



Viaggi enogastronomici

di Luigi Bellucci

Roero – Il tartufo nel mondo e Vini e ...

di Luigi Bellucci



Ancora nelle **Langhe del Roero** in quest'aria brumosa di un aprile spesso bagnato, com'è giusto per la campagna. Un territorio di vini ma non solo, a cominciare dai tartufi neri e bianchi di **Tartuflanghe**, tutta da scoprire e di grandi e piacevoli sorprese, tecnologiche, di qualità. Un nome che porta alto nel mondo il volto di un'Italia laboriosa, piena di idee innovative, di progetti e di macchinari e di chimica d'avanguardia applicata a una materia prima di cui abbiamo quasi l'esclusiva: il tartufo bianco d'Alba e quello nero pregiato.

Venerdì 23 Aprile 2010

Tartufo vuol dire anche Tecnologia.

Dopo l'inverno freddo ecco la primavera piovosa e umida. Le stagioni sono tornate al loro cliché classico, cui non eravamo più abituati. Molti si lamentano, ma così va il mondo.

Tra uno scroscio d'acqua e un cielo grigio che nulla rovescia, insieme a Virgilio arrivo in un paio d'ore scarse da Genova alla piazzola del Motel Alba alle porte della capitale del cioccolato, del tartufo e dei vini di un basso Piemonte ricco e industrioso.

Alle quattro e mezza ci siamo tutti e partiamo di qui per Piobesi, un cinque chilometri fino al nuovo edificio di Tartuflanghe. Già la piazzola di sosta fa pensare a una struttura che sembra estratta da una valle Svizzera o dalla Baviera. Ordine, pulizia, essenzialità sono le sensazioni che provi.

Ci viene incontro Veronica, una trentenne esile ma energica, che sa cosa vogliamo vedere e che organizza la visita iniziando dalla sala dove sono esposti i prodotti che l'azienda produce. L'odore del tartufo ti avvolge lungo il corridoio e pensi che se fossi in un grande ristorante ogni respiro ti costerebbe un paio di Euro. Qui invece è tutto gratis e lo stupore è solo all'inizio.

Sul banco di lavoro a piano terra Veronica ci mostra due vassoi di tartufo nero pregiato, quello che si raccoglie da aprile a settembre, quello estivo. Il tartufo bianco si raccoglie invece da Dicembre a Gennaio, nei mesi freddi. Questo fungo ipogeo (così è il tartufo nero, o scorzone) cresce prevalentemente sulle radici dei noccioli, ma anche su quello di querce, tigli, carpini e anche pioppi. Molti sono roscati dalle lumache, che ne sono golose e che la natura utilizza come diffusori delle spore micorize per la riproduzione degli scorzoni. Ogni settimana i cercatori portano in azienda dai quattro ai cinque quintali di tartufi scorzoni, che all'ingrosso hanno un prezzo attorno ai 300 euro al chilo, circa un decimo di quello bianco, più pregiato. La clientela è fatta di ristoratori di alto livello e da catene di ristoranti internazionali e da quasi 900 punti vendita in tutta Italia presso negozi di gastronomia di qualità.

Saliamo al piano superiore a visitare i diversi laboratori dove a **Veronica** si affianca il marito **Paolo** Montanaro e poi papà **Beppe**. Visitiamo il laboratorio di essiccazione della pasta, il laboratorio dolciario dove l'odore del tartufo si mescola con quello del buon cioccolato, il laboratorio della cucina con i fornelli da ristorante, gli abbattitori di temperatura e tutta l'attrezzatura indispensabile per un artigianato di qualità. Papà Beppe ha fatto il cuoco prima in ristoranti famosi e in grandi famiglie piemontesi, poi dal 1968 al 1983 in proprio con i locali del "Da Beppe" di Alba, diventato famoso per le sue proposte di piatti al tartufo. Di qui a diventare fornitore di tartufi per molti clienti soprattutto stranieri, nordici e mitteleuropei e poi abbandonare il ristorante per mantenere l'azienda di lavorazione del tartufo è stato un tutt'uno. Da ristoratore ad artigiano del tartufo il passo è stato indolore perché la passione, la competenza, la voglia di fare e la solidarietà della famiglia sono state le colonne fondanti la realtà odierna. Oggi l'azienda fattura quattro milioni l'anno con undici dipendenti più quattro persone di famiglia. Le macchine d'avanguardia che lavorano i prodotti sono spesso concepite dalla mente di papà Beppe, elaborate con l'aiuto di Paolo, laureato in chimica, gestite con la solerzia di Stefania, la figlia minore e il tutto è commercializzato nel mondo dalla competenza di Veronica per i paesi di lingua tedesca e di Paolo per quelli arabi e dell'area orientale.

I punti di forza dell'azienda sono la prima pasta al mondo fatta con l'inserimento del tartufo nell'impasto già dal 1990, il primo risotto pronto venduto nel 1991, le macchine modificate e ideate da papà Beppe e dal figlio Paolo, la concezione delle materie prime a chilometro zero per la promozione e la salvaguardia del territorio, la lavorazione manuale di gran parte dei prodotti messi in commercio, una cinquantina di paste e un'ottantina di sughi e condimenti, la tracciatura di tutta la produzione in qualsiasi fase della lavorazione e, non ultime, la produzione dei tartufi noH₂O, perché lavorati freschi con tecniche di disidratazione che ne mantengono al 100% il profumo inconfondibile e ne consentono una lunga conservazione, destinati all'alta ristorazione e quella dei cioccolatini al tartufo, passati da 8 a 60 quintali in pochissimi anni e richiestissimi dai paesi arabi del medio oriente. Le previsioni per il futuro riguardano l'acetaia di barolo e il nuovo stabilimento che la dovrà contenere.

Alla fine si torna alla sala degustazione per una prova dal vivo dei prodotti, dunque crostini con burro e acciughe, i crostini al tartufo nero, quelli al tartufo bianco, con pomodoro ed erbe aromatiche, con la crema di fungo porcino e tartufo. In accompagnamento il dolcetto di Gaja, il Cremes 2008, Langhe rosso DOC di 13,5 gradi alcolici con fascetta AAA 01103427. Poi cubetti di parmigiano da accompagnare alla cugnà, un tempo molto utilizzata per accompagnare i bolliti nei mesi freddi, alla composta di fichi, al miele delicatissimo. Infine i cioccolatini al tartufo: bianchi, nocciola e neri, da urlare in tutte le tre versioni.