

# La Gazzetta della Nocciola

Cortemilia 15 Settembre 2013 - anno 12 - Numero speciale per la XIII Dieta - Gazzetta della Nocciola - Vice Dir. Livio Bramardi - redazione: Feliciano Greco - Ginetto Pellerino - Cristina Sampiero - Foto: Giacomo Berrino - Livio Bramardi - Alessandra Spairani - Disegni: Caterina Greco - Editore CNTGL -

## Il tartufo nero gioia del palato

Solo pochi decenni fa i più bravi cercatori di tartufi in Langa disdegnavano il tartufo nero, tanto da definirlo "gnifu": cosa inutile, di nessuna consistenza, fasullo; e se per caso un cane cominciava a

cattiva anche l'esportazione, soprattutto in Francia. E, imitando gli italiani di cui sopra, alcuni commercianti francesi comprano da noi il nero, perchè costa meno, e lo rivendono a prezzi decisamente più elevati. Così va il mondo degli affari, così la new economy...

La nostra fortuna è che il tartufo nero è "figlio" del nocciolo; ed oggi in Langa, con la grande superficie destinata ai



noccioletti, vi è una forte produzione, sia invernale (la migliore) che estiva, di tartufo nero.

Il generoso nocciolo ha, a suo modo, stravolto positivamente l'economia di Langa, donando frutti dai rami e, non contento, anche dalle radici. V.D.

## Il nero invernale, re delle salse e dei patè

Il pregiato tartufo nero per questo tartufo. A livello commerciale è considerato il più pregiato dopo il piuttosto tondeggianti, tartufo bianco. Pur iniziando a svilupparsi a settembre, matura in pieno inverno, dall'inizio di dicembre all'inizio di marzo. Il periodo migliore per la raccolta va da novembre a marzo. Nonostante l'opinione pubblica giudichi in modo predominante il tartufo bianco il migliore dei tartufi, non mancano coloro che gli preferiscono il melanosporum. V.D.



segnalarne le tracce, veniva subito scartato, perchè faceva solo perder tempo. In Francia, invece era esattamente il contrario: il tartufo nero trovava un impegno straordinario in cucina.

In Italia, oggi, i commercianti più scaltri vanno in Emilia, Toscana e Umbria a far incetta di tartufo bianco, perchè costa molto meno; lo rivendono poi qui da noi a prezzi decisamente più alti, ricavandoci belle somme.

In Piemonte, negli ultimi anni, il tartufo nero può essere anche coltivato, con ottime probabilità di raccolta. Questo tipo di coltura ha dato origine ad una vera e propria economia; ed inizia ad essere signifi-

## Mille uova al tartufo nero alla Sagra della Nocciola 2012



**Da qualche anno in Langa tutte le sagre che offrono un programma culinario raffinato presentano il tartufo nero come condimento importante. Un piatto classico è l'uovo al tegamino, ma oggi il tartufo viene "grattato" anche**

**su piatti classici, come i tajarin e i ravioli al plin. Addirittura alla Sagra della Nocciola, lo scorso**

**anno, i due chef di cucina della Confraternita della Nocciola, Diego Pongibove e Antonio Patrone, si sono cimentati nel far cuocere in poche ore circa mille uova. La scelta, un po' temeraria vista l'alta affluenza, è stata molto apprezzata, come hanno testimoniato le lunghe code allo stand. Il medesimo piatto ha spopolato anche alla recente Sagra della Nocciola 2013.**

## Il nero estivo, re delle Sagre



IL tartufo estivo o scorzone (Tuber Aestivum) è molto simile al tartufo nero pregiato, e talvolta può raggiungere dimensioni notevoli. La superficie esterna si presenta con verruche di colore bruno nerastro ed ha un odore aromatico intenso. Lo si distingue dal tartufo nero invernale nel momento in cui lo si taglia: infatti la gleba non diventa scura, ma tende ad un giallo scuro. Cresce sia nei terreni argillosi che sabbiosi, nei boschi di latifoglie, ma particolarmente nei noccioletti. La raccolta solitamente avviene tra Maggio e Dicembre. Il tartufo estivo è dunque una delizia che si raccoglie tutta l'estate e sovente è

protagonista in molte sagre dell'Alta Langa. Lo scorzone si presta a svariate usi in cucina ed ha il pregio di avere sempre un prezzo abbordabile, che è circa 1/4 del più ricercato e raro tartufo nero invernale. Questo lo rende molto usato nella realizzazione di piatti gustosissimi e non particolarmente costosi, che possono essere messi in menù per un lungo periodo dell'anno. La maggiore facilità di conservazione dello scorzone, se pur relativa, ne fa uno dei tartufi più facili da commerciare; e anche questo contribuisce a renderlo vincente. G.N.

