Trifolario

RICETTE DI TARTUFO

dal Bosco in Cucina

IL BOSCO DEL DUCATO

Tartufi

PARMA E PIACENZA

Queste pagine sono dedicate agli amanti dei nostri tartufi. Fra queste ricette incontrerete una sincera gastronomia, accompagnate da uno sguardo familiare, più denso di consigli che di regole ferree.
A parere di Marta e Elena, le due signore che insieme a Francesco ci hanno accompagnato nella scelta degli ingredienti (qui sorridenti per una promettente marmellata) sono infatti convinte che il tartufo più buono, quello che vi riempirà d'orgoglio, sarà sempre quello di casa vostra, acquistato magari ad una fiera di paese... E accompagnato da ciò che offre il vostro orto o da una bella sfoglia fatta in casa, come quella che si vede riflessa nella pentola, pronta per i famosi tagliolini. Quindi, prendete con le pinze le ricette e metteteci del vostro. I nostri tartufi non sono per niente snob: i risultati in cucina sono alla portata di tutti! Buon appetito dal Bosco del Ducato e dalle Associazioni della Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza.

Tartufi, istruzioni per l'uso

ASSOCIAZIONE TARTUFAI PARMENSI

TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO

EMILIA-ROMAGNA

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE TARTUFAI PIACENTINI

TARTUFO NERO DI PIACENZA

ASSOCIAZIONE TARTUFICOLTORI EMILIANI

Ingredienti per 4 persone:
400g di tagliolini all'uovo
80g di burro
30g di tartufo bianco
(Tuber Magnatum Pico)
30g di Parmigiano grattugiato

Come fare:
Sciogliere il burro a fuoco dolce in una padella, nel frattempo cuocere la pasta. A fine cottura scolare la pasta nella padella e aggiungere un mestolino di acqua di cottura avendo cura di mescolare la pasta a fuoco ancora acceso per mantecarla; quindi spegnere il fuoco, aggiungere il parmigiano e metà tartufo affettato molto finemente con un affettatartufi. Mescolare per terminare la mantecatura, impiattare e guarnire con il rimanente tartufo bianco, sempre utilizzando l'affettatartufi.
Variante con brodo: burro fuso e formaggio grana grattugiato, amalgamati bene, possono essere allungati con brodo di carne, sale e pepe. Con questa salsa si possono condire tagliolini e tagliatelle, da ricoprire poi col tartufo affettato fine.

Tagliolini al Tartufo bianco

Consigli nostri

I Tagliolini ("Tajarin" in piemontese) sono un piatto tipico di alta cucina italiana che ha dato vita a tante varianti regionali. Anche le "sorelle" tagliatelle e fettuccine sono sempre state un piacere col tartufo, e non solo col bianco. Si possono poi usare in ricetta anche altri formaggi grana a pasta dura. Ricordatevi: bene unire a caldo una grattugiata di tartufo, ma mai soffriggere in padella tartufo con olio o burro: l'aroma vi saluta e se ne va!

Ingredienti per 4 persone:
800g di patate pelate e tagliate a cubetti
200g.di porro
30g di burro
80g di panna fresca
80g di miscela di formaggio Parmigiano e tartufo nero (Tuber uncinatum Ch.)
20g di tartufo nero
Mezzo cucchiaio di sale grosso

Come fare:
Tagliare il porro a rondelle e mettere insieme alle patate e al burro e a sale in una pentola coprendo con acqua fino ad a un livello di circa due centimetri al di sopra degli ingredienti. Far bollire per un'ora tenendo coperta la pentola. Togliere dal fuoco e frullare con un frullatore ad immersione fino a rendere il tutto cremoso. Aggiungere la panna e versare in piatti fondi quindi spolverare con la miscela di parmigiano e tartufo. Infine guarnire con il tartufo fresco tagliato a lamelle sottili.

Vellutata di porri e patate al Tartufo uncinato

Consigli nostri

Questo *potage* tradizionale è un primo piatto delizioso che va oggi di moda chiamare "vellutata". Forse perché in giro ci sono palati *un po' troppo morbidi*, come direbbero qui da noi. Comunque sia, la ricetta acquista col tartufo nero e col grana in miscela (vedi oltre come si prepara) un irresistibile fascino che ammalia il palato. Le dosi sono tarate sull'*uncinatum*; potete provare altre qualità di tartufi. Pur senza guarnizione, la miscela tartufo-grana, conservata in congelatore, consente di preparare la ricetta in tutte le stagioni.

Ingredienti per 4 persone:
320g di riso (Carnaroli o Vialone nano)
100g di burro
120g di miscela Parmigiano - tartufo
20g di tartufo nero (Tuber uncinatum Ch.)
Mezzo bicchiere di vino bianco secco
80g di Robiola
750g di brodo di carne

Come fare:
Scaldare in un tegame 50g di burro e versare il riso facendolo tostare a fuoco medio per un paio di minuti. Aggiungere il vino bianco e lasciare sfumare, poi iniziare a tirare il riso con il brodo ben caldo. Un paio di minuti prima della fine della cottura aggiungere la robiola, mescolare bene affinché si sciolga e si amalgami ed eventualmente aggiustare di sale. A fine cottura togliere il riso dal fuoco e aggiungere i rimanenti 50g di burro e la miscela di parmigiano e tartufo (bene utilizzarla ancora congelata), mescolando bene. Lasciare riposare per un minuto e servire guarnendo con tartufo nero fresco tagliato a lamelle sottili.

Risotto al Tartufo Nero di Fragno

Pensieri creativi

Questo primo d'autore è ancor oggi, dopo decenni di edizioni di *Fiera* in quel di Calestano (PR) e a oltre 15 anni dal suo debutto ufficiale al *Salone del Gusto* di Torino, fra i più apprezzati dai buongustai. Non teme infatti confronti con gli altri tartufi, anche i più blasonati. Sebbene il connubio col Parmigiano resti la pietra miliare del suo successo, invitiamo gli amanti del risotto a sperimentare qualche ghiotta opportunità di personalizzazione, a cominciare della scelta del *look di messa in scena*, qui magistralmente interpretato da Patrizia. Potete inoltre manomettere o intrufolare uno o più ingredienti, per restare legati alle vostre tradizioni di famiglia o, al contrario per tentare nuove strade. Si possono variare: il tipo di riso, la cremosità da conferire, l'equilibrio dei comprimari (come burro e robiola), l'uso o meno della guarnizione, l'impiego di altre qualità di tartufo. A voi i fornelli!

Ingredienti per 4 persone:
100g di sedano bianco
100g di Parmigiano
50-60 grammi di tartufo nero estivo
(Tuber aestivum Vitt.)
Olio extravergine di oliva
Sale

Come fare:
Tagliare il sedano bianco a lamelle di circa 2mm di spessore e fare lo stesso con il parmigiano. Mescolare il tutto in una ciotola e salare leggermente. Affettare il tartufo a lamelle molto sottili, quindi mescolare il tutto condendo con olio extravergine di oliva a piacimento. Lasciare riposare circa 15 minuti coprendo con la pellicola e servire, aggiungendo eventualmente ulteriore olio nel caso la preparazione risultasse ancora un poco asciutta. Ricoprire infine col tartufo affettato fine.

Insalatina di sedano bianco e Tartufo estivo

Consigli nostri

Questo è un ottimo ed economico piatto estivo che potete replicare anche in autunno con l'uncinato (Tuber uncinatum Ch.). Ne basterà meno, circa 40g. A proposito di meno: da dove viene il vostro sedano? Se dal reparto frutta e verdura, la quantità indicata è giusta; ma se l'avete appena colto dal vostro orto, sarà di sicuro più vivace e pungente: alleggerite la dose!

Ingredienti per 4 persone:
400g di carpaccio di manzo
100g di formaggio grana
30-40 grammi di tartufo nero fresco
(Tuber melanosporum, Tuber uncinatum)
2 gambe di sedano bianco
Olio extravergine di oliva
Sale e Pepe

Come fare:
Predisporre dei coppapasta al centro dei piatti. Ungere il fondo dei piatti all'interno dei coppapasta con un filo di olio e spolverare leggermente col pepe. Adagiare la prima fetta di carpaccio sul fondo poi spennellare con olio, salare e spolverare di nuovo leggermente con il pepe; quindi aggiungere uno strato di parmigiano tagliato a scaglie di circa 2mm di spessore. Aggiungere un leggero strato di sedano tagliato a lamelle di circa 1mm, uno strato di tartufo tagliato a lamelle molto sottili. Infine cospargere con un filo di olio. Si aggiunge quindi un ulteriore strato di carpaccio procedendo come in precedenza.

Millefoglie di carpaccio al Tartufo nero

Si proseguirà in tal modo fino al raggiungimento del terzo strato di carpaccio. A questo punto i piatti con i coppapasta andranno chiusi con la pellicola e riposti in frigorifero per mezz'ora, in modo che il tutto si insaporisca. Togliere dal frigorifero circa 15 minuti prima di servire in tavola, aggiungendo un filo d'olio alla pietanza.

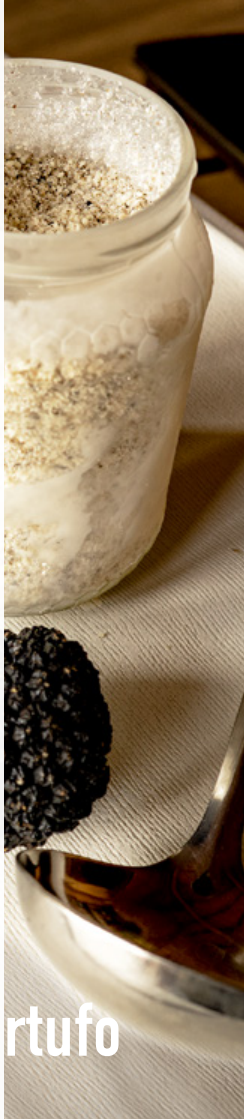
Ingredienti: Parmigiano e nero uncinato in ragione di 100g di formaggio per ogni 50g di tartufo fresco

Questa preparazione, nata originariamente per prolungare la vita in cucina ai tartufi delle *Terre classiche* del Nero di Fragno, si è diffusa per la sua eccellenza. Le ricette acquisiscono infatti, con il suo impiego, *una marcia in più*: sono i grassi del formaggio che assorbono e preservavano il fragile aroma del tartufo. Si possono poi unire in blend anche *aestivum* e *uncinatum*, così come si possono utilizzare altri tipi di grana, il principio è lo stesso. Ecco come si fa:

1. *Verificare che il tartufo sia ben lavato e asciutto, non presenti residui di terra, odori sgradevoli o muffa.* ***2.*** *Tagliare a pezzetti e poi tritare finemente il tartufo col robot da cucina, con brevi cicli di accensione, per non scaldare il trito.* ***3.*** *Grattugiare il Parmigiano in una ciotola, aggiungere il tartufo e mescolare con frusta a mano, fino a che gli ingredienti risultano ben amalgamati.* ***4.*** *Riporre la miscela ottenuta in contenitori ermetici (preferibilmente vasetti di vetro), ben sigillati, e poi porli in congelatore.* ***5.*** *Dopo circa 10 giorni il trasferimento dell'aroma al formaggio è compiuto: la miscela è pronta per l'uso.*

Il composto (da conservare **sempre** in congelatore a -18°) potrà essere usato in più occasioni e nelle porzioni desiderate. Attenzione a non far scongelare la miscela rimanente: riponetela ogni volta rapidamente in congelatore. Il prodotto resta fruibile per più mesi (se mantenuto -18°) e ben oltre un anno (se mantenuto a -28/-30°).

Miscela Parmigiano-Tartufo



Le qualità di tartufo

Nelle province di Parma e Piacenza le peculiari caratteristiche dei terreni, soprattutto nelle aree montane, danno vita a diverse specie di tartufi. Nel nostro ricettario ne abbiamo utilizzate solo alcune, quelle più diffuse nella gastronomia locale. ***Tuber magnatum Pico***: è il tartufo più pregiato in assoluto e si caratterizza per un aroma inconfondibile, molto intenso e persistente. Nelle nostre terre si trova anche il "cugino" ***Tuber Borchii Vittadini***, il *bianchetto*, dal pregio minore ma dalle buone prestazioni gastronomiche. Fra i neri, il meno diffuso dalle nostre parti è il ***Tuber melanosporum***, il tartufo nero pregiato, mentre si nota la ricca presenza del ***Tuber aestivum Vitt.***, lo *scorzone*, e della sua più pregiata variante autunnale, il ***Tuber uncinatum Chatin***, l'*uncinato*, di cui condivide il patrimonio genetico ma non esattamente gli areali. L'*aestivum* risulta inoltre estremamente interessante per la trasformazione industriale. In Appennino, nei boschi prevalentemente esposti a Nord e, soprattutto, in quelli interessati da formazioni calcaree a *flysch*, l'*uncinato* raggiunge le sue migliori caratteristiche organolettiche.

Come conservare il tartufo fresco

Dopo essere stato spazzolato e, se necessario, lavato (e asciugato lontano da fonti di calore), il tartufo può essere riposto in frigorifero, in un contenitore di vetro o plastica alimentare, foderato con carta da cucina. É bene controllare ogni tanto il vasetto, eliminando l'umidità (specie sotto il coperchio) e cambiando periodicamente la carta inumidita. Il tartufo sano può durare a lungo in frigo, anche un mese e più.

© 2022 Gal del Ducato Parma e Piacenza. *Redazione e grafica: Giuseppe Maghenzani. Ricette e preparazioni: Francesco Dall'Argine, Consulta del Tartufo di PR e PC. Foto: Archivio Pro Loco Calestano, Patrizia Fontana, Paul Getty.*

CONSULTA DEL TARTUFO DI PARMA E PIACENZA

Dove gustare il tartufo nelle nostre feste e sagre

1^ domenica di Ottobre - Bobbio - Val Trebbia (PC)

SAGRA DEL FUNGO E DEL TARTUFO - FESTA DELL'UVA

2^ domenica di Ottobre - Trevozzo - Val Tidone (PC)

SAGRA DEL TARTUFO - FUNGHI E PRODOTTI SOTTOBOSCO

da metà Ottobre alla 3^ dom. di Novembre - Calestano - Val Baganza (PR)

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO NERO DI FRAGNO

3^ domenica di Ottobre - Pecorara - Val Tidone (PC)

RASSEGNA PROV.LE DEL TARTUFO E PRODOTTI SOTTOBOSCO

penultimo e ultimo weekend di Ottobre - Bedonia - Val Ceno (PR)

FIERA DEL TARTUFO

ultima domenica di Ottobre - Piacenza

IL PROFUMO DEL BOSCO - FESTA DEL TARTUFO PIACENTINO

IL BOSCO DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA
Tartufi
gal del ducato
LEADER
Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020
UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
RegioneEmilia-Romagna
Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
L'Europa investe nelle zone rurali