

IVG

I tartufai liguri a tavola: madrina d'eccezione Sonia Viale

di **Elisa e Stefano Pezzini**

11 Febbraio 2019 - 9:10



LIGURIA DEL GUSTO
SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it
RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Peccato che i tartufai liguri si ritrovino a pranzo, tutti insieme, solo una volta all'anno! Perché, come sempre, si sono affidati al fiuto dei loro inseparabili (e amatissimi) cagnolini da "trifora", che ancora una volta non si sono sbagliati. Il ristorante Il Ponte, a Murialdo, non solo è stato all'altezza di soddisfare almeno duecento persone in tempi "accettabili", ma anche di garantire una altissima qualità in cucina, riso cotto alla perfezione nonostante i numeri, per dire.

Il trentaseiesimo pranzo dell'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri, guidati da un "omino" (non me vorrà, vista la stima e l'amicizia) caricato a molla, Maurizio Bazzano, uno che non lo fermi nemmeno con le cannonate, ha avuto come madrina l'assessore alla Sanità della Regione Liguria Sonia Viale, affascinata dai racconti di Maurizio e di uno dei suoi bracci destri, Valter Viora, tartufaio e costruttore di zappini, strumenti indispensabili per la raccolta (riesce a venderli anche ai colleghi di Langa, per dire), che ne ha fatto dono sia all'assessore che ad alcuni invitati, compreso l'assessore di Millesimo (Città del tartufo) Andrea Manconi.

Torniamo alla giornata, e soprattutto ai piatti, a base di tartufo nero, splendido se un po' scaldato (per il bianco appuntamento al prossimo autunno). La stagione del nero, che sta scemando (ma chi ama questi funghi ipogei stia tranquillo, sta per cominciare il periodo del bianchetto, quello che guarda il mare), è stata buona, ma non buonissima, dopo l'annata di grande quantità del bianco pregiato si pensava meglio. A Murialdo, però, i tartufai hanno portato qualche pezzo notevole, come un tartufo da un etto e mezzo, valore di mercato sui 150 euro, e tanti tartufi più piccoli ma belli, da grattugia. Azzecato il menù con, tra l'altro, flan di zucca con fonduta di tartufo al Castelmagno e tartufo, insalatina di valeriana con pollo e tartufo, tartare di carne cruda con tartufo, polentina rustica al sugo di funghi e salsiccia, tajarin al tartufo (spettacolari), risotto al barbera con radicchio e speck, arrosto di fiocco di vitello alle prugne, stinco di maiale. Al posto della formaggiera,

naturalmente, coppette con tartufo nero grattugiato come fosse parmigiano. Dessert da urlo, una torta da 22 chili dove la panna, con sopra scaglie di tartufo nero, era da sogno.

Peccato che il prossimo appuntamento sia solo il prossimo anno, ma i tartufai, nel corso dell'anno, promuovono il tartufo ligure in decine di appuntamenti enogastronomici in tutta la Liguria.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)