Accademia del Tartufo nel Mondo
The World Truffle Academy

Tutto nasce da Madre Terra

Il Tartufo ha eletto la sua Governance

N. 3 - DICEMBRE 2021

www.accademiadeltartufonelmondo.it

CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO

URBANI TARTUFI SODDISFATTA E ORGOGLIOSA DELLA NUOVA ISCRIZIONE ITALIANA DELLA "CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO IN ITALIA: CONOSCENZE E PRATICHE TRADIZIONALI" ALL'INTERNO DELLA LISTA DEL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE DELL'UNESCO

La "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" è stata iscritta nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO grazie alla candidatura presentata lo scorso gennaio dalla Federazione Nazionale Tartufai Italiani (FNATI) e dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo (ANCT).

Un'antica tradizione che finalmente, dopo un percorso lungo 8 anni, viene riconosciuta e salvaguardata.

Il traguardo ha visto la partecipazione e l'impegno delle associazioni di tartufai, 70.000 addetti e 14 regioni, nonché Ministeri di cultura, politiche agricole e affari esteri.

La ricerca del tartufo rappresenta il primo step di filiera. Dal bosco ha tutto inizio.

Dalla buona riuscita di questa pratica, dipende il lavoro di uomini e donne che da più di cento anni seguono tutto il processo che porta alla lavorazione e trasformazione del pregiato tartufo destinato poi alle tavole di tutto il mondo.

Un traguardo difficile, proprio in un'annata, che si è dimostrata sfavorevole dal punto di vista climatico. Sostenere la filiera in questi momenti è un atto di coraggio e responsabilità nei confronti di chi vive e opera per garantire la longevità del mondo del tartufo.

A questo scopo assume un grande valore la nota del Comitato Intergovernativo che, nell'adottare la decisione, ha raccomandato il rispetto di misure di tutela e salvaguardia della pratica da un lato e del benessere dei nostri amici a quattro zampe dall'altro, senza il cui lavoro non sarebbe possibile ottenere un prodotto buono e di qualità.

Urbani Tartufi, azienda leader mondiale nella produzione e trasformazione del tartufo nonché uno dei principali player del settore, esprime la sua soddisfazione e il suo orgoglio per questo importante riconoscimento.

"È proprio attraverso riconoscimenti come questi che è possibile continuare a costruire un percorso di filiera e di sostenibilità. - commenta Olga Urbani, Presidente del Gruppo Urbani Tartufi – Da sempre noi di Urbani Tartufi siamo convinti dell'importanza di attuare misure di tutela condivise da tutti gli operatori del settore, utili per rendere sempre più longeva la cultura del tartufo e per preservare le antiche tradizioni di ricerca e cavatura dell'oro nero della terra. Quello ricevuto dall'UNESCO è un riconoscimento importante, non solo per le comunità di oggi impegnate nella salvaguardia del territorio e del prodotto, ma anche per le generazioni future che continueranno l'opera di tutela."

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**
Cerca e cavatura del tartufo

06 **L'EDITORIALE**
Cerca e Cavatura del tartufo: si riconosce il ruolo dei cavatori come custodi del territorio e del paesaggio

07 **ACCADEMIA DEL TARTUFO NEL MONDO**
Autorevolezza e coraggio, la comunicazione del tartufo arriva in TV

08 **ANTEPRIMA MONDIALE DEL TARTUFO**
Serve una governance internazionale

10 **PREMIO INTERNAZIONALE I PIONIERI DEL TARTUFO**
Don Giovanni Balsamini

12 **IL TARTUFO TAVOLA**
Le ricette di Max con i tartufi neri

13 **IL NOSTRO INVIATO DAGLI STATES**
Di la dal muro

14 **SPECIALE I SAGGI DEL TRARTUFO**
Nominati a Monforte d'Alba i Saggi del tartufo

18 **PESCE E TARTUFO IN UN CONCORSO ITINERANTE**
Rebecca Paciullo è stata eletta Primo Junior Truffle Ambassador d'Italia

Con la collaborazione di:

Partner istituzionali

Scientifici

Tecnici

Media

Editoria e stampa

Immagine di copertina:
micorrizza di Tuber Brumale sezionata al microscopio.

REGISTRAZIONE
Tribunale di Urbino 04/2021 del 08.04.2021

ANNO I N. 3 - DICEMBRE 2021

DIRETTORE RESPONSABILE
Giuseppe Cristini

EDITORIALE
Gian Marco Centinaio

COMITATO DI REDAZIONE
Massimo Bomprezzi
Antonella Brancadoro
Mario Palenzona
Giuseppe Rosati
Davide Tonti
Angelo Valentini

GRAFICA E STAMPA
Casa editrice - Tipolitografia Guerrino Leardini

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

SEGUITECI SU FACEBOOK
ACCADEMIA DEL TARTUFO NEL MONDO

www.accademiadeltartufonelmondo.it

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

MARCHE OUTDOOR

REGIONE MARCHE
www.europa.marche.it

Cerca e Cavatura del tartufo: si riconosce il ruolo dei cavatori come custodi del territorio e del paesaggio

di Gian Marco Centinaio

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

Il 2021 si chiude con un importante riconoscimento per il nostro paese, per la nostra cultura e le nostre tradizioni.

La recente iscrizione della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" nella lista del Patrimonio culturale immateriale Unesco valorizza una pratica complessa che in Italia mantiene un forte legame con la natura. Si tratta di un passaggio importante che riconosce il ruolo dei cavatori come custodi del territorio e del paesaggio.

A differenza di quanto accade in altri paesi, dove ci si preoccupa solo di un tornaconto economico, senza rispetto per la terra, lasciando dietro di sé boschi devastati, in Italia abbiamo la consapevolezza che oltre a rappresentare una vera e propria esperienza in fatto di gusto il tartufo racchiude in sé anche un patrimonio di biodiversità.

Il fatto che da oggi la cerca e la cavatura del tartufo in Italia siano patrimonio Unesco dà atto al nostro paese di preservare questa integrità. Non solo, il tartufo - che si trova nella maggior parte delle nostre regioni - è un prodotto che può aiutare a valorizzare anche aree rurali interne o svantaggiate. Oltre all'eccellenza del tartufo bianco c'è ancora molto da scoprire. La stessa pratica della cerca e cavatura può diventare un ulteriore slancio per un turismo enogastronomico all'insegna di una sempre maggiore sostenibilità.

Ancora una volta si conferma la distintività del nostro agroalimentare che rappresenta un valore aggiunto e un modello nel mondo.

È un motivo di vanto anche il fatto che il Comitato per la salvaguardia del Patrimonio culturale Immateriale abbia suggerito all'Italia di condividere le esperienze di tutela con altri Stati che hanno caratteristiche simili. Tutto ciò si traduce in una garanzia di qualità e in un ulteriore prestigio anche sui mercati internazionali. Già adesso i tartufi italiani sono apprezzati e ricercati, tanto che sappiamo bene nei mesi scorsi quanto sia stato difficile soddisfare la richiesta poiché a causa delle avversità atmosferiche c'è stata mancanza di prodotto.

In Italia e all'estero è inoltre centrale il ruolo dei nostri cuochi e sommelier.

Insieme a loro, che sono ambasciatori del Made in Italy, lavoreremo perché nei prossimi mesi si possa far conoscere ad un pubblico sempre più vasto - nel nostro paese e all'estero - questo principe della tavola.

Autorevolezza e Coraggio: la Comunicazione del tartufo arriva in tv

di Giuseppe Cristini

Giuseppe Cristini
Direttore artistico
di Accademia del Tartufo nel mondo

Nel mio viaggio culturale a favore della narrazione del tartufo e alla scoperta dell'Italia, da Monforte d'Alba a Polignano ho osservato la bellezza dell'Italia per migliaia di chilometri.

In poco più di un mese, abbiamo navigato l'Italia da nord a sud: dal Piemonte alle Marche, dal Lazio alla Puglia è non ci fermeremo qui.

Dal nord al centro e al sud stiamo osservando la bellezza italica, una bellezza che merita perché è unica e perché attraverso sua maestà il tartufo, possiamo raccontare un messaggio di spiritualità ma anche di gioia di vivere.

Notti spese a pensare a quali valori dare alla professione che ami: impegno, cultura, perseveranza, voglia di fare e di osare in questo contesto.

La cultura del tartufo ha il suo fascino solo se riempita di contenuti e forti competenze che vanno ad elevare i valori culturali e sensoriali, capaci di colmare quelle lacune ancora presenti, ma che offrono spunti per migliorare.

Un impegno quotidiano, uno studio costante e valori innati che provengono dalla ricerca e dalla volontà di dare sempre nuove risposte e nuove identità.

L'impegno accademico non si ferma mai, la cultura del tartufo va manifestata in tutta Italia e in tutto mondo.

Lo faccio perché sento che abbiamo un dovere, che è quello di far amare il bosco, la natura, la cucina e la nostra ristorazione:

non solo gli stellati, ma anche le piccole trattorie di collina. Il tartufo italiano vegeta in tutte le regioni, lo troviamo in tutte le stagioni e quindi tutto l'anno. Il tartufo italiano è il migliore al mondo.

Il tartufo è poliedrico, versatile e capace di assecondare tutti i palati.

Tutto è possibile se hai un'identità culturale forte, tale da guardare oltre, per scoprire nuovi territori vocati a Sua Maestà.

In veste di Narratore del tartufo italiano, mi sento Paladino del Gusto, sentinella della qualità, alfiere del Made in Italy e Custode della bellezza italica.

Autorevolezza nel mondo della comunicazione, significa anche presenza televisiva con un ruolo di prestigio nel settore del giornalismo enogastronomico.

E allora abbiamo colmato anche questa lacuna; e così dopo aver fondato la rivista ufficiale del tartufo italiano anche in lingua inglese e dopo aver pensato ad uno lavoro quotidiano di notizie e approfondimenti relativi al mondo social del tartufo e della tartuficultura e dopo aver creato un sito di grande impatto e visibilità e aver realizzato eventi nazionali e internazionali a favore della governance del tartufo italiano.

Mancava un tassello alla nostra proposta culturale e cioè un programma televisivo visibile su tutto il territorio nazionale con repliche settimanali in onda su Agrisapori in 120 tv italiane e con puntate a cadenza periodica: un format televisivo fatto di racconti, di scoperte, di valori della narrazione che rivolgiamo alla ristorazione in uno scenario di italianità da amare.

Desidero rivolgere a tutto il mondo del tartufo: cavatori, commercianti, ristoratori e narratori, il mio augurio di un generoso 2022.

Serve una governance internazionale

In una annata difficile e complessa per la produzione del tartufo bianco, dovuta alla siccità estiva, non si poteva comunque non raccontare al mondo il valore del tartufo italiano e delle sue otto tipologie edibili.

L'evento di Roma ha inteso raccontare il mondo tartufo nella sua totalità dove in ogni mese dell'anno troviamo una pepita differente.

L'evento di carattere internazionale svolto nei prestigiosi spazi dell'Auditorium della Cia, ha goduto dell' autorevole presenza di grandi personaggi delle associazioni, delle istituzioni e della produzione che hanno impreziosito e valorizzato questo momento di studio.

Il settore dei tartufi è particolare: è un cibo considerato d'elite ma paradossalmente quasi completamente snobbato dalla politica. Il life-motiv dell'incontro ispiratore di una ripresa del settore e di nuovi mercati è stato proprio quello di mettere al centro della discussione (per superarle) le criticità esistenti.

Gli Interventi

Giuseppe Cristini

Raccontare il tartufo, non deve essere solo un'operazione d'elite. Anzi, per troppo tempo il tartufo non ha trovato quello spazio di visibilità verso il grande pubblico.
"Se vogliamo davvero rilanciare il prodotto italiano nel mondo, serve una governance incisiva e competente, un progetto di valorizzazione del tartufo italiano nel mondo, da Expo Dubai agli Usa, fino ad arrivare in Asia. In sostanza, occorrerebbe la creazione di un Distretto italiano del tartufo, che coordini non solo le attività di marketing, ma che sia in grado di creare un modello incisivo per la valorizzazione del tartufo italiano come il migliore per qualità, identità e tradizioni". In sostanza il tartufo italiano come "brand", che associ il nostro Paese al concetto stesso di produzione di qualità, puntando addirittura alla sinonimia.

Francesco Urbani

Di grande carica culturale ed emotiva è stato l'intervento di Francesco Urbani, quando ha parlato di Truffleland, la moderna azienda del Gruppo Urbani dedita alla Tartuficoltura, "unica salvezza per le lacune di un prodotto così incredibile e ineguagliabile. Il tartufo naturale sta scomparendo, e investire sull'agricoltura sostenibile, mettendo a dimora querce all'ombra delle quali potranno svilupparsi i tartufi, è un'operazione di conservazione dell'ambiente".

Olga Urbani

Contro la siccità si può fare ben poco "Erano anni che non ricordavamo una stagione così povera di prodotto". La mancanza di giuste piogge durante tutta l'estate ha causato un vero e proprio scompiglio economico per il nostro settore; i prezzi sono arrivati alle stelle, l'offerta è bassa, sul fronte delle politiche di sviluppo del settore, la politica potrebbe e dovrebbe fare di più. Ma il punto non è crogiolarsi sui risultati raggiunti nel tempo, bensì riuscire a immaginare quali prospettive di sviluppo ancora esistano, quali mercati sia possibile tingere di tricolore. Chi cerca o coltiva tartufi lo sa bene: non ci si accontenta del primo "fungo ipogeo" (guai a chiamarlo tubero, come in troppi articoli di stampa viene definito), ma si è alla costante ricerca della pepita più grande e profumata. Così nel mercato internazionale, possiamo e dobbiamo ambire a nuovi traguardi.

Dino Scanavino

Ospiti del Presidente del Presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani, che ha rimarcato: "nel tartufo c'è molto di più di una sola storia da raccontare e promuovere. Al mondo della ristorazione internazionale affidiamo, infatti, con le pepite, il legame tra tartuficoltura e attività agricola, la grande biodiversità dell'agroalimentare tricolore e soprattutto, la rinascita delle aree interne, quei borghi che sempre più stanno richiamando l'attenzione di investitori e turisti stranieri".

Gian Marco Centinaio

Le eccellenze del nostro Made in Italy agroalimentare hanno la capacità di emozionare grazie all'unicità dei loro sapori, al patrimonio di biodiversità e al legame con le regioni. Il tartufo è uno dei migliori ambasciatori del tricolore nel mondo, e in particolare il tartufo bianco è il nostro fiore all'occhiello. Sono le pepite d'oro della nostra terra e grazie alla collaborazione con gli chef e il mondo della ristorazione vengono ancora più valorizzate. Grazie al tartufo, i territori hanno dimostrato di aver ben compreso il messaggio lanciato, anche quelli meno conosciuti, possono avere ulteriori opportunità di sviluppo, non solo economico ma anche turistico e sociale". L'impegno formale è stato preso, ora si tratterà di passare dal pensiero all'azione, utilizzando le vie parlamentari.

Un grande momento è stato riservato anche alle investiture:

Gianmarco Centinaio è stato indicato come Accademico dell'anno 2022 e Antonio Donato direttore generale di Tenute del Cerro come Amico dell'accademia.

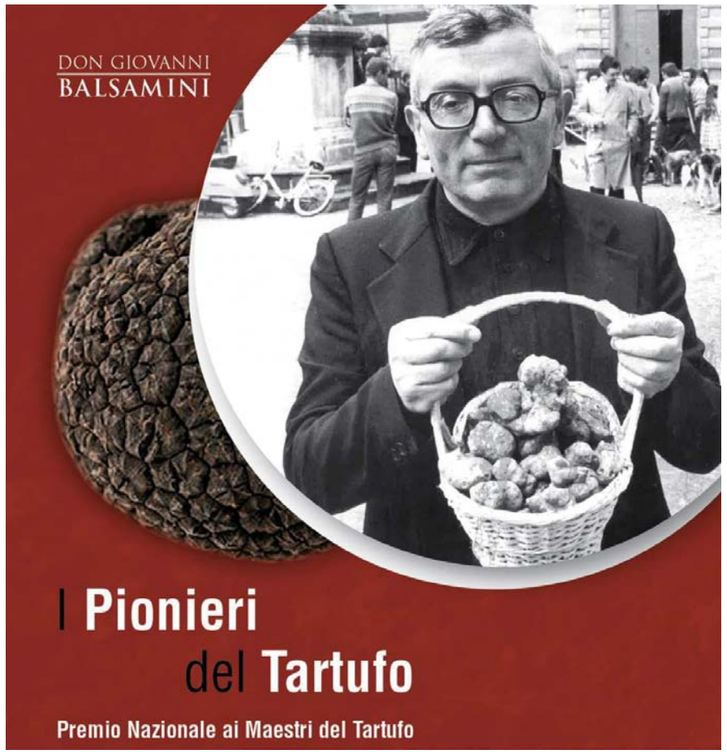
Don Giovanni Balsamini: Maestro del tartufo

Da un patto tra Giuseppe Cristini creatore di eventi e narratore del tartufo, la Diocesi di Urbino-Urbania e Sant'Angelo in Vado e in collaborazione con il Comune di Sant'Angelo in Vado è stato pensato il premio internazionale "I Pionieri del tartufo" che si è svolto a Sant'Angelo in Vado negli spazi della magnifica Chiesa di Santa Maria Extra Muros.

Un premio universale rivolto a quelle figure antesignane e carismatiche, che hanno precorso i tempi nella promozione delle nostre preziosità culturali e gastronomiche, offrendo valore e intensità soprattutto al mondo del tartufo.

Nella prima edizione in un concetto di itineranza è stato premiato il pioniere del tartufo Don Giovanni Balsamini, ideatore e fondatore della Mostra del Tartufo Bianco delle Marche di Sant'Angelo in Vado: il sacerdote vadese scomparso nel 2010 è stato grande precursore della moderna promozione del tartufo e del territorio marchigiano.

Un premio dedicato ai grandi ispiratori del valore dei territori e a quei personaggi non solo marchigiani, ma anche piemontesi, toscani e francesi che hanno fatto grande il mondo del tartufo; che oggi ci rappresenta nel mondo come massima identità gastronomica, culturale e turistica.



Momenti intensi e di grande suggestione riferiti proprio a chi ha fondato la Mostra nazionale del tartufo bianco delle Marche quasi 60 anni fa. Con Don Giovanni Balsamini oltre all'uomo premiamo la terra dove questo uomo ha vissuto e dove entrambi hanno esaltato le proprie caratteristiche per renderla più bella, migliore e ospitale e per questo che andremo a ricercare gli uomini e le donne che in tanti anni grazie all'amore per la propria terra hanno saputo esaltare il tartufo, tutti i tartufi e il mondo che ruota attorno.

Il Premio a Don Giovanni Balsamini è stato così motivato: per aver servito il suo territorio raccontando la bellezza, rispettando madre terra con intelligenza e dedizione arrivando al cuore delle persone che amano il mondo del tartufo

Un grande uomo, un immenso sacerdote, un antesignano e un precursore della moderna promozione del territorio: Don Giovanni Balsami, un'icona del tartufo.

L'autorevolezza della giornata è stata impreziosita dalla presenza del Presidente della Commissione agricoltura al Senato Giampaolo Vallardi, dal direttore delle Città del tartufo Antonella Brancadoro e dal Rettore Vilberto Stocchi

Il premio itinerante supportato da un comitato scientifico internazionale si sposterà in giro per l'Italia e per l'Europa e farà tappa laddove grandi personaggi pionieri della comunicazione dello studio e della ricerca del tartufo hanno lasciato la loro traccia indelebile.

Le ricette di Max con i tartufi neri

Massimo Bomprezzi: lo chef creativo della nostra accademia internazionale del tartufo, racconta la sua cucina con i tartufi neri; lavorando con il nero estivo, con l' uncinatum e con il nero pregiato. Una versatilità in cucina davvero di gran classe.

Baccalà mantecato con salsa di tuber estivum, arachidi, riduzione di lacrima di Morro d'Alba e pane tostato

Ingredienti x 4 persone
Baccalà salato 1000 g
Latte parzialmente scremato 1/2 l
Aglio senza pelle e anima 4 spicchi
Sale q.b.
Foglie alloro 2
Pepe in grani
Olio semi arachide 100 g
Olio extra vergine oliva di raggia 100 g
Patata bollita 1(facoltativa)
Tuber aestivum 80 g
Pane a fette 6
Arachidi 60 g
Lacrima di Morro d'Alba Conti di Buscareto 1l
Miele 20 g
Germogli di ravanello 1 scatola

Procedimento

Tagliare in pezzi regolari il baccalà metterlo in casseruola con il latte l'aglio e il pepe in grani, cuocere a fuoco dolce per 10 minuti. Quindi scolare senza gettare il liquido di cottura e passarlo al cutter aggiungendo un pò del liquido di cottura l'olio di arachide, aggiustando di sapore.
Freddare l'impasto e formare delle sfere.
Far dorare con elementi aromatici (porro, sedano, carota e mazzolino aromatico) il lacrima da un 1l a 100g, filtrare e aggiungere del miele.
Ottenere una salsa con il tartufo con l'aiuto di un cutter, olio e sale.
Tostare il pane tagliato all'affettatrice e far dorare in forno. Impiattare mettento le sfere di baccalà, il pane, la riduzione, i germogli e la salsa tartufata.

Spaghetti con crema di finocchi e curcuma

Ingredienti x 4 persone
Spaghetti all'uovo 400 g
Crema di finocchi 300 g
Finocchi teneri 4 piccoli
Brodo vegetale q.b.
Porro 1
Curcuma 10 g
Olio extra vergine 150 g
Parmigiano reggiano 100 g
Fontina val di fiemme 100 g
Pepe di mulinello
Sale
tartufo Nero Pregiato 80 g

Procedimento

Pulire e lavare i finocchi. Tagliarli mettere in casseruola con del porro tostato.
Aggiustare di sapore e allungare con del brodo vegetale.
Cuocere per almeno 40 minuti e frullare con il minipinner. Aggiungere la fontina tagliata in piccoli dadi. Rimestare finchè non risultera cremosa.
Aggiungere la curcuma, cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente.
Mantecare alcuni minuti nella crema aggiungedo del pepe di mulinello e parmigiano.
Impiattare aggiungedo il fantastico nero pregiato in lamelle che ne esalterà i sapori e piaceri.

Allodole in casseruola con carciofi e salsa al tartufo uncinatum

Ingredienti x 4 persone
Calandre 12
Sedano carota porro 1 kg
Alloro, ginepro, timo, maggiorana
Olio extra vergine 300g
Aglio 5 spicchi
Pancetta 100 g
Carciofi di Montelupone 12
Sale e pepe
Verdicchio 1\2 l
Sale e pepe
Brodo di carne q.b.
Salsa soia 1 cucchiao
Tartufo uncinatum 80 g

Procedimento

Marinare per almeno 8 ore le calandre nel vino con gli elementi aromarici. Pulire i carciofi e insaporirli con sale e pepe. Metterli in casseruola con aglio intero e erbe aromatiche, aggiungere vino e acqua e portate a cottura.
Ottenere un salsa con i tartufi, passarli al cutter con olio e poco sale fino ad ottenere una salsa non troppo fine. Cuocere le allodole in casseruola dopo averle tolte dalla marinatura con un fondo di olio, sedano, porro, carota, aglio, ginepro, pancetta, alloro, timo, maggiorana e salsa di soia.
Aggiustare di sapore e cuocere a almeno 2 ore, aggingendo brodo di carne se necessario e rimestando di tanto in tanto.
Quando la carne risulterà cotta filtrare la salsa. Impiattare con i carciofi caldissimi le allodole mettendo del tartufo all'interno e sopra nel petto.

Di là dal muro

di Giuseppe Rosati

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

GIUSEPPE ROSATI: il nuovo Italian Truffle Ambassador for Usa, ci racconta il nuovo approccio del cliente a ristorante nel post covid e come ci si deve preparare per accontentarlo al meglio.

In questo periodo tutti noi professionisti, appassionati e semplici fruitori della tavola, ci siamo chiesti cosa ci aspetta nel mondo della ristorazione. Viviamo per quello spettacolo che è l'andare in scena in un ristorante: il servizio. Che sia solo cena, pranzo e cena o colazione, si va in scena con la cucina che mette in piedi il suo copione, la Sala che fa l'atmosfera ed è attore non comprimario di questo show.

L'ambientazione, le luci, i colori, la musica e tutto ciò che rende unica un'esperienza. E poi ci sono i clienti che possono sottolineare l'apprezzamento volendo conoscere lo chef o la brigata di Sala o il sommelier.

Ma cosa sta succedendo ora che ci sono state le prime riaperture, i primi periodi e servizi post Covid?
Come sta vivendo il ristoratore e il cliente questo tornare alla normalità se così si può dire! Me lo sono chiesto osservando quello che succede intorno a me, ma come sempre è doveroso uno sguardo oltreoceano dove grazie al mio lavoro, sono un osservatore privilegiato.

Quello che sta venendo fuori è che ora la clientela va al ristorante con tempi e aspettative differenti. Nuove abitudini e nuovi tempi. L'approccio al ristorante sta cambiando.

L'attenzione alla sanificazione e alla pulizia ambienti resterà impressa in chi lavora e in chi frequenta i locali. Dispositivi di cambio aria e depurazione stanno sempre di più facendo parte dell'arredamento e quello che poteva sembrare temporaneo fino a poco tempo fa ora sta diventando sempre più parte integrante del Locale.
Le colonnine dispenser per sanificare mani che erano messe all'ingresso quasi come un monito ora fanno parte dell'arredo dell'ingresso; al bagno sono incassate accanto al hand dryer o ai tovaglioli asciugamani e il dibattito su cosa sia più igienico è quanto mai aperto. L'enorme accelerazione di tutti i componenti monouso con l'arrivo sul mercato di oggetti che stilisticamente fanno invidia alle migliori ceramiche e posateria fa si che il ristoratore ponga maggiore attenzione ad un nuovo concept di mise en place.

Certe attenzioni e accorgimenti faranno la differenza nello stile di servizio di in locale piuttosto che un altro. Il cliente sta cambiando abitudini. Ora non cerca solo il week end per uscire sapendo che troverà locali affollati e regole difficili da seguire.

Opterà per altri giorni della settimana, il giovedì molti ristoranti hanno visto le prenotazioni crescere copiosamente ed alcuni stanno offrendo incentivi per attrarre ancora di più la clientela.

Quando si trova un locale che da fiducia ci si affeziona e si tende a tornarci più spesso. I tempi del servizio stanno cambiando.

Ora la clientela di una certa età ha anticipato ancora di più la cena. Mentre i giovani che erano abituati a fare un giro di locali facendo aperitivo in un locale, cena al ristorante e poi un paio di bevute in altri locali prima di andare a ballare optano per meno frequentazioni ma più stanziali.

Al ristorante si sta chiedendo di diventare anche locale da aperitivi o after dinner con elenco di cocktails tale da soddisfare le richieste di una generazione che dopo cena piuttosto che andare in tanti locali, ne preferisce pochi ma che siano multi offerta: dall'aperitivo al drink prima di andare a casa o in discoteca.

I locali che son disposti a offrire e ad ampliare l'elenco di servizi in sicurezza saranno i protagonisti della nuova ristorazione. Scavalcare il muro della diffidenza e creare nuovi fedeli clienti è la scommessa della ristorazione post Covid.

Nominati a Monforte d'Alba i saggi del tartufo

Collegio Tecnico-Scientifico internazionale sui Tartufi.

La prima Governance del tartufo può iniziare a lavorare

Nella capitale mondiale del tartufo: Le Langhe, è stato ideato, pensato e realizzato il progetto I Saggi del tartufo.

È nata una commissione bilaterale Italia e Francia e sono stati nominati **I tre grandi saggi del tartufo**, che dovranno dare un profondo senso di valore e di futuro al mondo del tartufo ancorandosi a sei punti cardine che sono alla base del patrimonio tartufo nel suo atto di valorizzazione, difesa e promozione.

L'Accademia internazionale del tartufo ha scelto:

Gerard Chevalier, ricercatore, maître du truffe francese ed esperto conoscitore del tartufo italiano;

Mauro Carbone, direttore del Centro studi nazionale del tartufo d'Alba e direttore dell'Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero,

Mario Palenzona, già direttore dell'Istituto per le piante da legno e l'ambiente di Torino, nonchè profondo conoscitore delle micorrize del tartufo e del suo habitat.

A coordinare il Collegio accademico sarà Giuseppe Cristini, giornalista enogastronomico e comunicatore del Made in Italy a tavola.

La cerimonia di costituzione del Collegio accademico si è svolta a Palazzo Martinengo di Monforte d'Alba, alla presenza degli ospiti d'onore Gian Marco Centinaio, sottosegretario alle Politiche agricole, e Olga Urbani, titolare di Urbani Tartufi. Da parte di tutti è stata sottolineata l'importanza di offrire sempre nuovi strumenti di promozione dell'italianità legata al tartufo, principe della cucina e re della tavola, attraverso testimonial altamente qualificati a livello internazionale:

Gli interventi

Giuseppe Cristini
I distretti del tartufo italiano devono essere calamitatori di benessere, interessi, economia reale e circolare. Per rendere felici i palati e le menti, servono cultura e competenza».

Unanimità di consenso da parte di tutti.

Gianmarco Centinaio
Stiamo lavorando per promuovere la produzione del tartufo in Italia abbiamo in cantiere una proposta di legge che può dare una grossa mano, bisogna cogliere l'occasione della nuova politica "green" dell'Europa per piantumare alberi che servano all'ambiente, ma anche alla produzione dei tartufi. Il re della tavola deve essere anche il re del territorio. Agroalimentare e territorio sono due eccellenze del nostro Paese. L'Italia esporta emozioni, questo deve essere il ruolo del made in Italy e il tartufo deve essere il re della qualità nel nostro Paese».

Olga Urbani
Uno sguardo al futuro condiviso da Olga Urbani: «Esprimo gratitudine a questi esperti e ricercatori che svolgono un ruolo fondamentale per la salvaguardia e promozione del tartufo italiano. Lo scettro della tartuficoltura –deve tornare all'Italia. Ora è nelle mani degli spagnoli, che hanno superato anche i francesi. L'Italia deve favorire il processo di produzione dei suoi pregiati tartufi, se non vuole che la tradizione finisca. È dovere di tutti noi salvare il patrimonio di bellezza, poesia e economia del nostro Paese».

Oltre alla nomina dei "saggi", l'Accademia ha proceduto a consegnare le onorificenze di **Amico dell'Accademia** a:

Ferruccio Ribezzo, patron del ristorante Moda di Monforte d'Alba

Stefano Pezzini, presidente della Latteria San Pietro di Goito, produttrice di Grana Padano dei prati stabili.

Il titolo di **Italian Truffle Ambassador for Usa** è andato a

Giuseppe Rosati, comunicatore del vino e del tartufo negli Stati Uniti.

Il Collegio dei Saggi: i sei punti cardine attorno al quale lavoreremo tutti assieme

Il compito del Collegio sarà quello di svolgere e affrontare con competenza, autorevolezza e neutralità i ruoli e gli obiettivi che seguono.

1. Tracciare *linee programmatiche e azioni da porre in atto per promuovere, tutelare e incentivare, in ambito europeo, la presenza sul territorio delle specie di Tartufo tipiche di ogni areale di produzione.*

2. Sostenere *e* indirizzare *con forza i valori e le tecniche della moderna Tartuficoltura in favore del futuro della produzione tartufigena europea.*

3. Seguire *e* studiare*, nei Paesi di più storica tradizione, l'evoluzione passata e presente della cultura e degli ambienti di produzione dei tartufi, con particolare attenzione ai casi involutivi.*

4. Contribuire *a far chiarezza tra sedicenti e comprovati "Esperti" del Settore mediante la promozione di un riconosciuto Albo Professionale dedicato.*

5. Promuovere *la nascita di una "Scuola Europea del Tartufo", dalla sua ricerca alla miglior forma di consumo.*

6. Redigere*, per il Ministero nazionale e le Istituzioni UE che governano il tema, un rapporto periodico sullo stato del "Mondo del Tartufo".*

Gli elementi scientifici del Convegno

Nella lectio magistralis, i "saggi" Gerard Chevalier e Mario Palenzona hanno svolto un excursus storico-scientifico sull'odissea del tartufo bianco del Piemonte, dai primi studi al Regio orto botanico di Torino su inoculazioni, piantine e impianti, fino al successo delle riproduzioni nel 1987 e alle recenti tecniche di produzione in serra.

«La biologia molecolare, ha detto Chevalier, è la morte della ricerca, il tartufo va studiato sul campo».

Un argomento molto dibattuto e disquisito tra i saggi del tartufo è stato certamente quello del cambiamento climatico; della siccità estiva e della assenza di precipitazioni che mettono in crisi sicuramente la maturazione del micelio e quindi la presenza di tartufo.

Qui il tema è molto ampio e va dibattuto nel tempo anche se ci si è spinti a dare alcune soluzioni che interpretano queste direttive: la possibilità dell'irrigazione, della pacciamatura e della potatura delle piante atte alla produzione del tartufo, sono alcune delle pratiche utili alla soluzione di un problema che certamente esiste e che dovremo affrontare immediatamente come Collegio dei saggi del tartufo per il bene del tartufo stesso.

Rebecca Paciullo è stata eletta Primo Junior Truffle Ambassador d'Italia

POLIGNANO A MARE

Un concorso tra giovani chef per richiamare un pubblico internazionale e allungare la stagione turistica in Puglia.

Si è conclusa con la vittoria di Rebecca Paciullo la prima edizione del concorso Pesce e Tartufo che ha decretato il primo Junior Truffle Ambassador Italia:

per la vincitrice uno stage alla scoperta del pianeta tartufo presso Urbani Tartufi.

Abbinare i sapori dei mari della Puglia con il profumato e pregiato tartufo è possibile. Lo hanno dimostrato i cuochi del futuro degli 11 istituti in gara nel primo concorso "I tartufi di Puglia e la gastronomia marinara", ideato dall'onorevole Giuseppe L'Abbate e organizzato dall'Istituto Professionale Domenico Modugno di Polignano e patrocinato dal Ministero delle Politiche agricole, rivolto agli allievi dell'ultimo anno di corso degli alberghieri pugliesi.

Rebecca Paciullo è una ragazza molto promettente che ha capito i valori del tartufo e la sua aristocrazia, il suo non voler comprimari invadenti e il suo essere un primo attore nei piatti, dove anche il vino deve corteggiare il tartufo e renderlo ancor più sensuale.

Abbiamo assistito ad uno spettacolo di colori, di profumi e di sapori, un grande momento di confronto che ha messo assieme le migliori esperienze giovanili in cucina, promettendo un futuro per questi ragazzi davvero dorato; visto che molti di loro andranno a rappresentare le nuove cucine del futuro e soprattutto la bellezza dell'italianità a tavola, dove il pesce della Puglia e il tartufo italiano saranno assolutamente dominanti in Italia e nel mondo. Due antipasti, tre primi, quattro secondi e due dessert, sono stati i piatti in gara che hanno veramente manifestato la grande versatilità del tartufo uncinatum, aspettando annate migliori per il magnatum. È stata una gara intensa, piena, ricca di significati e di grandi impatti emozionali culturali e sensoriali.

Magnifica l'organizzazione di tutto l'alberghiero di Polignano ma soprattutto è uscito un messaggio molto netto e chiaro: la nuova ristorazione italiana ha bisogno di queste sfide per migliorare i ragazzi.

Gli stessi vanno messi in sana competizione tra loro, per farli diventare i leader del domani in una cucina italiana sempre in evoluzione, con tanta voglia di dare spazio alle materie prime migliori che in Puglia certamente non mancano.

Tra i tanti piatti, dall'antipasto al dolce, elaborati dagli studenti ad aggiudicarsi il primo premio è "Baccalà con tartufo nero pregiato e piselli di Zollino" di Rebecca Paciullo dell'IPEOA Perotti di Bari.

Tra i piatti elaborati: Carpaccio di gambero rosso, zabaione salato alla patata con osmosi di tartufo, affumicato al fieno; Sagne incannulate di grano duro con polpettine di muggine, cime di cavolfiori, salsa di caciocavallo podolico e lamelle di tartufo uncinato del Salento; Fagottino variegato di mare su coulis di pomodoro giallorosso di Crispiano e tartufo uncinato; Patate e baccalà in sfoglia di ceci, ristretto di gamberi e tartufo nero uncinato; Filetto di sgombro cotto in c.b.t., morbido di patate al basilico, fuso di caciocavallo con crema di latte, sbriciolato di tarallo pugliese e mandorle di Toritto con pelle, pomodorino dry, microgreen di pisello e tartufo uncinato; Sgombro in olio cottura su ortaggi croccanti, crumble di mandorle e tuorlo d'uovo in salamoia forte, cosparso di tartufo nero uncinato e sfere di menta bio; Rana pescatrice agrumata, purea tartufata di zucca e patata, dadi di zucchina e caviale di capocollo di Martina Franca; Filetto di baccalà con tentacolo di polpo e lingotto di triglia su vellutata di cavolfiori e lamella di tartufo nero con scaglia di mandorla "Filippo Cea" di Toritto; Cuore dolce d'uovo al profumo di nero pregiato su crumble aromatizzato con bottarga di tonno, polpa di ricci di mare e crostatina con crema di tiramisù, gamberi di Mola e lamelle di tartufo uncinato, salsa all'arancia, purea di cachi e melograno; I nuovi tesori di Opaka.

Il concorso avrà una formula itinerante e sarà sempre supportata da una autorevole giuria tecnica ed una prestigiosa giuria di giornalisti. Grande rilevanza è stata data anche alla poliedrica enologia pugliese nella scelta del miglior vino in abbinamento al piatto.

SAN PIETRO
Latteria 474

Latteria San Pietro

Dove il latte diventa arte

La qualità ha 4 **forme**:

OLTRE 20 RISERVA MESI

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)