

L'ora del tartufo



RISTORATORE MILANESE

«Un menù ad hoc con grattata anche sul dessert»

■ «In sette anni di attività posso dire di aver sdoganato il tartufo che ho in carta quasi sempre; ma penso di essere il solo a proporre a Milano un menù interamente dedicato, dall'antipasto al dolce». Giorgio Bernasconi è un ex avvocato del mondo dello spettacolo da sempre innamorato della grande cucina italiana e, naturalmente, del tartufo. Innamorato al punto da aver deciso, un bel giorno, di mollare tutto ed aprire un suo ristorante a due passi dal centro, il «Piazza Repubblica» in via Aldo Manuzio. Per i vecchi amici del mondo della televisione è diventato negli anni un punto di riferimento. Soprattutto per Diego Abbatantuono, grande estimatore della sua carta di tipica estrazione lombardo-piemontese, su cui primeggiano specialità della tradizione vagamente rivisitate come il risotto alla milanese con sugo d'arrosto, le tagliatelle con ragù bianco al coltello di fassona, il guanciale di manzo cotto lentamente alla Barbera con purè. Ma il punto di forza è il «110 e lode», il menù completo a base di tartufo bianco pregiato su cui spicca un'entrée speciale: il tuorlo

d'uovo cotto a bassa temperatura in spuma di patate e tartufo bianco in coppa Martini. Per dessert una spuma al cioccolato bianco, cremoso alle nocciole, fiori edibili e tartufo bianco pregiato. A firmare i piatti l'eccellente chef Alex Brambilla, ex allievo di Sergio Mei nella brigata del Four Seasons. «Anche quest'anno, a settembre, è stato Diego ad approvare la carta - racconta Bernasconi che gli rassomiglia anche un po' per il pizzetto - e questa si prospetta una discreta stagione grazie alle piogge primaverili che sono fondamentali. I primi tartufi li ho avuti a metà agosto». Bernasconi vanta una buona cerchia di trifolai che lo riforniscono direttamente sia dal Piemonte, per il tartufo bianco, che dal Centro Italia con il nero e lo scorzone. Qualcuno lo ha addirittura accompagnato in battuta notturna. «Sono gelosissimi dei loro luoghi segreti ma si fidano di me perchè non sarei mai loro un rivale. Però saltare i passaggi mi permette di proporre il tartufo ai miei clienti a prezzi decisamente competitivi».



«A CACCIA»

Dall'alto, il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco di Alba e i trifolai con i loro preziosi cani. A lato, Giorgio Bernasconi con lo chef Alex Brambilla

to dal centro Nazionale Studi del Tartufo ed ha già permesso di raccogliere oltre diecimila euro. I donatori sono animati da una grande sensibilità ambientale legata alla rarità e all'eccezionalità del re dei funghi. Il «diamante grigio» e la sua capitale Alba sarà ancora una volta il cuore pulsante di una grande festa che valorizzerà queste colline ricche di borghi e di castelli, nella terra che ha dato i natali a vini di valore mondiale come il Barolo e il Barbaresco.

Clemente, Mario Lattes, Lucio Fontana e Gillo Dorfles, e poi la prima mostra in Italia dedicata alla cucina italiana d'autore e ai suoi protagonisti. E ancora musica con l'esibizione della signora del jazz Dee Dee Bridgewater, attività per i più piccoli con l'Alba Truffle Bimbi «Green» e le esperienze sensoriali delle Wine Tasting Experience, degustazioni dedicate allo sterminato patrimonio vitivinicolo di Langhe e Roero.



Un weekend gastronomico alla fiera del «bianco d'Alba»

Parte oggi la kermesse internazionale che durerà fino a novembre. Un fuoriporta tra eventi, chef e spettacoli

Mimmo Di Marzio

■ Che cosa c'è di più immateriale, e al contempo di più prezioso, di un tartufo? Lo sanno bene i «food lovers» ma soprattutto esperti e appassionati di questo fungo a forma di tubero che rappresenta una delle massime eccellenze dell'agroalimentare italiano. E proprio in questo weekend apre ufficialmente il fuoriporta più profumato dell'anno che, nel territorio delle Langhe e del Roero, inaugura l'86esima fiera Fiera internazionale del tartufo bianco di Alba. A un'ora e mezza da Milano, un susseguirsi di eventi durante i weekend da qui a fine novembre saranno un'attenzione irresistibile per una manifestazione autunnale che vede turismo culturale, meravigliosi paesaggi e una cucina d'autore che in Piemonte offre meglio del made in Italy, vini

fiera avrà un sapore particolare perchè è di questi giorni la candidatura del tartufo bianco d'Alba a Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco. Una proposta che ha soprattutto lo scopo di salvaguardare un ecosistema ricchissimo ma al contempo fragile, e che ha dato vita alla prima campagna di crowdfunding per la tutela delle tartufaie a rischio del sud Piemonte. Un patrimonio, quello del tartufo, ricco di aneddoti,

ANNO SPECIALE

Il fungo più prezioso ora è candidato per la tutela dell'Unesco

segreti e tradizioni che caratterizza la storia dei cercatori notturni e dei loro inseparabili cani. «Il progetto Breath the Truffle - dice Liliana Allena, presidente della Fiera - è coordina-

Il programma è ricco e variegato (www.fieradeltartufo.org), a cominciare dall'Alba Truffle show, tra degustazioni, incontri e personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo nel centralissimo Cortile della Maddalena, sede del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Ma sono previste anche mostre d'arte come quelle su Giacomo Balla, Francesco