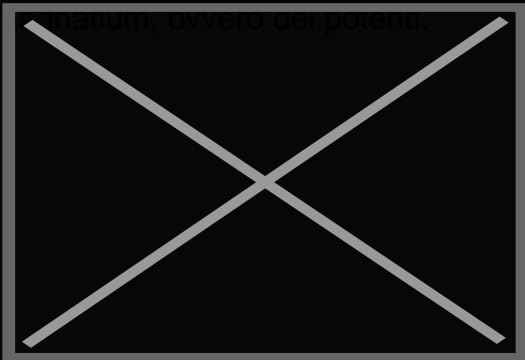


Tartufo, come riconoscerne la qualità e come utilizzarlo al meglio

tartufo-evidenza-fd89bdf8

Sono diverse le tipologie di tartufi che crescono selvatici praticamente in tutto il mondo (compresa Asia e perfino NordAfrica), ma è l'Italia forse l'unico territorio nel quale sono presenti le quattro migliori specie dei tartufi commestibili bianchi e neri: tuber Magnatum, t. Melanosporum, t. Aestivum, t. Borchii. Da sempre amato per le sue doti gastronomiche (e forse anche per le presunte proprietà afrodisiache), è storicamente il cibo di re e imperatori ed è materia prima per eccellenza dell'alta cucina. Di questa sua vocazione a frequentare le mense più ricche fa fede anche il nome con cui, alla fine del '700 il tartufo bianco di Alba fu classificato dal piemontese Vittorio Pico: tuber magnatum, da



magnatum, ovvero dei potenti

La stagione di maturazione dei tartufi freschi è piuttosto lunga:

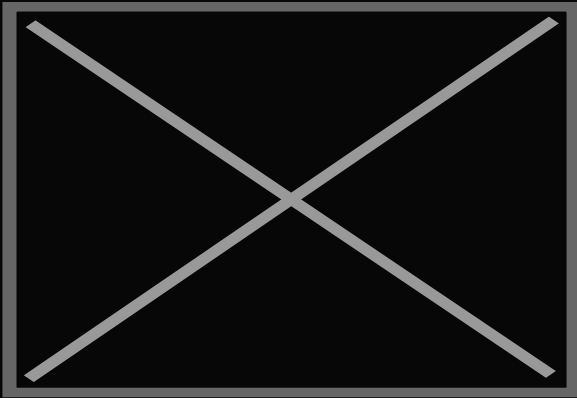
si comincia in primavera con il "bianchetto" (t. borchii), per passare allo "scorzzone" in estate (t. aestivum), poi in autunno c'è il tartufo bianco (t. Magnatum), e infine il nero pregiato (t. Melanosporum) in inverno.

Su tutte le varie tipologie di tartufo il più pregiato in assoluto è quello bianco (a novembre la borsa del tartufo piemontese lo quota a 280 euro/hg; fonte: Centro nazionale studi tartufo, www.tuber.it), e fra i più rinomati a livello internazionale spiccano quelli di Alba e di Acqualagna. Secondo le normative regionali possono essere ricercati solo in un periodo ben definito: in Piemonte, ad esempio, la raccolta è consentita dal 15 settembre al 31 gennaio. Si tratta di un dettaglio che è opportuno conoscere: se vi

assai meno con la cottura ma non deve mai essere comunque portato a ebollizione; può quindi eventualmente anche essere cotto lievemente, ad esempio in farciture, torte salate, stufati, arrosti. Sia esso bianco o nero, il tartufo ha un profumo e un sapore che si faranno ricordare a lungo.

La ricetta degli chef dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani

Cotechino Cotto in Guazzetto di Ceci, Carcio? e Tartufo Nero (Ingredienti per 4 persone)



- Cotechino Cotto (0,500 kg)
- 160 g. di ceci di,
- 2 carcio?
- 30 g. di tartufo nero
- ¼ scalogno
- 1 patata
- 30 g. di lardo
- 1 rametto di maggiorana fresca
- brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

Procedimento

Imbiondire in una pentola di terracotta lo scalogno tritato con poco olio extravergine d'oliva e il lardo, aggiungere i ceci ammollati in acqua fredda la sera prima, coprire con brodo vegetale, cuocere per almeno 1 ora da quando riprende il bollore e cuocere a fuoco moderato. Aggiungere di tanto in tanto del brodo se si rendesse necessario. Cuocere il cotechino in base alle indicazioni riportate sulla confezione, nel frattempo pulire i carcio? , tagliarli sottilmente e saltarli in padella antiaderente con poco olio, sale e pepe. Unire i carcio? al guazzetto di ceci, cuocere per 1 minuto e aggiungere le foglie di maggiorana fresca. Una volta cotto, liberare il cotechino dalla gelatina e servire due fette in

