

Quando si parla di tartufo si pensa subito al tartufo bianco, quello d'Alba, che gli esperti chiamano Tuber magnatum pico. In realtà esistono diverse specie di tartufo, molte delle quali usate in cucina. Tra queste il tartufo nero. Meno conosciuto e costoso, è un raffinato ingrediente per saporiti piatti, utilizzato già dagli chef delle corti reali del Settecento, sia italiane, sia estere. Giovanna Ruo Berchera è una studiosa di cucina che, di recente, ha voluto rivalutarlo, ricercando e riproponendo antiche ricette rividute per il gusto di oggi, che vedono questo tartufo protagonista.



“...I due tipi di tartufo, quello nero e quello bianco - ci racconta l'autrice - hanno impieghi ben diversi in cucina. Il tartufo bianco va considerato un aroma che esalta soprattutto i cibi non troppo complessi e dai sapori non preponderanti, come formaggi, uova, fonduta, risotto alla parmigiana, tagliolini. Inoltre, il tartufo bianco non va mai cotto affinché mantenga il suo profumo intenso e travolgente. Bisogna, infatti, affettarlo a lamelle sottilissime con lo speciale affettatartufi, una volta che il cibo è davanti al commensale. Il tartufo nero, invece, è da ritenere a tutti gli effetti un ingrediente che dona il meglio di sé con una cottura non eccessivamente prolungata e con ingredienti un po' grassi che permettono di trattenerne meglio aromi e profumi e di accentuarne il sapore. Ovviamente per apprezzarne appieno le caratteristiche deve essere abbinato a cibi dal sapore non troppo forte, evitando l'aggiunta di erbe aromatiche dai profumi intensi. Dona pertanto sapore e profumo a tutte le galantine e terrine fatte con carni bianche; nel paté di fegato è un "must" come nelle mousse che contengono carne di selvaggina da piuma cucinata con un poco di lardo o pancetta; animelle e filoni sfumati con Madera o marsala o bagnati con poco sugo d'arrosto e quache goccia di aceto di mele o di Moscato o di succo di limone diventano eccezionali con una julienne di tartufo nero aggiunta negli ultimi minuti di cottura; lo stesso vale per le carni scaloppate di coniglio, pollo, tacchino, vitello, il fegato d'anatra e quello di sanato. Trovo eccellente il ragù alla finanziaria da utilizzare per accompagnare il riso cotto "pilaf" ma anche per condire dei tagliolini. Anche con piatti contenenti formaggio

Un libro tutto da gustare

## Tartufi non solo bianchi



fuso e uova non è niente male, ma mai come negli intingoli prima citati. Quando si impiega per lardellare carni rosse piuttosto saporite si perde un poco. Stesso discorso se viene abbinato a una carne di agnellone che ha già un suo sapore intenso e particolare. Sapori e profumi si sentono meglio nei cibi caldi o tiepidi piuttosto che freddi. Non male pure nelle patate ripiene con un composto a base di puré fatto con la parte scavata, legato con uova e abbondante formaggio e successivamente gratinate. Se viene aggiunto in una salsa a base di olio, acciughe e aglio per condire ravioli e sformatini di patate, di verza, di cavolfiore, di cardo o di topinambur, com'era uso nel secolo scorso, acciughe e aglio devono essere ben dosati per non prevaricare sul tartufo. A proposito di tartufi neri, bisogna aggiungere che quello invernale e lo scorzone, avendo una buccia piuttosto spessa e granulosa, prima di essere utilizzati, vanno sbucciati con un coltellino affilato, pelandoli sottili. Le bucce vanno, prima della pelatura, lavate e spazzolate

in modo tale che si possano utilizzare per farne una sorta di fondostrato. Il tartufo nero pregiato si può sbucciare nello stesso modo, oppure si può semplicemente spazzolare sotto un filo d'acqua fredda e grattugiare delicatamente con una grattugia da limoni, quando ha una superficie più regolare... Nella zona di Norcia il condimento di tartufi viene generalmente profumato con un nonnulla di aglio e anche di acciuga...”.



Nelle immagini, in alto a destra: Giovanna Ruo Berchera, autrice del libro (Araba Fenice, Boves, pag.104 euro 9,90 - [www.arabafenicelibri.it](http://www.arabafenicelibri.it)) intenta a una analisi sensoriale su un esemplare di tartufo bianco d'Alba.

A fianco, lo chef G. Bergese. In basso due piatti con il tartufo nero realizzati per il ristorante Castello di Santa Vittoria, Alba (CN). Sopra una crema vellutata al tartufo nero; a sinistra, cacciagione con tartufo nero.