

### **Tartufo alternativo**

Quando si arriva al mese di novembre, chi si occupa di qualche cosa che ha a che rivedere con il cibo e l'alimentazione, non può fare a meno di incontrare sulla sua strada il mito del tartufo: sì, perché novembre è il mese di miglior produzione del tartufo bianco, di quello che viene considerato il re dei tartufi, di quello più profumato di tutti. In effetti di tartufi (funghi ipogei), ce ne sono di vari tipi durante tutto l'anno, ma quello di novembre, quello con il *Tuber magnatum* Pico sembra che sia un appuntamento a cui nessuno può rinunciare. In questo periodo tutti diventano esperti e conoscitori dell'argomento, tanto che non è ammessa alcuna mancanza di informazione. Se poi qualcuno si dovesse azzardare ad ammettere che addirittura non è attratto da questa pietanza e, peggio che peggio, che ne aborrisce l'odore, ebbene costui sarebbe additato quale miscredente nel contesto della religiosità culinaria. Il fatto è però che, nella sostanza, mille discorsi, articoli scritti, sagre, manifestazioni e soprattutto pranzi e conviti, oggi, diciamo una volta per tutte, si fanno proprio più con i discorsi che con i fatti. Nel momento in cui la cultura enogastronomica è diventata, tramite la televisione, giustamente patrimonio di tutti, anche del tartufo se ne parla di più, tanto che spessissimo sono molti di più i discorsi dei tartufi. In definitiva quando si parla di tartufi, si parla di profumi, si parla di qualche cosa di etero, di volatile, di evanescente, anche se, quando si comprano, vengono però venduti per quello che pesano, una volta appoggiati sulla bilancia di precisione. I prezzi di questi tuberi infatti sono talmente alti, che anche un grammo spesso è importante.

Ma perché allora, verrebbe da pensare, se si tratta di una merce così inconsistente e così cara, i tartufi sono così ricercati? Beh io credo, che sia perché l'animo umano non è influenzato solo dalla razionalità, ma spesso è sottomes-

zionale. È così che anche un elemento, apparentemente neutro, come il tartufo, si carica poi di significati spesso intuiti, ma non razionalizzati, che ne fanno oggetto di desiderio. Mangiare tartufi non è affatto necessario, per togliersi la fame e quindi il loro consumo si può tranquillamente classificare come un bisogno indotto, uno di quei bisogni spesso creati ad hoc tramite campagne pubblicitaria, ma che altrettanto spesso si creano spontaneamente all'interno dei gruppi sociali. Ebbene forse, lo smodato interesse per questo tubero da parte del vastissimo pubblico è dovuto anche ad aspetti che coinvolgono la sfera psicologica dell'individuo.

Primo fra tutti forse è il fatto che il tartufo si manifesta e si materializza attraverso il suo profumo. L'olfatto per l'uomo è un senso che forse, nell'evoluzione, ha perso di interesse e di funzionalità, perché l'organizzazione nella vita associata ha fatto sì che non si dovessero più fiutare prede e nemici.

Ciò nonostante all'olfatto è rimasta, forse a livello di inconscio, la prerogativa di essere il senso legato, a livello istintivo, al riconoscimento e all'identificazione sessuale. Forse per questo il profumo penetrante del tartufo sollecita nelle persone umori ed istinti sopiti, fino al punto che si dice che il tartufo abbia proprietà afrodisiache. Il fatto è che è unico nel suo genere e poi, e anche su questo bisogna prestare attenzione, che ce n'è poco e che quindi a non tutti tocca. Da che mondo è mondo, per qualsiasi oggetto la rarità diventa surplus di valore. Per i tartufi è lo stesso: è proprio la carenza di prodotto che fa lievitare i prezzi e rende i tartufi accessibili solo ad una elite di persone.

Quando poi un prodotto è raro e costoso si tende a suddividerlo in piccole parti, a sporzionarlo, in modo che tutti, anche se in piccola parte, ne possono usufruire. E allora solo poche diafane lamelle su un piatto di pasta sono a volte sufficienti per sentirsi parte di quel gruppo di

persone che sanno scegliere. Anche il tartufo quindi è diventato, anche lui, uno “status symbol”, un modo di apparire e non di essere. Solo così si spiegano tutti i discorsi, tutte le narrazioni, tutti i commenti che su questo argomento ciascuno si sente in grado di fare nonchè le dichiarazioni che narrano di grandi soddisfazioni gastronomiche, oltre che di vere e proprie crisi di astinenza superate. Il tartufo quindi spesso è più letteratura che gastronomia, perché, in effetti, per la seconda, manca la materia prima. Pellegrino Artusi, nel suo libro famoso di cucina, prevede di utilizzare per farcire un bel pezzo di carne, almeno 250 grammi di tartufi, quantità assolutamente, per motivi di costo, neppure ipotizzabile, per un unico piatto, ai nostri giorni.

E allora, in mancanza di reali concretezze, dei tartufi se ne parla ancora, si organizzano convegni, dibattiti, esposizioni, fiere e mercati, all'interno dei quali si rinfocola il mito di questo splendido e profumatissimo fungo ipogeo. Naturalmente intorno ad ogni evento che attira l'interesse della maggioranza delle persone, nella nostra epoca, si concentrano, nella misura in cui l'evento deve essere di ampio interesse, anche argomenti di tipo collaterale ed indotto; un esempio famoso è quello che fino a qualche anno fa proponeva l'acquisto di “piante tartufigene, ovvero di piante che avrebbero fatto sì che alla base delle loro radici si sviluppassero tartufi a questo punto “di allevamento”. Tutto questo sembra che non sia successo, che tutti quelli che hanno comprato le piante tartufigene, oggi si ritrovino nei bei boschi di querce, ma che per ora non producono tartufi. Sicuramente è un bene che non sia riuscito l'esperimento della coltivazione dei tartufi, perché fa parte del loro gusto e del loro fascino anche l'alone di mistero che li circonda, che, in caso di una possibile coltivazione, sarebbe venuto assolutamente meno. Infatti secondo gli antichi i tartufi si formavano sottoterra nei punti dove battevano i fulmini, punti difficili da identificare e da trovare.

Con queste caratteristiche intrinseche il tartufo, non poteva quindi non essere legato al mondo dell'occulto e dell'esoterico.

Al di là di tutto, oltre i fatti di costume, le mode e le credenze, rimane il fatto indiscutibile,

che il profumo del tartufo in cucina è un elemento unico di caratterizzazione. I piatti al tartufo godono sempre di una loro originalità, di sapore, profumo e gusto; possono piacere o non piacere, ma non rimangono mai anonimi, proprio per la categoria profumo, che nella nostra cucina moderna, spesso rimane un elemento marginale ed accessorio. Proprio perché è essenzialmente un profumo il tartufo si presta in cucina ad elaborare moltissimi piatti anche di fantasia. Non si può dire infatti che il tartufo possa essere considerato un ingrediente della cucina popolare tradizionale toscana. I contadini conoscevano i tartufi, ma spesso non li consideravano perché erano spesso più attratti dalla quantità che dalla qualità del cibo. I tartufi, che spesso venivano reperiti intorno alle abitazioni, anche con l'ausilio dei maiali, venivano spesso offerti al fattore o ai padroni, che invece ne sapevano approfittare, in quanto il tartufo da sempre ha fatto parte della tradizione gastronomica nobile e ricercata.

Nel nostro mondo moderno, sempre più votato all'acquisizione di esperienze diverse, bisogna intanto cominciare a pensare che il tartufo è un eccellente ingrediente di cucina, ma che non è comunque essenziale e che non ne vale la pena di spendere somme da copogiro per ... una soddisfazione.

E se poi ci capita di avere a disposizione un po' di tartufo, utilizziamolo in maniera nuova, come un vero e proprio aroma e non come unico condimento, usiamolo per insaporire vivande dai toni dimessi, come verdure e/o carni bianche, con un po' di fantasia, anche se nei limiti della comune correttezza gastronomica. In questa ottica si suggerisce la seguente ricetta ... semplice ma un po' nuova:

#### **Cannelloni con la palla tartufata**

Ingredienti per quattro persone

Mezza palla di cavolo, g. 80/100 di burro al tartufo, g.400 di cannelloni (rigatoni grandi), sale e pepe, Tartufo a lamelle (quanto se ne vuole)

Si scotta il cavolo lasciandolo sempre un po' duro, si conserva l'acqua di cottura, si fa freddare, si divide a piccoli ciuffetti con le mani. In una teglia si mette il burro al tartufo e ci si fa saltare il cavolo portandolo a cottura, aggiungendo un po' d'acqua se si asciuga.

Nell'acqua del cavolo si cuoce la pasta lasciandola al dente; poi si fa saltare nel cavolo e si serve aggiungendo sulla sua superficie tutte le lamelle di tartufo che abbiamo a disposizione. **PITINGHI**