente di un feromone sessuale umano, poiché lo stesso miscuglio di molecole che si trova sintetizzato nei testicoli dell'uomo, migra nelle ghiandole sudoripare ascellari, dove viene secreto con il sudore. Si ipotizza l'effetto erotizzante di questo alcool volatile dall'odore muschiato attraverso i risultati sperimentali ottenuti dai ricercatori dell'Università di Birmingham. Questo alcool pertanto stimola nell'uomo il desiderio erotico e quindi il tartufo contenendolo è uno stimolante chimico e ci

potrebbe preoccupare per la salute per via di eventuali intossicazioni, ma questo danno è quanto mai improbabile poiché la sua concentrazione è di 50-60 nanogrammi per grammo di tartufo fresco. Semmai l'unico grosso inconveniente, con le immaginabili conseguenze che un

abbondante consumo di tartufo avrebbe sulla vita amorosa delle persone, è rappresentata dall'infarto, ma non tanto a causa di un aumento dell'attività amorosa, quanto piuttosto a causa della fattura del ristorante.



Traduco®

Language
Service
Provider

www.traducosrl.it

Il tour mondiale del Tartufo

DUBAI



Accademia del Tartufo nel Mondo
The World Truffle Academy

presenta

Il tartufo italiano alla conquista di Expo Dubai

Tra mistero e realtà, tra magia e cucina

Dubai, Febbraio 2022

Padiglione Italia

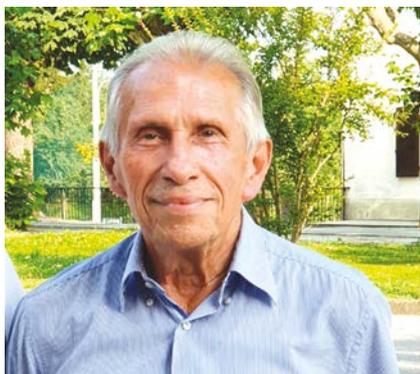


DUBAI



Spiccioli di sapere sui Tartufi desunti in mezzo secolo da un vecchio piemontese

di Mario Palenzona



Mario Palenzona
già Direttore Ipla di Torino

III Parte: dai *Tuber maculatum* e *albidum* ai “neri”

Conoscenze e responsi acquisiti, descritti nei precedenti numeri di dicembre e aprile, sulla capacità simbiotica di *maculatum* ed *albidum* e sulla morfologia delle loro ectomicorrize prodotte su Pino strobo, unitamente agli esiti positivi ottenuti nelle esperienze di sintesi controllata tra i partner arboreo e fungino, che condussero, al terzo anno di sviluppo da seme, alla produzione in contenitore di fruttificazioni mature di *maculatum* del tutto analoghe a quelle originariamente impiegate per l'inoculazione, mi spinsero ad estendere le sperimentazioni ad altre specie di *Tuber*. Poiché in quegli anni dedicavo parte delle mie attenzioni a una grave forma di deperimento del nocciolo nota come “seccume”, che preoccupava in Piemonte molte aree ove la corilicoltura si stava diffondendo, disponevo a scopo di studio molto materiale di propagazione di tale specie arbustiva. Questa era da sempre considerata ospite-simbionte di molti tartufi ed elettiva in particolare per quelli a peridio scuro, all'epoca an-

cora poco considerati in Piemonte ove solo il bianco pregiato (*Tuber magnatum* Pico) era celebrato da consumatori e ristoratori. In forza di una aperta e fattiva collaborazione scientifica in essere tra l'Istituto in cui operavo (I.N.P.L.) e l'Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica francese (I.N.R.A.), nella persona di Gérard Chevalier, ricercatore della sezione di micologia di Clermont Ferrand, mi indirizzai sul *Tuber melanosporum*, osannato oltr'Alpe come “Truffe du Perigord” e nel nostro centro-Italia come “Tartufo nero di Norcia” e, per confronto, sui *Tuber aestivum* e *brumale*, noti rispettivamente ai mercati come “Scorzone” e “Invernale”.

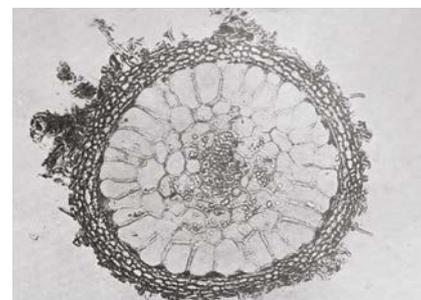
Nelle prove di sintesi controllata adottai le stesse tecniche già seguite per *Tuber maculatum*. I noccioli da seme, germinati e cresciuti in vermiculite sino allo stadio di seconda foglia, li posi in sviluppo su una miscela di terra marnosa e sabbia astiana di cava, sterilizzate in autoclave, inseminandoli al trapianto con inoculi allestiti da frammenti di gleba, prelevati da Tartufi maturi delle tre specie considerate, dispersi singolarmente, dopo omogeneizzazione al mortaio, in porzioni dello stesso terreno di coltura.

A gemma chiusa, terminata la prima stagione vegetativa e trascorsi sette mesi dalla inoculazione, verificai non senza sorpresa alla svasatura che i semenzali, ad esclusione dei testimoni non inoculati dotati di sviluppo più contenuto, erano portatori di una diffusa e omogenea micorrizia che già dai primi controlli al binoculare stereoscopico mostrava grande affinità di aspetto con quelle descritte per *albidum* e *maculatum*: apici marcatamente rigonfi, quasi privi di micelio peritrofico, di comune colore ambrato, con tonalità dal chiaro al più scuro in relazione all'età di formazione. Al microscopio, da preparati per schiacciamento o da sezioni sottili al microtomo congelatore,

accertai come le micorrize dei tre Tartufi mostrassero una struttura di base molto simile, ma evidenziai altresì alcuni aspetti peculiari, utili ad orientarne l'appartenenza specifica, riguardanti soprattutto le ornamentazioni (ife a spinula o in agglomerati) che differenziavano gli apici di infungamento giovanile. Ulteriore conferma sull'esito della sperimentazione la ottenni nel poter osservare e documentare, senza precedenti, le ascospore inoculate, in attiva germinazione, alla formazione delle micorrize con il capillizio dei noccioli.

Fu questo il primo “mattoncino” da cui prese sviluppo, grazie alle numerose migliorie tecnico-scientifiche apportate negli anni da qualificati Centri di ricerca nazionali ed europei, la “moderna Tartuficoltura”.

Alla prossima puntata...



Sezione trasversale di micorriza di Tuber brumale



Micorrize su nocciolo di Tuber melanosporum



Ascospore germinate di Tuber aestivum



SAN PIETRO

Latteria 474

Latteria San Pietro

Dove il latte diventa arte



La qualità ha 4 **forme**:



Riserva



Selezione da
Fieno



Biologico



Kosher

*Da un territorio straordinario,
un Grana Padano DOP unico*

Scopri il mondo di San Pietro
www.latteriasanpietro.it



Via Segrada 36, 46044 Goito (MN)