



«**N**EITHER FLOWERS NOR JEWELS, just white truffle», né fiori né gioielli, solo tartufo bianco, amava scherzare (ma non troppo) la fatale Rita Hayworth, felicemente addicted dell'odoroso Magnatum pico che, nel 1949, le era stato recapitato in dono da Giacomo Morra, fondatore della Fiera internazionale del tartufo bianco di Alba (quest'anno alla ottantanovesima edizione), nonché suo fervente ammiratore. E, pur senza essere un gioiello, il tartufo di Alba, in pole position per il riconoscimento Unesco come patrimonio mondiale immateriale dell'umanità, si colloca da anni nell'empireo dei 10 cibi più rari e costosi del pianeta. Raro perché disponibile soltanto 3 mesi all'anno, da inizio ottobre a fine dicembre, poi non più. Costoso perché esclusivamente e indissolubilmente legato a un particolare tipo di terreno (a differenza del tartufo nero, il bianco non si coltiva: nasce spontaneo sulle radici di alcuni alberi), alla natura e al clima, ma anche perché, una volta raccolto (rigorosamente a mani nude), ha un ciclo di vita molto breve, essendo composto all'80% da acqua: 8 giorni al massimo. Ultimo ma non ultimo: la domanda è di gran lunga superiore all'offerta.



Comprare uno dei cibi più cari e non esemplari farlocchi, per un vero piacere della gola, richiede altri **tre sensi e poche regole.** Eccole | **Mariella Boerci**

Tartufi, come scoprire quali valgono il prezzo

Per questo, non soltanto il tartufo d'Alba viene quotato settimanalmente da una vera e propria borsa come un'opera d'arte, ma ogni novembre, da trent'anni, è protagonista di aste planetarie. E il 10 novembre, all'Asta mondiale del tartufo di Grinzane

Cavour in diretta satellitare con New York, Hong Kong e Dubai, ha spuntato le solite cifre a sei zeri, pure se il record rimane ancora quello del 2009, con un bell'esemplare da 1 chilo battuto da un magnate asiatico a 143mila euro. Ossia, un po' di più dell'equiva-

Il cercatore di tartufi si affida al fiuto del proprio cane per trovare il prezioso fungo: le razze capaci sono molte, compresi i meticci, scelte in base al territorio che devono affrontare.



lente di quattro lingotti d'oro da 1.000 grammi ciascuno.

Una cifra folle? Indubbiamente sì. Giustificata, comunque, dallo scopo benefico della manifestazione che sostiene vari progetti di solidarietà, ma molto anche dalla risonanza internazionale della mondanissima asta che segna l'inizio della vera stagione del *Magnatum pico*. È proprio nella luna di novembre, come dicono i trifolau langaroli, «che i tartufi nascono più belli» e arrivano sul mercato nel pieno della maturazione. Le quotazioni, quasi democratiche in questo periodo, oscillano tra i 300 e i 450 euro al grammo, secondo la pezzatura (contro i 700-900 del 2017), ma potrebbero aumentare verso Natale sia a causa dell'impennarsi della domanda, sia perché il 2019 non è stato annata di raccolte generose come il 2018.

Si parla di cifre sempre impegnative ma, come ben sanno i gourmet, l'esperienza sensoriale che regala questa squisitezza procura un piacere che qualcuno paragona a quelli erotici. Già nei trattati gastronomici del Quattrocento il tartufo veniva considerato cibo dalle proprietà afrodisiache, in virtù delle quali Greci e Latini lo dedicarono ad Afrodite, dea dell'amore. I suoi effluvi, 120 molecole olfattive volatili, contengono gli stessi

composti odorosi che entrano nelle ghiandole sessuali del verro.

Eppure, sorprende che un prodotto così iconico, raro, costoso e circoscritto non sia legalmente tutelato da marchi dop e igt a garanzia dell'effettiva provenienza. Il che può apparire un limite ma, secondo gli addetti al lavoro, in realtà tale non è. Perché, dicono, «il tartufo fa come gli pare» e la qualità di ogni singolo fungo può variare sotto ogni singolo albero perfino nello stesso bosco, cosa che rende abbastanza inutile una denominazione di origine protetta: qualità e varietà, in questo caso, sono

Ad Alba ogni pezzo viene venduto sotto l'occhio dei giudici e, in caso di prodotto non conforme, sostituito o rimborsato.

più importanti dell'origine.

Si può ben dire che ogni *Magnatum pico* è un pezzo unico. Proprio come un gioiello artigianale. Ma, al di fuori della Fiera internazionale di Alba, dove per 8 weekend, dal primo sabato di ottobre all'ultima domenica di novembre, ogni pezzo viene venduto con bustina numerata sotto l'occhio vigile dei giudici del Centro nazionale studi tartufo (e, in caso di prodotto non conforme, sostituito o rimborsato entro 48 ore), nell'acquisto bisogna fidarsi. Dunque conviene es-

sere preparati, almeno un po'. A questo proposito, il Centro nazionale studi tartufo ha pubblicato la *Carta della qualità del Tuber Magnatum pico* (tartufo bianco pregiato), sorta di vademecum scaricabile da internet e utile per orientarsi. Presupposto: la consapevolezza che si parla di un cibo il cui piacere è puramente olfattivo (per dire: lo starchef Ferran Adrià lo ha servito sotto forma di aria, a carissimo prezzo). E lo strumento primario di valutazione è sensoriale. «L'odore subito ti dice senza sbagli quel che ti serve di sapere», annotava Italo Calvino in uno dei racconti cogliendo nel segno.

È il naso, più che il palato, a costruire i sapori, come spiega in uno studio su *Nature* il neurobiologo americano Gordon Shepherd. Nel *Tuber Magnatum pico* quello che conta e si compra è proprio il profumo. Quelle 120 molecole olfattive volatili, che, a seconda della pianta sotto cui cresce, evocano l'aglio, il fieno, il miele, il fungo, la terra bagnata e le spezie e che si avvertono un po' per volta, mai tutte insieme. Per questo il tartufo va annusato con calma, a occhi chiusi e in ogni suo punto, anche due o tre volte: più la fragranza è ampia, più risulterà buono.

Ovviamente, per un sancta sanctorum della cucina (la definizione è di Alexandre Dumas padre), i consigli per gli acquisti oltre all'olfatto comprendono l'utilizzo di altri due dei nostri cinque sensi: il tatto e la

vista. Sotto le dita, un buon tartufo si deve presentare turgido e compatto: non duro, ma nemmeno eccessivamente elastico: la gommosità è indice di poca freschezza o di non corretta conservazione. Mentre gli occhi vogliono la loro parte non per valutare un fattore unicamente estetico, bensì l'integrità del fungo. Che non deve mostrare crepe (potrebbe essere stato ricostruito), né buchi riempiti con la terra (che possono mascherare difetti o imperfezioni).

Anche il prezzo, ovviamen- ►►



► te, ha il suo peso. Molto basso rispetto a quelli di mercato? Diffidare, avvertono gli esperti. Troppo alto? Basta mettersi nell'ottica che le emozioni costano, e si decide. In ogni caso, anche solo poche sottili lamelle, circa 10 grammi, dello squisissimo fungo consumate al ristorante sono sufficienti per trasformare un uovo al tegamino, un risotto, o anche una patata bollita, in un piatto da re e assicu-

rarsi un pezzo di felicità a tavola. Al costo di appena 40 euro (a grattata).

Per fortuna, l'Italia è il paradiso del tartufo. Oltre al bianco pregiato di Alba e di Acqualagna, secondo mercato mondiale per importanza dopo la cittadina piemontese, la geografia del prezioso fungo ipogeo si estende a Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Abruzzo, Calabria, fino alla Sicilia, all'interno del Parco

delle Madonie, coinvolgendo oltre 200mila raccoglitori accreditati per un business valutato oltre 600 milioni di euro (cifra sottostimata perché in questo mercato il nero sarebbe addirittura l'80%) e un giro di presenze turistiche di 2,5 milioni di persone provenienti per due terzi da 70 paesi, Australia compresa.

Il tartufo è un frutto generoso e da fine dicembre, quando termina il bianco pregiato, fino a marzo gli amanti del genere si possono consolare con il nero pregiato di Norcia, il *Tuber melanosporum* Vittadini: corposo, virile, dal prezzo più abbordabile del *Magnatum pico* (intorno ai 600-700 euro), ma da gustare cotto. Poi, a seguire, da aprile a marzo, il bianchetto, e da luglio a settembre lo scorzone e il nero estivo. Fino alla riapertura della raccolta del magico *Tuber magnatum pico*, il 21 settembre. Mai senza tartufi, insomma. 

Anche in crema dolce, da spalmare

«Sono stato cresciuto a prosciutto e tartufo», racconta **Marko Zobenica**, mentre la figlia Catalea di 6 anni sgranocchia un tartufo. Diventerà alta come il padre, un metro e 97? Certo questa delizia è ricca di antiossidanti, magnesio, calcio e potassio, ma per crescere così bisogna avere la possibilità di mangiarne parecchio... E Zobenica, triestino, è un commerciante che vende sino a 1.500 chilogrammi di tartufo nero e 50 di bianco alla settimana. La sua famiglia proviene dall'Istria, dove il tartufo bianco si trova in abbondanza e si mette in quasi tutti piatti, perfino nei dessert. Lui ha appena creato la Davena Tartufi dove, oltre alle linee 100% tartufo, salse, condimenti e prodotti freschi, ha ideato una crema di cioccolato al tartufo con nocciole e una crema di cioccolato bianco al tartufo e fragoline di bosco, magari da accompagnare con liquore o grappa rigorosamente al tartufo.

Davena è il cognome italiano di Marko, che venne tradotto in croato durante la repubblica socialista di Jugoslavia. «In famiglia il tartufo era un hobby e un piacere della tavola, io ne ho fatto un business. Percorro circa 60mila chilometri l'anno per vedere quel che compro; è un lavoro faticoso perché il prezzo cambia ogni due-tre giorni a seconda di quanto estraggono i cavaatori. Ogni lunedì sono a Venezia: spedisco in cargo dai 5 ai 7 chili di bianco e 30 di nero in

America, al mio rivenditore a Detroit. Ho clienti anche in Francia, Grecia, Regno Unito, oltre che in Italia. In Oriente invece ordinano il tartufo solo a dicembre. Lavoro con i grossisti e la ristorazione». Ma dove acquista i suoi tartufi? «Si possono trovare in tutto il mondo tra le radici dei pioppi e delle querce. I bianchi, che non possono essere coltivati, li compro in Istria, Umbria, Basilicata, Molise; i neri in Slavonia, Cile, Spagna, Francia, Iran, Ucraina. Dove c'è bianco non c'è nero ma, grazie alla micorizzazione, un albero può dare dai 3 ai 5 kg di nero: questo fungo ipogeo cresce in simbiosi con le radici, da cui prende acqua e minerali. Da settembre a

dicembre viene raccolto il tartufo nero uncinato, chiamato anche scorzone». E che pezzature tratta?

«La prima scelta, dai 120 grammi sino al mezzo chilo. Quest'anno il tartufo bianco è scarso a causa della siccità». Un'idea dei prezzi?

«All'ingrosso il bianco dai 1.500 ai 2mila euro al chilo; il nero dai 1.000 ai 1.500 euro al chilo. Ma al dettaglio può arrivare ai 3.500 euro».

Già nel 1400 si cominciarono ad accostare i tartufi alle pietanze, ma è solo dagli anni 80 che si è avuto il boom delle richieste di questa leccornia dal sapore affascinante e dal profumo afrodisiaco.

(Elisabetta de Dominis)

