TARTUFI & FRIENDS, la nuova truffle lounge di Milano

Il tartufo, il prezioso fungo ipogeo ‘spontaneo’ che il nostro territorio vanta tra le sue eccellenze. Un prodotto della terra dai profumi inebrianti e dalla lunga storia. Come scriveva Aristotele, *un frutto consacrato ad Afrodite*, decantato fin dai tempi antichi.

Amandone i profumi e i sapori delicati, Mercoledì 17 Settembre ho accolto con piacere l’invito all’inaugurazione di TARTUFI & FRIENDS, la nuova truffle lounge di Milano situata nel prestigioso Palazzo Serbelloni che, dopo un anno e mezzo, ha seguito l’apertura della sede di Roma.

Tra un assaggio e l’altro, ad opera dello chef Marco Fossati, in un ambiente raffinato di 250 mq curato dall’architetto Laura Franco, mi sono immersa nelle atmosfere retrò interamente dedicate al prezioso tubero. Ma non solo, ho apprezzato anche il richiamo alla natura con il giardino verticale, e la visione delle stampe del 1500 nella sala ‘esploratore’ che ne descrivono la storia nel tempo.

Artefici di tutto ciò Alberto e Angelo Sermoneta, già al lavoro per la prossima apertura nel 2015 di una sede a Londra e a Dubai, per portare questa eccellenza italiana a essere conosciuta nel mondo.

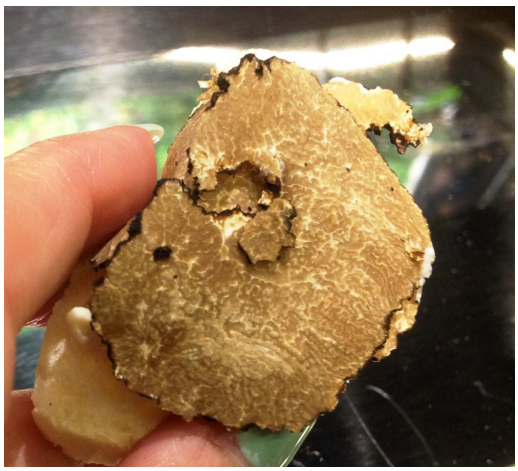
Assaggi ma anche conoscenza, come è giusto che sia per

chi come me ama andare oltre la degustazione di un prodotto.

Per valutare la qualità di un tartufo bisogna basarsi su ‘vista, olfatto e tatto’. Deve essere ben pulito affinché i residui di terra non ne coprano i difetti. Al tatto deve essere compatto ma con una nota lievissima di elasticità, mentre al naso il suo odore è percepibile solo nel momento della maturazione. I suoi profumi ricordano l’aglio, il fungo e la terra bagnata.

Esistono molte specie, ma il tartufo bianco bianco d’Alba, il Tuber Magnatum Pico, è quella più pregiata e di maggiori dimensioni. Il Piemonte è la regione in cui è più presente, ma si può trovare anche in Lombardia, sulle colline dell’Oltrepò Pavese, nel mantovano, e sia pur rarissimamente nell’Italia centrale. Senza togliere l’indiscussa corona al tartufo bianco cito ad esempio i tartufi neri pregiati reperibili fino a Marzo, oppure tra Aprile e Maggio i bianchetti, o a Luglio gli scorzoni.

Il cercatore di tartufi, che in Piemonte viene chiamato con il termine dialettale *trifolau o trifulé*, ricerca il prezioso fungo da Settembre a Gennaio. La legislazione italiana prevede che la raccolta sia libera, sia che avvenga nei boschi che nei terreni non coltivati.



Il tartufo bianco si pulisce bene ma non si sbuccia. A differenza di quello nero non va cucinato. Viene utilizzato come condimento crudo, tagliandolo a fettine sottili su piatti poco conditi. Contiene circa l’80% di acqua. È ricco di potassio, di calcio, di sodio, di magnesio, di ferro, di zinco e di rame. Comunque sia, il suo valore non incide in modo rilevante sull’apporto alimentare.

Si consiglia di conservarlo avvolto in carta assorbente e in un ambiente fresco con una temperatura dai 3 ai 6 gradi. A garanzia del prodotto si vende in un sacchetto numerato riconducibile all’origine di provenienza.

TARTUFI & FRIENDS

Corso Venezia, 18 – Milano
www.tartufiandfriends.it

Tartufi & Friends Lounge