

Riti e rarità

Credito In Piemonte operano 29 banche, per un totale di 2.709 sportelli. Gli impieghi erogati a soggetti non bancari ammontano a 119.547 milioni di euro, di cui oltre il 45% rivolto a società non finanziarie e più del

32% alle famiglie consumatrici. I depositi bancari tradizionali raggiungono quota 91.939 milioni. L'anno scorso i finanziamenti oltre il breve termine sono stati destinati per il 35% all'acquisto di

immobili, per l'11% ad investimenti in costruzioni, per un altro 11% ad investimenti in macchine, attrezzature e mezzi di trasporto, mentre il restante 43% è per altre destinazioni.

SAPORI PREZIOSI

Tartufo, tutti a caccia del tesoro sepolto

L'arte segreta del «trifolao» si tramanda di genitore in figlio tra i boschi di Langhe e Roero. In 4.000 hanno il patentino ma tra ottobre e gennaio ce ne sono in giro almeno il doppio

di Umberto Torelli

La prima a fiutare la presenza del tartufo sotto un rovere centenario è Zara, sette anni, una femmina di bracco. Dopo pochi secondi la segue Mirka, un lagotto di due anni, è l'apprendista e sta imparando i segreti della «cerca»: il prossimo anno sarà pronta per procedere da sola. Assieme scodinzolano e iniziano a scavare. In comune i due animali hanno il prodigioso olfatto, di molto superiore alla media degli altri quattrozampe. Ma a guidarle con precisi comandi in dialetto piemontese è Michele, 51 anni. Il capo branco, l'amico-padrone che vive in stretta simbiosi con loro. Ne conosce ogni movimento, il modo di correre e fermarsi con il naso appiccicato al terreno. È lui che decide se scavare la terra e lasciare che i cani mangino i pezzi più piccoli. Ed è sempre lui che dà ai cani la meritata ricompensa: qualche crostino accompagnato da molte carezze. Michele, come da tradizione ha imparato dai «vecchi» delle Langhe. A 11 anni seguiva lo zio Valerio nei boschi, per imparare la difficile arte del «trifolao», perché non ci sono scuo-

Dal 6 ottobre ad Alba la tradizionale Fiera dedicata ai prodotti delle terre di Pavese e Fenoglio



le né libri che insegnino; ci vuole passione ed esperienza: «Ricordo quando la notte mi sveglia per seguirlo nei boschi con la pila, ancora addormentato. Con lui ho imparato a decifrare le mille sfumature del terreno e dell'aria, l'odore di foglie e muschio». Benvenuti ad Alba, patria del pregiato tartufo bianco. Il lavoro del trifolao è impegnativo. Si esce con i cani di giorno e di notte, vuoi per le migliori condizioni di raccolta, vuoi per non farsi vedere dagli altri cercatori: ognuno è geloso del territorio in cui si muove, lo conosce palmo a palmo, sa quali sono gli alberi buoni dove scavare. Tra Langhe, Roero e Sud Piemonte, i trifolao certificati con il patentino sono 4 mila. Ma nei boschi tra ottobre e gennaio, durante la stagione della raccolta, ne circolano almeno il doppio. Ci sono i dilettanti «fai da te» del fine settimana che mettono scompiglio nel bosco ma anche tanti cercatori non in regola: «Concorrenti spesso sleali, che arrivano a seminare bocconi avvelenati — dice ancora Michele — per mettere fuori gioco i tuoi cani». Invece i trifolao professionisti si conoscono tra loro e seguono precisi codici di comportamento. Primo, il rispetto del bosco, perché dopo la cerca il terreno va lasciato in ordine, le buche coperte, facendo in modo che le spore sotto terra riproducano altri tartufi secondo il ciclo biologico.

Perché i «diamanti» di Alba e dintorni sono una risorsa del territorio che porta benefici non solo ai cercatori. Spiega Antonio Degiacomi, presidente dell'Ente fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba: «Lo scorso anno, l'indotto legato al tartufo ha generato un giro d'affari complessivo attorno a 400 milioni di euro». Langhe e Roero hanno visto convergere 500 mila visitatori. E quest'anno si replica con l'apertura della Fiera il prossimo 6 ottobre (fino al 18 novembre). Tante le manifestazioni previste, tra cultura e gastronomia: da un viaggio tra i grandi del cinema che hanno portato i tartufi in scena, alla «maratona fenogliana» una rassegna di letture e conversazioni dedicata al grande scrittore Beppe Fenoglio, albese doc. Ci saranno anche i Foddies Moments, *escursus* culinario nella cucina piemontese, guidati da chef stellati. E ancora, Americans, una mostra collettiva con i lavori di cinque artisti americani, tra i massimi esponenti dell'arte contemporanea. Il momento clou arriverà la seconda domenica di novembre, al castello di Grinzane Cavour, con la XIV asta mondiale del tartufo bianco. Quest'anno a contendersi i migliori pezzi sarà una platea di gourmet, collegati via satellite da Hong Kong.

Artefice riconosciuto di questo successo è Giacomo Morra (1889-1963), il «re del tartufo bianco». Fu lui nel dopoguerra ad avere un'idea di marketing, geniale per quei tempi: regalare il migliore della stagione a personaggi illustri. A esserne omaggiata per prima, nel 1949, fu l'attrice americana Rita Hayworth, seguita da Marilyn Monroe. Un

esemplare di oltre due chili venne regalato al presidente Truman, toccò poi a Churchill e Hitchcock. Notizie che fecero il giro del mondo, e così Morra divenne l'ambasciatore del *tuber magnatum pico*. Ma fu anche un grande ristoratore, i vecchi di Alba ricordano ancora quando all'Hotel Savona, durante la Fiera, riusciva a dare da mangiare tartufi a 2 mi-

la persone. E proprio dal felice connubio con la tradizione culinaria piemontese nasce la sua fortuna: «Primi piatti come i pin e tagliolini al tartufo, piuttosto che la battuta al coltello di carne Fassona — spiega Roberta Ceretto, figlia di Bruno, un altro famoso ambasciatore di queste terre nel mondo — non possono che accompagnarsi con un bicchie-

re di dolcetto, nebbiolo o barolo». Vini blasonati che esaltano profumi e sapori del tartufo, già famoso al tempo dei Romani come alimento afrodisiaco, tanto da fare esclamare al poeta Giovenale: «è preferibile manchi il grano, piuttosto che tartufi».

@utorelli
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INNOVAZIONE DI TARTUFLANGHE

Ora il «diamante bianco» si conserva disidratato

Con questo procedimento mantiene aroma e proprietà organolettiche. In più, dura 12 mesi

Il tempo. È questo il nemico numero uno del tartufo bianco. Perché dal momento in cui cani e trifolao lo trovano, a quando viene portato in tavola, possono passare circa una decina di giorni. Avendo comunque l'avvertenza di pulirlo e conservarlo in frigorifero avvolto in un canovaccio di tela. Che cosa fare allora per poterne gustare il profumo, mantenendo la consistenza e le proprietà organolettiche per lunghi periodi? Beppe Montanaro classe 1939, fondatore di Tartuflanghe nota azienda del settore di Piobesi d'Alba, ha lavorato sodo negli ultimi anni per trovare la soluzione. E alla fine, con l'aiuto dei figli Paolo e Stefania, ha risolto il problema. Nasce così il «tartufo disidratato NoH2O», una lavorazione naturale che consente di mantenere il prezioso alimento a temperatura ambiente per 12 mesi. Garantendone profumo e proprietà organolettiche. Una novità che apre nuovi mercati internazionali e prospettive per il consumo anche nei perio-

di in cui non si raccoglie. Interessante il fatto che la tecnologia utilizzata non prevede alcuna manipolazione chimica, né l'uso di additivi.

«Si tratta esclusivamente di un processo fisico — spiega Beppe — basato sul principio di essiccazione a basse temperature in ambiente sottovuoto». Con questo trattamento il tartufo, ridotto in sottilissime scaglie, viene privato dell'acqua, la principale responsabile del deterioramento. Il risultato sono una serie di sottilissime foglie, conservate in vasetti sterili, garantiti un anno. Al momento di consumarle basta stenderle sulla pietanza calda e nel giro di un paio di minuti si libera il caratteristico bouquet aromatico. Non solo. Il prodotto assume consistenza e colore dei tartufi freschi appena grattugiati.

Quella di Beppe è stata una vita intensa e avventurosa. Inizia a 14 anni alla scuola del grande Giacomo Morra, che lo assume al ristorante Savona di Alba come cameriere



Famiglia Beppe Montanaro con la moglie e i figli

prima, e subito dopo come aiuto cuoco. Lì impara come si lavorano i chili di tartufi che i trifolao portano direttamente in cucina. Non ancora ventenne si imbarca a Savona sulle grandi navi da crociera. «Ero un

ragazzo magro e alla selezione mi dissero che avrei resistito poco alla dura vita di bordo». Ma non è stato così. E per una decina d'anni gira il mondo, diventa chef: Nord e Sud America, Canada, isole caraibiche, Est Asiatico. Gli propongono di gestire ristoranti a New York e Vancouver ma nel '66 il richiamo delle Langhe è troppo forte e rientra ad Alba, si sposa con Domenica e apre il suo primo ristorante.

Nel 1980 fonda Tartuflanghe e inizia a studiare prodotti innovativi che facciano conoscere il tartufo nel mondo. Adesso il vulcanico Beppe ha in serbo un'altra novità. Si chiama «paillettes», ha la forma di un lingottino e contiene il 60% di tartufo fresco mescolato con burro cacao. Si conserva fuori frigorifero per 12 mesi e, una volta in tavola, si grattugia sui cibi. Sarà in vendita da questo mese, gli chef che lo hanno già provato ne sono entusiasti.

U. Tor.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CIFRE

5-6

Grammi, la quantità di tartufo bianco che mediamente viene grattugiata su ogni piatto

35

Euro, il prezzo per un piatto di agnolotti al tartufo al ristorante «La Piola» nel centro di Alba

400

Milioni di euro è l'indotto economico generato nel 2011 su Langhe, Roero e Sud Piemonte

2.000

Euro (fino a 4.500) è il prezzo di vendita al kg del tartufo bianco di Alba, in funzione del periodo e della qualità