

Sorpresa, il tartufo è (anche) pop

La prelibatezza di stagione scavalca le tavole stellate per conquistare i chioschi

La vera stagione del tartufo parte dopo l'Asta mondiale di Alba, battuta lo scorso weekend al Castello di Grinzane Cavour: 450 mila euro in beneficenza. Il prezioso fungo ipogeo è una squisitezza per pochi eletti? Non sempre. Il prezzo di mercato quest'anno varia tra 2,50 e 4 euro al grammo, ma a Milano ci si toglie la voglia anche con meno. Per esempio, in piazzale Baiamonti, dove il commerciante di frutta e verdura Mimì Sasso aprì un chiosco di funghi e tartufi nel 1968. Racconta Maurizio Vaglia, proprietario di MGM Alimenti: «Ho comprato il chiosco per passione: è un pezzo di storia milanese da salvare. Poi ho ceduto la metà a un bravo cuoco. Il loro panzerotto è buono? Per forza, c'è dentro la nostra crema di tartufo al 98%, in tubetto. Commerciamo soprattutto il bianco pregiato d'Alba, ma non demonizziamo quello che dai Paesi dell'Est. Tra i clienti ho privati e ristoratori anche in Cina e in Giappone, che ne compra 10 chili la settimana». **Quattro euro** è il costo di un caldo e fondente panzerotto al tartufo e fontina valdostana. «Uno dei più ordinati», racconta Giulio, il giovane cuoco che con la moglie Alessia gestisce Mimì Gourmet, aperto tutta la notte nel fine settimana. «Ma prepariamo fritto di panzanza, cannelloni e lasagne come le faceva mia nonna a Polignano a Mare». Abbordabilissimi i mini-panini di Procacci, in corso Garibaldi 79: i più chic con tartufi e foie gras o acciughe tartufate (2-3 euro). Un nuovo tempio tutto dedicato al



tartufo nasce in questi giorni, grazie alla famiglia Savini, tartufai toscani che esportano in 40 paesi. È il Truffle Restaurant e Cocktail Bar, in viale Monte Grappa 12. Dice Cristiano Savini: «Sognavo un ristorante mio a Milano. Il gruppo NH Hotel, ospitandoci come a Firenze, ha

reso possibile il sogno. I nostri cavatori sono centinaia: portano la merce alla mia famiglia da decenni, dopo aver battuto le zone segrete delle colline toscane. Per la cucina ho scelto Emil Cerioli, capace di interpretare piatti classici che esaltino i tartufi, come il risotto, il

carpaccio, l'uovo di Parigi, sino al dessert a base di miele e tartufo». E al bar si ordina un Negroni Truffle, cosparso di lamelle odorose. Altri ristoranti sono consacrati al fungo ipogeo. **Come Piazza della Repubblica (in via Manuzio 11), con lo chef Alex Brambilla: grattatine anche su capesante e cioccolato bianco.** O il classico Tartufi & Friends di corso Venezia 18, meta di giapponesi in ogni stagione. Il Don Carlos (via Manzoni 29) lo propone a 30 euro al piatto, grattata aggiuntiva 9 euro. Antonio Guida al Seta (via Andegari 9) lo celebra con un menu a 250 euro.

Snack

I tavolini del chiosco Mimì Gourmet, filiazione dell'omonimo storico negozio di piazzale Baiamonti

Fino al dessert
Miele e tartufo nella proposta dolce dello chef Emil Cerioli nel nuovo Truffle Restaurant and Cocktail Bar di via Monte Grappa



Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA