

lutazioni qualitative, espresse con un voto in trentesimi. Al top l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, cui il curatore assegna un sonante 30 e lode. Seguono altri 12 locali con 30/30, 9 con 29 e 24 con 23. Tutti gli esaminandi sono promossi: voto minimo 21.



Osterie d'Italia 1992, pp. 574, L. 35.000, Slow Food editore.

Fra collaboratori, segnalatori e redattori, sono 250 gli autori di questa guida: tutti appartenenti all'Arcigola. Recensiscono circa 900 fra osterie tradizionali, trattorie, enoteche e ristoranti. Utilissimo l'indice per ghiottoni: «Ho voglia di... lo trovo a...». Per esempio, alla voce «abbacchio» corrispondono 14 locali, a quella «pasta e fagioli» ce ne sono ben 70.



I ristoranti del mangia-sano 1992, di Rosanna Lambertucci, pp. 351, L. 35.000, Arnoldo Mondadori editore.

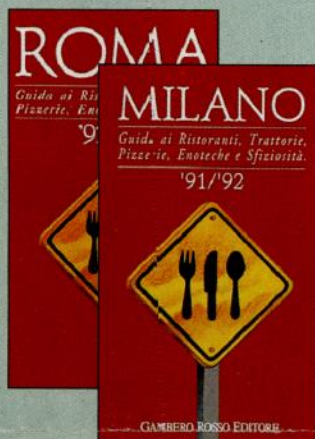
Una guida diversa dalle altre perché oltre a segnalare l'abilità degli chef e il livello del servizio, esplora anche il rapporto tra menu e benessere. Privilegiando dunque i locali che puntano sulla freschezza e genuinità degli ingredienti,

sulla stagionalità delle proposte e sulle giuste cotture. In tutto 388 indirizzi su e giù lungo lo stivale.

Milano '91-'92, pp. 127, L. 18.000, Gambero Rosso editore.

Roma, '91-'92, pp. 123, L. 18.000, Gambero Rosso editore.

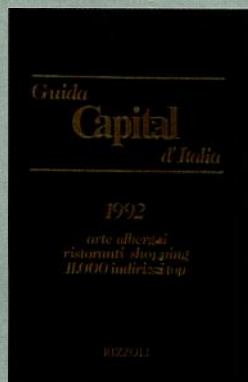
Un distillato del Gambero-pensiero a uso di chi vive all'ombra della Madonnina o del Cupolone. Più di cento ristoranti recensiti per ciascuna città, con una ben più ampia possibilità di scelta rispetto



alla guida nazionale. E poi le migliori pizzerie, le enoteche più interessanti e un centinaio di indirizzi per ogni edizione alla voce sfizioosità.

Guida Capital d'Italia 1992, di Eleonora Giovannini e Franco Nencini, pp. 977, L. 60.000, Rizzoli.

Per chi è abituato a cercare sempre in un week-end o in una vacanza la qualità totale, questa è la guida giusta: 11 mila indirizzi scelti per il viaggiatore colto, edonista, amante della quiete e dell'ele-ganza. Molte quindi le segna-



lazioni dei nuovi relais di campagna, dei ristoranti emergenti della provincia segreta, di boutique e di piccoli antiquari, di shopping gastronomico per fini gourmet.



Vini d'Italia 1992, pp. 512, L. 45.000, Gambero Rosso editore.

Interessante e completa ancor più che nelle precedenti edizioni, la guida curata da Daniele Cernelli e Carlo Petrini recensisce oltre 800 produttori. Segnala le bottiglie migliori attraverso i simboli di 1, 2 o 3 bicchieri che a loro volta riassumono i punteggi (in centesimi) delle degustazioni. I vini da 3 bicchieri sono 44. Il più vecchio tra quelli elencati? Un Anghelu Ruju '79 di Sella & Mosca.



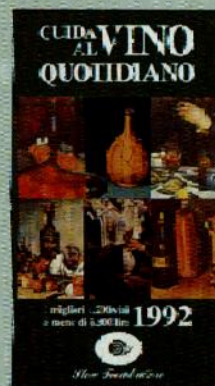
I vini di Veronelli 1992, pp. 479, L. 23.000, Veronelli editore.

Una stella per segnalare i vini buoni, 2 per quelli ottimi, 3 per gli eccellenti, il «sole» per quelli che Veronelli definisce «assoluti»: solo 15. Fra questi ultimi, il Barolo Bricco Rocche di Ceretto, il Barbaresco Sorì Tildin di Gaja, il Maurizio Zanella, il Brunello di Montalcino Case Basse e l'Ai-

Suma di Braida. I vini sono segnalati nell'ambito di una scheda descrittiva di tutti i migliori produttori italiani.

Guida al vino quotidiano 1992, pp. 475, L. 29.000, Slow Food editore.

Come può il consumatore acquistare del buon vino da poter bere tutti i giorni a un prezzo onesto? A questa fondamentale domanda rispondono gli esperti dell'Arcigola



coordinati dal presidente dell'Associazione Carlo Petrini. Gli assaggiatori hanno scovato ben 1200 vini degni di attenzione a meno di 6500 lire. Tutti, dalle celebri firme alle sorprendenti novità schedati, descritti e comparati.

Almanacco del berebene, pp. 239, L. 20.000, Gambero Rosso editore.

Nella serie quadrimestrale dei Quaderni del Gambero compare ora questo volume curato da Daniele Cernelli e Andrea Gabrielli. Un'occasione preziosa per chi ama il vino: tanti indirizzi da ricordare, ma anche informazioni e dati sulle denominazioni d'origine, i vitigni, i consumi nel nostro Paese, i vocaboli tecnici. Un agile atlante



Sette guide per almeno 7 mila ristoranti, provati e riprovati da ispettori anonimi o conosciutissimi; con il contributo di schede da restituire compilate o vagliate solo «dal vivo». Dopo un altro anno di degustazioni, pranzi, cene e meditazioni,

simbolo del cuore («per ragioni di amicizia non m'è possibile esprimere valutazioni mediate: gli darsi troppo o troppo poco») sono giocoforza esclusi. Così come i ristoranti segnalati da Michelin con le forchettine e non con le stelle. Ma ecco i criteri

«positivi». L'Accademia italiana della cucina assegna i tempieetti, da 1 a 5, simboli di cucina da «buona» a «magnifica». Per la superclassifica, 5 tempieetti=20, 4=19, sino a 1 tempieetto=16. La guida di Bell'Italia giudica in trentesimi. Sono stati ridotti in ven-

tesimi dividendo i voti per 3 e moltiplicandoli per 2. Perciò $30=20$; $29=19,3$; $28=18,6$; $27=18$. Ma all'Enoteca Pinchiorri Bell'Italia assegna un bel 30 e lode, un più che andava quantificato, anche rispetto agli altri 12 ristoranti cui la guida dà il voto di 30. Si è considerato il 30 e lode uguale a 31 e dunque, per *A tavola*, uguale a 20,6.

La Guida dell'Espresso giudica in ventesimi e perciò non dà adito a problemi. Quella del Gambero Rosso giudica in centesimi. Si è diviso perciò il voto per 5. Michelin e Firelli danno giudizi analoghi, con le stelle la prima (da 3 a 1); con un cappello da cuoco in cui compare la cifra 2 o 1 la seconda. Dunque 3 stelle (o il cappello col 3)

GUIDE GASTRONOMICHE

La Michelin, nei secoli fedele al suo stile francese. Il Gambero

Rosso, attento ai segnali. Veronelli che fa di testa sua.

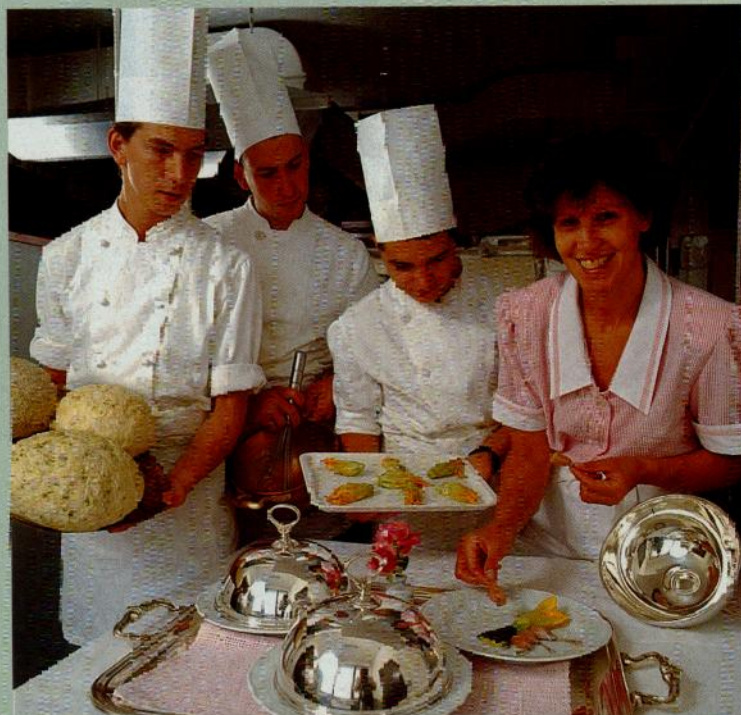
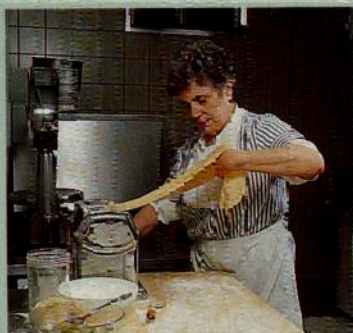
Mettendo a confronto i voti dati ai ristoranti si ha la classifica

ECCO GLI INCROCI PERIGOLOSI

di Gian Luca Moncalvi

ecco finalmente il responso delle bibbie gastronomiche, ottenuto incrociando fra di loro i vari giudizi, resi forzatamente omogenei. Vincitore assoluto, come l'anno scorso, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Al secondo posto della classifica di *A tavola* balza Al Sorriso di Soriso, quarto nel 1991. Terzo Guido di Costigliole d'Asti che guadagna due posizioni rispetto alla superclassifica dell'anno scorso. Al quarto posto il Pescatore di Canneto sull'Oglio (era terzo), e al quinto l'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano (era secondo). Esclusioni clamorose? Gualtiero Marchesi di Milano e l'umbro Vissani.

Ma quali sono i criteri che hanno consentito la compilazione di una superclassifica omogenea? La prima condizione era naturalmente che tutti i ristoranti papabili fossero presenti in ciascuna guida e avessero un voto riducibile a un punteggio in ventesimi. Così, per esempio, quei locali cui Veronelli assegna il



uguale 20; 2=19; 1=18. Veronelli, infine. Il suo simbolo d'eccellenza è il sole =20. Tre cappelli da cuoco e 2 bottiglie (o 2 cappelli e 3 bottiglie)=19. 2 cappelli e 2 bottiglie=18. E così via. Fatte le equivalenze e tirate le somme, si è stilata la classifica, che individua così i 15 migliori ristoranti italiani. Naturalmente secondo le guide.

Luisa Valazza, chef e co-patronne del ristorante Al Sorriso di Soriso, in provincia di Novara. Sopra, Giorgio Pinchiorri che con Annie Feolde è alla guida dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze. A sinistra, Lidia Alciati, del ristorante Guido di Costigliole d'Asti.

LIBRI 2/ LE GUIDE ENOGASTRONOMICHE

PASSAPORTI DA GOURMET

Veronelli, L'Espresso, la mitica Michelin. Ma anche Pirelli e Bell'Italia. Tra schede e valutazioni c'è da perdere la testa. Ecco il ricco panorama editoriale per un 1992 di suggerimenti tutti da sfogliare



Michelin Italia 1992, pp. 735, L. 30.000, Michelin Italia editore.

Trentasette edizioni ben portate per la guida più diffusa e, forse, più autorevole d'Italia. Baedeker per il viaggiatore, certo, ma anche per il gourmet: 4458 gli alberghi segnalati, 3433 i ristoranti. Le mitiche 3 stelle premiano anche quest'anno Gualtiero Marchesi e l'Antica Osteria del Ponte, ambedue milanesi, mentre la pattuglia delle 2 stelle è rafforzata dai neopromossi Palma di Alassio e Bacco di Barletta.

La guida d'Italia 1992, pp. 724, L. 32.000, Editoriale l'Espresso.

Anche quest'anno è Vissani di Baschi il principe degli chef italiani. Il suo locale ha

raggiunto il voto record di 19,6, mai assegnato in precedenza dagli esperti della guida Espresso, giunta alla quattordicesima edizione. In totale vengono classificati oltre 2600 ristoranti, molti per la prima volta. Nuova anche la valutazione, espressa in decimi di punto, oltre i 19/20.



Guida Ristoranti d'Italia 1992, pp. 574, L. 30.000, Gambero Rosso editore.

L'eccellenza parte dai 90/100 ed è segnalata anche da 3 forchette. Dodici i ristoranti al vertice nella nuova edizione della guida curata da Stefano Bonilli, Daniele Cernilli e Francesco Arrigoni. In testa a tutti il milanese Marchesi (94/100), seguito dal Gambero Rosso di San Vincenzo (92) e da Guido di Costigliese d'Asti (92). La Tenda Rossa di San Casciano (Fi) esordisce con 90/100.

I Ristoranti di Veronelli 1992, pp. 688, L. 30.000, Veronelli editore.

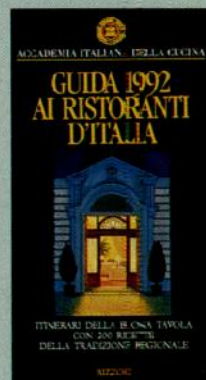
Sono 1248 i recensiti, solo 17 gli eletti, cioè i locali che hanno meritato il «sole» veronelliano, simbolo di eccellenza. Fra questi non ci sono né l'umbro Vissani né Gualtiero



Marchesi, anche per quest'anno estromesso dalla guida: pare non abbia restituito (debitamente compilata) la scheda informativa. Veronelli procede soprattutto per simboli: ve n'è anche uno nuovo che segnala il parere dei lettori.

Guida 1992 ai ristoranti d'Italia, dell'Accademia italiana della cucina, pp. 714, L. 39.000, Rizzoli.

La guida si è avvalsa della collaborazione di tutti i delegati dell'Accademia. Risultato:



to: più di 2 mila ristoranti segnalati, al cui vertice stanno «i magnifici 20» del presidente dell'Accademia Giovanni Nuvoletti. Recensioni quasi telegrafiche, ma puntuali presentazioni delle cucine regionali e oltre 200 ricette.

La guida Pirelli 1992, pp. 863, L. 32.000, Giorgio Mondadori & Associati.

Aggiornata e rivista, prende in esame oltre 2 mila località dal punto di vista turistico, riportando anche tutte le notizie riguardanti la storia, l'arte e le bellezze naturali. Cu

da Paolo Altieri e Piero



tolini, segnala quasi 5 mila alberghi e ristoranti. L'eccellenza culinaria riguarda 14 locali: quasi tutti titolati anche dalle altre guide con il Fini di Modena in più.

I ristoranti di Bell'Italia 1992, a cura di Antonio Piccinardi, pp. 767, L. 32.000, Ed. Giorgio Mondadori.

Circa 1600 ristoranti di ogni parte d'Italia, con tutte le informazioni utili e puntuali va-





IL DIAVOLO E L'ACQUA SANTA

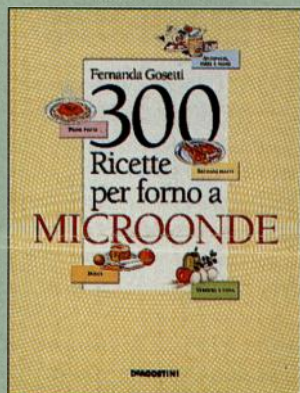
Piuscire a conciliare l'acqua santa della moderna dietologia con il diavolo della buona cucina: la noiosa alchimia della somma di grassi e carboidrati, sale e proteine, calorie e colesterolo, con l'allegra fantasia di 452 peccati di gola. Tante sono infatti le ricette raccolte in questo volume, che riesce a unire il piacere di gustare a quello di essere in buona salute, agili, scattanti. Le ricette vengono illustrate da centinaia di foto: sono stampate sulla stessa pagina, per facilitare l'esecuzione del piatto, passo dopo passo. Le ricette della buona salute, di Alessandra Avalone, Selezione dal Reader's Digest, pp. 336, L. 69.900.

LUFFATI E SCONTENTI

La vera e unica denominazione legale della lana Kashmir è con il K maiuscolo. Ma i trucchi e i giochi di pa-



role tra lana, pelo di cammello e simili sono talmente comuni che i pretori, dal 1984, non hanno quasi più emesso condanne per frodi tessili. Questa e altre segnalazioni sono contenute nell'utilissimo manuale edito dall'Unione nazionale consumatori (cui ci si deve rivolgere per acquistarlo) per aiutare i cittadini a difendersi nella giungla di norme non conosciute che portano ai raggi: dai più comuni ai più sofisticati. Anche nel settore alimentare. Osservatorio dei raggi, a cura dell'Unione nazionale consumatori (via A. Doria 48, tel. 06/3729551, 00192 Roma), pagine 144, L. 12.000.



IL MICROONDE COME E PERCHÉ

Il ricettario più completo per chi vuole preparare cibi gustosi e sani abbreviando i tempi di cottura. Il segreto? Si chiama forno a microonde. E offre una serie di vantaggi: dal risparmio di tempo a quello di energia, permettendo inoltre di cucinare senza grassi, con evidente beneficio per chi ha problemi di salute o di linea. Più di 300 ricette divise per argomenti seguite da 10 menu completi. Le fotografie, oltre a dare un'idea dei risultati, illustrano le fasi salienti delle preparazioni, in un promettente e goloso film. 300 ricette per il forno a microonde, di Fernanda Gosetti, De Agostini, pagine 352, L. 38.000.

IL GRAN RIFIUTO DI LUIGI XV

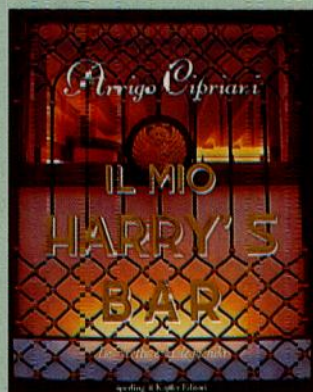
Lo storione non deve provare alcuno spavento prima di morire, altrimenti le sue uova, il caviale, risultano amare e immangiabili come



costatò Luigi XV, re di Francia, costretto a rifiutare il caviale inviatogli da Pietro il Grande. Questo e decine di altri episodi sono narrati in questo volume, quasi un romanzo, che spazia dalla storia naturale a quella del costume. L'autrice, storica e giornalista, riesce a unire i piaceri della lettura e del palato, in un testo colto e divertente. Storia naturale e morale dell'alimentazione, di M. Tousseint - Samat, Sansoni Ed., pp. 736, L. 90.000.

HARRY'S BAR, UNA LEGGENDA

L'Harry's bar e Venezia: legati da quello spirito lagunare che permette di trattare con semplicità gli uomini il-



lustri e di far sentire illustri le persone comuni. Arrigo Cipriani, figlio del fondatore, racconta i piccoli e grandi segreti, le curiosità e gli aneddoti legati all'Harry's, prendendo spunto dal libro di ricordi scritto dal padre. La galleria dei clienti è la fotografia di un'epoca.

Le ricette, illustrate in modo semplice, fanno nascere la voglia di provare i piatti che hanno reso l'Harry's bar famoso nel mondo.

Il mio Harry's bar, di Arrigo Cipriani, Sperling & Kupfer Ed., pp. 290, L. 60.000.

LA PRIMA CARTA DELL'OLIO TOSCANO

A differenza di altre regioni italiane, in Toscana è tradizione cogliere le olive in anticipo rispetto alla maturazione. Così l'oliva è ancora ricca di sapori e di profumi, che daranno un olio extravergine verde e brillante, dal sa-



pore fruttato, caratteristiche esaltate dal fatto che le olive, proprio perché non mature, devono essere staccate a mano e arrivano così al frantoio prive di ammaccature. Riccardo Di Corato, giornalista e gastronomo, è riuscito a comporre la prima carta dell'olio extravergine toscano catalogando le 5 zone d'origine, i consorzi e i produttori. Una mappa completa arricchita da storie e leggende.

La Toscana dell'olio, di Riccardo Di Corato, I libri del Bargello, pp. 257, L. 80.000.

Un tempo maestro di tennis, Pier Paolo Rotoloni è oggi, con il suo negozio in Maremma, un nome di prestigio nel panorama enoico toscano

IL CAMPIONE E LA COPPA

L'ambiente è intimo, accogliente. Regna il buon gusto, all'enoteca Porrini, in pieno centro di Castiglione della Pescaia (corso della Libertà 9, tel. 0564/933606, chiuso il mercoledì). D'inverno, tre tavolini con divanetti e poltroncine dal look garbato tra gli antichi scaffali, le lampade marinare a boccia e l'arco a mattoni che impreziosisce il locale. D'estate, una decina di tavolini nella veranda sul corso (e altrettanti in giardino) danno un bel tocco di brio. Ma si capisce subito che qui è il regno della qualità. Che è anche il motto del titolare, Pier Paolo Rotoloni, trent'anni e idee chiare. Tanto chiare che per amore del vino ha tradito la racchetta da tennis. Era una tradizione di famiglia: lui faceva il maestro sui campi di terra rossa, proprio come il padre. Poi, a 25 anni, l'incontro con la famiglia di Aldo Porrini, che nel '77 aveva aperto quella enoteca che da sola riforniva il vino a tutta la provincia. Poi, diventato sommelier, si è lasciato guidare da due amici fidati: un rappresentante, Andrea Scarpellini, e un notissimo ristorante di Grosseto, Giancarlo Bini. Via i fiaschi, via i prodotti di dozzina: così ha messo in pie' la rinnovata Enoteca-bar Porrini. «Con qualche difficoltà all'inizio», ammette, «perché non è stato facile far digerire il salto dalle 4-5 mila lire al litro a bottiglie che costano 10-12 mila lire e van-

mano e, accanto, le creme di Biffi, i tartufi di Brezzi, i cioccolatini di Marolo e Catinari. E poi Fauchon, il mito di Parigi: se ne è assicurato l'esclusiva in zona e offre i pâté de foie gras e i prelibati soufflé all'astice, al granchio, al Cointreau, i burri al salmone...

Al banco e al tavolo si beve quasi tutto quello che c'è sugli scaffali. «Quasi», perché certe chicche si portano via solo in bottiglia, per certe altre invece è l'esatto contrario:

vino che dura anche 5-7 anni, e che però è ormai leggendario come un fantasma: 12.500 lire per la bottiglia da portare via. E di Schiopetto: il Pinot bianco, il Tokai, il Sauvignon, il Müller Thurgau, tutti a 18 mila lire la bottiglia da acquistare. In esclusiva per la provincia il Sauvignon del Collio di Venezia (15 mila la bottiglia). Di Gaja, lo Chardonnay e il Sauvignon, 40 mila lire la bottiglia. Per tutti il prezzo del bicchiere al banco è di 3 mila lire; 4 mila al tavolo.

Tra i rossi, ecco la collezione anni '80 del Sassicaia di Incisa della Rocchetta: Bordolese, magnum da 2 litri ('84-'88) e supermagnum da 3 litri (fuori commercio, ne producono solo dalle 6 alle 10 bottiglie l'anno), tutto a 5,8 milioni. Alla bottiglia, va dalle 50 mila dell'88 alle 150 mila dell'80; e un bicchiere costa 8 mila lire, come i grandi rossi di Antinori: Solaia (60-150 mila la bottiglia), Ornellaia (70-120 mila) e Tignanello (30-80 mila). Poi si sale in Piemonte, ed ecco i 5 nettari di Gaja, tutti dell'88: il Darnagi (92 mila), il Sorì Tildin, il Sorì san Lorenzo e il Costa Russi (tutti a 120 mila) e il Barbaresco a 62 mila lire. Di Ca' del Bosco, sempre dell'88, ecco Pinero (71 mila) e Maurizio Zanella (50 mila).

E per finire con un buon dessert? C'è da scegliere: i Sauternes a 6 mila lire al bicchiere, tranne lo Château d'Yquem che non è in degustazione e costa 290 mila la bottiglia. O il Picolit di Giovanni Dri (112 mila la bottiglia), o magari la mezza bordolese di Vin Santo degli Avignonesi, che costa 53 mila lire. Poi c'è una bella scelta di olio extravergine. Poi chissà quali sorprese riserverà per il futuro la genialità di Pier Paolo Rotoloni. Una c'è già: Pier Bacco, ristorante a due passi dall'enoteca. Con un obiettivo: valorizzare il vino. Ma questo s'era già capito.

Paolo Pellegrini



Sui ben forniti scaffali dell'enoteca Porrini (sopra) sono presenti i migliori vini italiani, francesi e californiani, alcuni dei quali introvabili. Al banco e ai tavoli si beve quasi tutto ciò che è esposto. Il patron Pier Paolo Rotoloni, qui a fianco, si è lanciato anche con un suo nuovo ristorante.

no fino a 100-150 mila». Poi Pier Paolo Rotoloni ha ampliato l'offerta, introducendo gustosi piatti e delicatessen. Siamo in Maremma: e non possono mancare la saliccia di cinghiale di Montalcino e il pecorino della zona, le focaccine ripiene, d'inverno l'olio nuovo per la fettunta. Il bancone poi è un trionfo di torte, biscotti e pasticceria artigianale. Ma il meglio sta dietro, negli scaffali a vetro. Ci sono marmellate fatte a

si al bicchiere, ma niente acquisto di bottiglie. Tra i vini, pochi i francesi, ma si chiamano Château Mouton Rothschild (108 mila la bottiglia) o Château Laffite Rothschild (120 mila). Un californiano per tutti, il Cabernet sauvignon di Hertz Cellar da Napa Valley, a 52 mila la bottiglia. E quando si passa agli italiani, Giorgio Grai e Mario Schiopetto. Introvabili, ma non per l'Enoteca Porrini. Quel Pinot bianco di Grai,

Seibstock a Merano vanta, tra i clienti, nobili casate austriache conquistate da uno speck superlativo e da una ricercata mistura d'erbe

PER LA GOLA DEGLI ASBURGO

I Seibstock a Merano sono famosi da tempo. È dal 1890, infatti, che la famiglia gestisce l'emporio sotto i portici centrali (via Portici 227, tel. 0473/37107), dove, già da allora, si poteva trovare di tutto, dal carbone allo stoccafisso. Così, di padre in figlio, fu la volta di Walter, conosciuto anche per essere stato un grande campione di sci. Fu lui a voler rinnovare l'emporio di famiglia, che divenne l'unico negozio di delicatessen della città, dove poter trovare le migliori specialità

Walter Seibstock e sua moglie Maria a Merano sulla soglia del loro negozio dove vendono delicatessen e specialità a una clientela che da tutta Europa fa professione di fedeltà anno dopo anno.

alimentari provenienti da tutta Italia. A quei tempi, erano gli anni Cinquanta, non era facile: i canali commerciali non erano ben organizzati come oggi e ogni salume o formaggio che metteva in vetrina era frutto di grande fatica. «Oggi», dice Walter Seibstock, animato ancora dallo stesso interesse per i prodotti di qualità, «è tutto più veloce, ma c'è anche molta più concorrenza». Ha clienti in tutta Europa: i tedeschi e gli austriaci in vacanza in questa tranquilla cittadina vengono sin qui anche durante l'anno per acquistare lo speck, stagionato apposta in un maso delle vicine vallate. Di produzione propria, poi, una vera ricercatezza per conferire

agli arrostiti un sapore unico: un composto di erbe alpine, ben 24 (alcune delle quali cercate nel bosco personalmente da Walter), essiccate e confezionate sotto sale dalla moglie Maria. Di questa profumata mistura, vengono a rifornirsi da tutta l'Europa.

I Seibstock sono bravissimi anche nella presentazione dei prodotti, pensata sin nei minimi particolari. I cesti gastronomici che Walter elabora sono famosi anche oltre confine, tanto che spesso molti nobili austriaci li ordinano per telefono, già cono-

scendono presso di loro. Il riconoscimento più ambito è arrivato quando Seibstock, a nome della cittadinanza di Merano, ne ha consegnato uno al pontefice. «I clienti», dice, «vogliono essere vezzeggiati e io tratto ognuno di loro come un principe. Sono contento di vederli tornare a ogni stagione da molti anni». I figli Peter e Michele gestiscono un catering tra i migliori della zona, un'attività dove Walter e Maria vedono continuare la loro filosofia di qualità e cortesia.

Marzia Tempestini

LA CONSERVA

Immerso in salamoia e in olio extravergine. O ricoperto di Grana. Solo così riesce a mantenere a lungo il suo aroma penetrante

SE IL TARTUFO È AFFOGATO

Febbraio è il mese del tartufo nero (*Tuber melanosporum*), quello pregiato di Norcia o del Périgord. È possibile però avere a disposizione per tutto l'anno il «diamant noir» con un uso saggio del congelatore e alcuni metodi di conservazione che estraggono, quasi al meglio, il suo gusto e il suo aroma (validi anche per il tartufo bianco pregiato). Mentre addirittura migliorano tartufi come lo scorzone, il nero di Fragno, il nero d'inverno.

Il primo metodo prevede l'immersione del tartufo grattugiato (oppure tagliato a julienne) in formaggio Grana padano, anch'esso grattugiato, da conservare in vasi a chiusura ermetica riposti in freezer. Può essere poi utilizzato sia a crudo sia in cottura per primi piatti, risotti, ripie-

ni. Al posto del Grana, per preparazioni più neutre e adatte a un numero maggiore di ricette, si può usare il burro, con cui il tartufo viene frullato; l'impasto ottenuto andrà in freezer in panetti molto piccoli. Un cucchiaino di questo burro, eccellente anche con i tartufi di minor costo, aromatizza primi piatti, crespelle, tartine e soprattutto bistecche e fette di formaggio scaldate rapidamente sulla piastra, subito dopo avervi fuso il burro tartufato. Il Taleggio, quello autentico stagionato in grotta, è, in particolare, adatto a quest'ultima preparazione, purché non venga asportata la crosta, ricchissima di vitamine e principi nutritivi, grazie a microfunghi dotati di una carica aromatica assai affine a quelli

