



Profumatissimo, inebriante, coinvolgente, per molti addirittura afrodisiaco, il **Tartufo Bianco d'Alba**

dà un tocco di nobiltà a ogni portata, conferendo un tono a piatti semplici e originalità alle ricette più sfiziose. Il suo impiego è ormai universale. Entrato quasi defilato nella cucina piemontese, grazie ai cuochi savoardi cresciuti nelle cucine nobili parigine, il tartufo ha fatto il giro del mondo conquistando le tavole che fanno tendenza nei quattro angoli del pianeta.

Elementi che lo caratterizzano

Forma globosa, spesso anche molto appiattita e irregolare, con peridio giallo pallido o anche ocraceo con chiazze rosso-brune, mai grigio, liscio o lievemente papillato. Ogni anno vengono raccolti pochi esemplari che superano abbondantemente il chilogrammo.

Definizione del suo aroma secondo alcuni autori: odore molto notevole e quasi agliaceo (Vittadini); profumo gradevole, aromatico, superiore a quello di qualsiasi tartufo, fragrante, un po' aglioso (Mannozi); odor fragrans, suballiaceus, casei corrupti (Ceruti); odore tipico intenso di metano e formaggio fermentato (Montecchi); odore intenso, leggermente agliaceo (Pacioni); odore caratteristico, squisito, molto forte, vagamente agliaceo a maturazione completa. Gusto gradevolissimo, particolare, molto intenso (Stecchi).

Storia del prodotto

Nel Settecento il tartufo piemontese era considerato presso tutte le corti europee un alimento tra i più ghiotti. **Tra i grandi estimatori di questo "frutto della terra" non va dimenticato il musicista Gioacchino Rossini, che lo definì "il Mozart dei funghi";**

Tecniche di coltivazione

È reperibile solo nella tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno sotto querce, salici, pioppi, tigli, in terreni con umidità abbastanza elevata anche nel periodo estivo.

Zona di produzione

Le tartufaie che producono di più sono esposte a Sud o Sud-Est.

Temperature

Il Tuber magnatum si può trovare nei fondi delle valli o in aree collinari non troppo siccitose. Questi terreni, con caratteri derivati dalle rocce che hanno contribuito a formarli, si presentano argilloso-calcarei, più o meno compatti, talora più compatti in superficie, ma con lo strato sottostante più leggero. In quest'ultimo caso sono misti a sabbia grossolana o anche a ciotoli, ma a sottosuolo compatto che favorisce lo sviluppo delle radici superficiali. Sono in generale derivati da marne e arenarie calcaree, quindi ricchi di carbonato di calcio. Possono essere prativi o con scarsa vegetazione, ma liberi da sterpaglia e con umidità generalmente buona.

Ricette

Una regola, però, la possiamo indicare. Lo si consumi crudo, su piatti tendenzialmente neutri, base essenziale per valorizzarne il profumo articolato, intenso e travolgente.

Cuocerlo significherebbe sminuirlo, omologarlo e confonderlo con le peculiarità del piatto a cui è abbinato.

Leggende

“Le favole del tartufo”: non si tratta solo di fiabe per l'infanzia ma anche di leggende, racconti popolari, storielle burlesche e aneddoti che fanno sorridere e in qualche caso invitano a riflettere sui rapporti, a volte conflittuali, tra l'uomo e la natura.

Dove lo possiamo acquistare

La fonte più interessante di approvvigionamento è rappresentata dalle fiere del tartufo, eventi che gremiscono il calendario delle manifestazioni di tutti i paesi a vocazione tartufigola della zona e che, ogni anno, richiamano migliaia di visitatori.

Eventuali sagre o eventi di produzione

Fiere dei tartufi: dalla prima metà di ottobre fino alla fine di novembre.

Il mercato del tartufo di Alba: tutti gli esemplari in vendita sono controllati da una commissione di giudici specializzati nell'analisi sensoriale del tartufo e quelli che non superano la selezione vengono ritirati dal mercato.