

IVG

Tartufo anche sul dolce? Si può: ecco il pranzo dei tartuficoltori liguri

di **Elisa e Stefano Pezzini**

17 Febbraio 2020 - 8:11



Un pranzo di una associazione è sempre un motivo di festa per i partecipanti, ma quello dei Tartufai e Tartuficoltori Liguri è qualche cosa di più, è la celebrazione di una eccellenza ligure (spesso sottovalutata), che vale un milione di euro all'anno, e potrebbe valere molto di più se valorizzata attraverso tutta la filiera (tartufai, ristoratori, comunicatori e via dicendo) che auspica un matrimonio, e non un fidanzamento, tra agroalimentare e turismo enogastronomico.

Il tartufo, quello nero pregiato, il bianco inarrivabile, il bianchetto, lo stesso umile scorzone, possono trasformare la Val Bormida, Langa ligure, ma anche la Val Pennavaire e la valle Arroscia, e tante altre zone della nostra regione, vocata al tartufo ad ogni altezza, nel Perigord d'Italia (vabbè, uno dei Perigord...), cioè una regione dove si sviluppa un turismo, di nicchia, certamente, ma di grande gusto, con piatti creati dagli chef non solo seguendo la tradizione, ma anche l'innovazione. Perché diciamolo, il tartufo (ma sarebbe meglio dire i tartufi, ognuno ha la sua peculiarità), può essere usato anche sul dolce.

La dimostrazione si è avuta ieri, al Portico di Orco Feglino (colpevolmente, nei giorni scorsi, avevo scritto Calice Ligure, colpa dell'età che incombe..., e mi scuso con il visionario Bertone, l'ho chiamato Giovanni, si chiama Bartolomeo, è stato il fondatore dell'associazione tartufai), dove Germano, chef di tradizione in cucina, e Milena, la sorella che detta i tempi in sala, hanno imbastito un pranzo dove tutte le portate sono state

all'altezza dei... tartufi!

Un menù "lungo" e goloso: cestino briséè in letto di polenta con crema di fonduta e tartufi; le focaccine con i salumi, flan in misticanza di porri e maggiorana, insalatina con nocciole, parmigiano e tartufo; tajarin al tartufo, ravioli a cuore dello chef; manzo in composta di rosmarino e alloro, maiale agli aromi di Liguria. Gran finale con la torta Viva i Tartufai.

Maurizio Bazzano, presidente del sodalizio, folletto capace di cercare tartufi e finire in una grotta, ma anche grande conoscitore di formaggi e agricoltura, ha portato l'associazione agli onori del mondo, non solo nella promozione del tartufo, ma anche nella diffusione delle tartufaie naturali. Il prossimo passo, forse, è convincere l'Istituto Agrario a micorizzare le piante nel vivaio dell'ex Comunità montana ingauna, una proposta che piace all'assessore regionale all'Agricoltura Stefano Mai, presente al pranzo. Se son rose fioriranno... (si sarebbe potuto fare tanti anni fa, e non è colpa ne di Bazzano, ne di Mai, ma questa è un'altra storia...).

"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, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).