



Ristorante Nadi



IL TARTUFO SULLE TAVOLE LUCANE: DALLA SCELTA ALLA PREPARAZIONE, I CONSIGLI DEGLI ESPERTI

Michele Cifarelli
Foto di Gerardo Fornataro

Non si tratta di uno dei protagonisti storici della cucina lucana ma da alcuni anni è comunque entrato a far parte dei menù dei migliori ristoranti presenti in Basilicata. È il tartufo che si conferma uno degli ingredienti più nobili della cucina italiana ma anche uno dei più costosi. “La varietà più apprezzata è quella bianca - sottolinea Giuseppe Bianchi, titolare del ristorante materano Nadi - ed è anche la più costosa: si parte dai 1200 euro al chilo ma il costo in relazione alla qualità, può facilmente lievitare. Un chilo di quello nero si aggira, invece, mediamente intorno alle 300 euro.

È da sempre utilizzato per profumare ed arricchire il sapore di piatti di carne, pasta e persino pesce della cucina. Il territorio italiano ne è ricco ed è un prodotto reperibile, nelle sue diverse varietà, praticamente in ogni stagione. Non faceva parte però della tradizione culinaria dei nostri antenati e dalle nostre parti viene servito in piatti mutuati da altre tradizioni regionali”. Dal

risotto al filetto, dal carpaccio ai dolci, è l'ingrediente giusto per condire ed esaltare i profumi e i sapori di molti piatti ma non di tutti. “Deve essere usato per arricchire portate non eccessivamente elaborate - tiene a ribadire Bianchi - per evitare di essere soffocato o mascherato da ingredienti poco adatti a sposare i suoi aromi. Il tartufo bianco, ad esempio, è l'ingrediente ideale per un buon risotto, con parmigiano e burro, ma anche il complemento migliore per un carpaccio di carne cruda e un filo di olio extravergine. Al contrario, non consiglieri di abbinarlo con i legumi, che tendono a sfumare le proprietà aromatiche. Meglio poi, in generale, trovarlo in secondi di carne piuttosto che di pesce, anche in questo caso per evitare che i sapori forti e decisi del pesce friscano col mascherarne la presenza”. Quindi, in sintesi: il tartufo, ottimo ingrediente per piatti semplici e freschi, in grado di sposare i sapori più genuini della nostra beneamata dieta mediterranea. ➔



DA “CIBO DEL DIAVOLO” A “MOZART DEI FUNGHI”

Per i buongustai è una prelibatezza senza eguali perché mantiene il forte sapore della terra da cui è estratto, regalandolo a qualsiasi cosa gli venga aggiunta. Gli estimatori non si lasciano intimidire da prezzi da capogiro in cambio di sparute quantità. Perché, è risaputo, sul mercato viaggia a peso d'oro. Ma sa bene chi è abituato ad andar per boschi, a caccia col fido segugio, che è solo la strenua ricerca a donargli un sapore del tutto speciale.

Il tartufo è conosciuto sin da età remote. Le prime testimonianze risalirebbero ai tempi del patriarca Giacobbe. Si ritiene fosse presente già nelle diete dei Sumeri che lo mischiavano ad orzo, ceci, lenticchie e senape. Ne andavano ghiotti i Romani che ne ereditarono l'uso culinario dagli Etruschi.

Dall'antica città eterna c'è chi ha lasciato il consiglio di conservare i tartufi sigillati in un vaso, in un luogo fresco, tagliati a fette, disposti a strati alterni e cosparsi di sega-

tura secca. Già per Plinio il Vecchio (79 dc), in *Hystoria Naturalia*, era 'tra quelle cose che nascono, ma non si possono seminare'.

Per Plutarco sarebbe nato dall'azione combinata di acqua, calore e fulmini. Mentre per Giovenale da un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia. E poiché Giove era ritenuto prodigioso, anche e soprattutto, per la sua attività sessuale al tartufo furono attribuite qualità afrodisiache. Il 'tuber' dei Romani era noto, anche, come 'funus agens', ovvero 'portatore di morte' dal momento che, se mangiato in abbondanza, provocava indigestioni mortali.

Per questa immagine funesta Guainero, in *Pratica Medicinæ*, consigliava di cuocerlo con delle pere, in modo tale da farnegli assorbire i veleni. Secondo alcuni racconti era il frutto di 'escrescenza degenerativa del terreno', per questo definito il 'cibo del diavolo o delle streghe'. Preferibile, dunque, bollirlo: secondo antiche ricette in pentola con salsa di vino, olio e miele. L'ap-



Truffles from collection to preparation. The main characteristic of this noble ingredient of Italian cooking is without a doubt its smell. In other words, high quality truffle must smell. They must be hard, not rubbery, and should have a regular shape. The person who talks like that about this precious fruit of the earth is Giuseppe Bianchi, the owner of the restaurant Nadi in Matera.

By and large, the largest pieces are considered the most precious and cost more than smaller pieces, which are still suitable for domestic use. However, the moment of truth comes at the cut: there should be no soil inside the truffle, and even before tasting, its typical venation should demonstrate the quality of the product.

It is worth remembering that, as consumer associations warn, fraudulent activities concerning truffles are countless: for example the sale of Chinese truffles rather than national ones, or the addition of scented essences. The restaurant owner tells us that "the truffle is not one of the historical protagonists of Lucanian cooking, but over the last few years it has been added to the menus of the best restaurants in Basilicata. It has established itself as one of the noblest ingredients in Italian cuisine, but also one of the most expensive". The white truffle is the most appreciated variety and also the most expensive: it costs from around 1,200 Euros per kilo but can easily rise in accordance with its quality. A kilo of the black truffle, on the other hand, costs, on average, around 300 Euros. Truffles have always been used to scent and enrich the flavour of meat, pasta and even fish dishes. The Italian territory is rich in truffles and they can be found, in different varieties, all year round. However they were not part of the cooking tradition of our ancestors and here they are served in dishes borrowed from other regions. "From risotto to fillets from carpaccio to desserts - suggests Bianchi - truffles are the right ingredient to season and exalt the smells and tastes of many dishes, but not all of them. They can be easily used for enriching simple dishes. The white truffle, for example, is the ideal ingredient in a good risotto, with Parmesan cheese and butter; but also the best addition to a raw meat carpaccio with a drizzling of extra-virgin olive oil, whereas, it is not really a suitable accompaniment to legumes which tend to lower its aromatic properties. Generally speaking, it is better to use it with a second course of meat rather than fish. In this case, that the strong and robust taste of the fish masks its scent". According to experts, the best way to preserve truffles for a long time is to mix them with oil and butter: in this way their smell and taste will not be altered. For short term storage, one or two days, you can use rice, which takes on the flavour. It is a simple trick which can be used as the basis for making a good white truffle risotto: a traditional recipe for holidays, especially Christmas and New Year's Day.

prezzamento per il tartufo perdurò per tutto il Medioevo e il Rinascimento.

Immane su banchetti di nobili e alti prelati. Re Luigi XIV lo preferiva in abbinamento a capponi e pemici. E quando entrò diffusamente nella cucina borghese, il tartufo cominciò ad essere servito, anche, crudo, appena scaldato o nello champagne.

Gioacchino Rossini, che lo definì 'il Mozart dei funghi', lo preferiva nell'insalata col radicchio. Giuseppe Verdi a fettine nel timballo di pasta sfoglia, petti di pollo o purè di fegato. Eppure, il tartufo - il 'sancta sanctorum della tavola' secondo Alexander Dumas - non è stato prezioso solo nelle ricette. Ci fu, infatti, il conte Camillo Benso di Cavour che, sulla scia di Napoleone, nelle attività politiche lo utilizzava come arma diplomatica. Mentre Lord Byron lo teneva sulla scrivania, convinto che il profumo gli desse creatività. (C.L.)





La sua principale caratteristica è senz'altro il profumo. In altre parole, per essere di buona qualità dovrà essere profumato. Dovrà poi essere duro e non gommoso e preferibilmente di forma regolare. In linea di massima, i pezzi più grossi sono considerati di maggior pregio e costano quindi di più delle palline più piccole, adatte in ogni caso ad un uso domestico. Il momento della verità è comunque quello del taglio: non dovrebbe avere terra all'interno e la tipica nervatura segnalerà, ancora prima del sapore, se il fornitore ha consegnato un buon prodotto. Vale la pena di ricordare, come del resto avvertono le associazioni dei consumatori, che le truffe legate al tartufo non si contano: ad esempio la vendita di tartufi cinesi al posto di quelli nazionali o l'aggiunta di essenze profumate.

"Alcuni referenti della Regione Basilicata mi hanno contattato, in qualità di titolare del ristorante Nadi - ribadisce Bianchi - per la realizzazione di una Guida ad hoc. Servirà come strumento di studio e di informazione, dalla raccolta alla preparazione, con una serie di accorgimenti e consigli, rivolti anche ai consumatori". Il modo migliore per conservare a lungo il prodotto, come consigliano gli esperti, è quello di mescolarlo a olio e burro: in questo modo profumo e sapore rimangono inalterati. Per una conservazione breve, di uno o due giorni, può essere adatto il riso, che in questo modo si aromatizza. Questo semplice accorgimento può anzi essere usato come base per la preparazione di un buon risotto al tartufo bianco. Una grande ricetta tradizionale per le feste, particolarmente apprezzata a Natale e Capodanno. È anche un eccellente piatto per una cena romantica, anche se, come ribadiscono i nutrizionisti, il presunto



potere afrodisiaco è in tal caso da legare al piacere del palato piuttosto che alle proprietà del tartufo. "È un piatto semplice, sia nella preparazione che negli ingredienti anche se - sottolinea Bianchi - non proprio economico. Alla base di questo piatto, come di ogni risotto che si rispetti, ci vuole un gran brodo, preferibilmente di carne ma anche la versione vegetale, per una scelta vegetariana, va benissimo. Detto questo, veniamo al tartufo: la tradizione lo vorrebbe bianco, per il suo straordinario profumo. Uniamo il riso al tartufo, perché acquisti il particolare aroma, e lo teniamo a riposo per 24 o 48 ore. Quindi, si pro-

cede alla preparazione del classico risotto, aggiungendo al riso in cottura, l'acqua calda. Nella fase finale della preparazione, si aggiunge la panna e, a fine cottura, il tartufo in scaglie. Si continua a cuocere fino a servire". Per quanto riguarda le dosi, "occorre avere a disposizione - consiglia ancora Bianchi - 5 grammi a persona di tartufo bianco e circa 80 grammi di riso a testa. Piccoli accorgimenti e qualche trucchetto per poter gustare un piatto semplice ma altamente raffinato. E se poi, proprio non volete cimentarvi con l'arte della cucina, basterà affidarvi ai nostri chef". Dato il costo, il tartufo è un ingrediente che da solo nobilita ogni piatto e lo rende adatto ad occasioni importanti. "Va però ricordato che si usa in grammi - torna a ribadire Bianchi - e non a chili: 5 grammi a porzione sono una 'grattata generosa'. Questo significa che, ad esempio, un risotto al tartufo bianco, preparato in casa, verrà a costare più o meno quanto un primo



piatto con gli scampi freschi. Certo non economico ma neppure milionario". Sulle nostre tavole è sempre disponibile ma "il periodo migliore per assaggiare la varietà più pregiata - sottolinea Bianchi - è quello che va da ottobre a fine dicembre".

In estrema sintesi, il tartufo è una delle massime espressioni della cucina italiana e non solo. Profumatissimo, inebriante, coinvolgente, per molti addirittura afrodisiaco, questo pregiato elemento della natura dà un tocco di nobiltà a ogni portata, conferendo un tono a piatti semplici, quale può essere considerato l'uovo all'occhio di bue, e originalità alle ricette più sfiziose. ●