

ASTE *Attese positive per l'appuntamento di Grinzane. Quantità e qualità dei tartufi buone*

Forte profumo d'affari

di Cristina Cimato

È uno dei prodotti italiani di maggiore pregio e fama, particolarmente apprezzato alle aste all'estero. Dal 1999, prima edizione dell'incanto mondiale del tartufo organizzata dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, il top lot è stato infatti sempre acquistato da una sede straniera o per l'estero. La vendita, che ha luogo quest'anno il 14 novembre nel castello di Grinzane, coinvolge sempre altre città, per lo più dislocate in Nord America o in Asia. Nell'anno dei record, il 2007, l'asta ha raccolto oltre 360 mila euro e il tubero più importante, un tartufo gemello di 750 grammi, è stato venduto a Hong Kong. Una storia che si ripete uguale dagli albori. Nel 2000 un tubero da 490 grammi è approdato ad Amsterdam, mentre tra il 2001 e il 2004 i pezzi più importanti sono arrivati a Los Angeles, Las Vegas e New York. Dal 2005 l'Asia si è imposta con la sua espansione: la ricerca di status symbol tipicamente occidentali spiega la scelta di sedi come Tokyo e Hong Kong per il collegamento con l'Italia. Le vendite nell'ex capitale della colonia britannica negli ultimi anni hanno visto quattro aggiudicazioni top comprese tra 95 mila e 140 mila euro.

Prezzi e qualità all'incanto di Grinzane.

Dopo la *débâcle* del 2008, anno in cui la crisi ha minato anche questo fertile terreno facendo fermare il ricavato dell'asta a 118 mila euro, il 2009 ha visto una ripresa di interesse e di spesa, soprattutto grazie all'aggiudicazione del lotto più importante da parte di un imprenditore di Hong Kong per 100 mila euro. Quest'anno in collegamento con Grinzane ci sarà 8 e 1/2, ristorante italiano tra i più amati di Hong Kong. Come ogni anno durante l'asta viene assegnato un premio a un ambasciatore nel mondo del tartufo bianco, e i premiati di questa dodicesima edizione sono gli chef Aimo e Nadia Moroni, protagonisti della cucina de Il luogo di Aimo e Nadia a Milano. Ognuna delle due sedi avrà cinque tartufi da vendere, ai quali si aggiunge quello più prezioso che sarà conteso in contemporanea in diretta satellitare. La vocazione della vendita è da sempre quella di coniugare l'alto valore di un prodotto totalmente italiano con l'aiuto al prossimo. Per questo motivo anche nel 2010 sarà devoluto l'intero ricavato in beneficenza. In particolare verranno aiutati cinque

studenti meritevoli con borse di studio da 3 mila euro e i restanti proventi andranno a favore dell'Istituto Mother's Choice di Hong Kong, che aiuta i bambini orfani e le

madri bisognose, alla Fondazione Nuovo Ospedale di Alba-Bra e all'Avis di Alba. Le attese per l'asta di quest'anno sono positive, dal momento che la ricerca è stata qualitativamente buona e quantitativamente molto più generosa del 2009, quando la scarsità di tuberi fece impennare i prezzi. «I valori si attestano tra 200 e 250 euro all'etto per pezzature medie di 20 grammi, al di sotto delle cifre del 2009 comprese tra 350-400 euro», ha spiegato Mauro Carbone, direttore del Centro nazionale studi tartufo, ente che pubblica un borsino aggiornato dei prezzi sul sito www.tuber.it, «la sensazione è che il mercato stia riprendendo vigore. Le previsioni per quest'anno sono buone, si stima di migliorare il risultato complessivo dello scorso anno». E se il momento clou del tartufo da collezione ha luogo domenica 14 novembre, la fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, giunta all'80ª edizione, è in corso e prosegue fino a dicembre. Al mercato mondiale del tartufo, cuore della manifestazione, il visitatore può trovare trifole certificate grazie a un progetto di valorizzazione della qualità autentica portato avanti dal Centro nazionale studi tartufo. Il *Tuber magnatum pico* viene infatti analizzato e garantito prima della vendita. I prodotti sono valutati da una commissione di controllo cui il consumatore può fare sempre riferimento. Nel periodo di fiera sono previste degustazioni gratuite inserite all'interno dell'appuntamento Langhe e Roero Food and wine, in cui è possibile incontrare anche i produttori di vino. Per avvicinarsi alla cucina in modo insolito si può aderire alla cena al buio prevista per il prossimo 10 novembre, in cui i commensali vengono guidati alla scoperta dei sensi da camerieri non vedenti



nell'enoteca Enoclub allestita per l'occasione in una totale oscurità. La cena ha un costo individuale di 40 euro.

A caccia di tartufo con il trifolao. Il tartufo si sposta anche al di fuori del Piemonte, per trasformare una sera o il soggiorno in hotel in un'esperienza di profumi inebrianti. A Milano fino al 31 dicembre all'Hotel Principe di Savoia è a disposizione degli ospiti un pacchetto che prevede un soggiorno minimo di tre notti, accesso alla spa, servizio di auto per la città e il trasferimento ad Alba per un tour di quattro ore in cui sono incluse la visita ai trifolai della zona e un pranzo ad Alba a base di tartufo nero o bianco (se acquistato separatamente). Il costo è da 480 euro a camera a notte. Sempre a Milano, l'Hotel Four Seasons unisce il sapore del tubero a quello del vino in un connubio di Barolo e tartufo previsto il 26 novembre, quando le ricette di Sergio Mei, tra cui il carpaccio di bue grasso di Carrù con l'insalatina croccante e tartufo o la tagliata di capriolo alle bacche di lentischio con la spuma di patate e verze croccanti al tartufo, si sposano con l'annata 2006 del Barolo di grandi produttori come Fontanafredda, Pio Cesare e Prunotto. La cena ha un costo per persona di 155 euro vini inclusi. Il riposo totale in un ambiente naturale di rara bellezza si unisce al sapore di tartufo in provincia di Trento, dove presso l'hotel Orso grigio è possibile beneficiare di un pacchetto weekend di due notti con cena a tema e massaggio relax a partire da 399 euro per persona. Il fil rouge si ripete sulla via della Toscana. Il nuovo resort Principe Forte dei Marmi ha studiato un pacchetto di soggiorno di 4 notti per due persone che comprende una

trattamenti e percorsi benessere, ha un prezzo a partire da 800 euro a persona. A Gubbio, in Umbria, il 18 e 19 novembre ha luogo il Premio tartufo di Gubbio, con una sfida tra chef impegnati nella realizzazione di manicaretti a base di qualità bianca di Gubbio. Nella cittadina umbra, al Park hotel ai Cappuccini è previsto un pacchetto di soggiorno con un cercatore di tartufi che conduce i visitatori nella campagna e nei boschi alla ricerca del tubero. Al termine della caccia è prevista una cena-degustazione in hotel. Il pacchetto di due notti ha un prezzo per persona di 369 euro. Sempre in Umbria al Romantik Hotel Relais Todini di Todi, antico maniero del Trecento, è previsto un soggiorno per due persone con cena a base di tartufo a partire da 350 euro per una notte. Dall'Umbria alle Marche: per celebrare la fiera nazionale del tartufo di Acqualagna alla Terrazza Marconi Hotel si può trascorrere un week end alla scoperta di vini e cibo con le preparazioni degli chef Mauro Uliassi, presso il Ristorante Uliassi, e Moreno Cedroni, alla Madonnina del Pescatore. Il prezzo del soggiorno in hotel, escluse le cene, ha un prezzo a notte che parte da 130 euro. A Roma, in attesa della terza edizione dell'Asta internazionale del tartufo italiano che nel 2009 ha superato i 300 mila dollari (il top lot da 250 mila dollari è stato venduto a Macao), si può degustare una cena presso il ristorante Aroma di Palazzo Manfredi a base di scottata di manzo di razza chianina con tartufo bianco, ravioli di ricotta di pecora al tartufo e sottilette di vitello profumate al tubero, nonché una crème brûlée sempre al sapore di tartufo, a 240 euro a persona. (riproduzione riservata)

giornata nei pressi di Siena per una caccia al tartufo con i cani, cui si aggiungono passeggiata a cavallo e visita alle cantine Passignano Antinori con degustazione e pranzo. Il prezzo per due persone è di 3.480 euro. In Toscana i weekend del 13 e 14, 20 e 21, 27 e 28 novembre sono all'insegna della Quarantesima mostra-mercato nazionale del tartufo bianco di San Miniato, una vetrina d'eccellenza per i prodotti tipici del territorio. Durante i giorni di fiera sono previste anche escursioni nel bosco nei dintorni di San Miniato insieme a un trifolao e al suo cane per scoprire i segreti della raccolta. A Fonteverde Natural Spa resort, presso San Casciano dei Bagni, l'autunno porta con sé la caccia al tartufo abbinata al benessere nelle acque termali. Gli ospiti andranno alla ricerca del tubero con un esperto e i suoi cani, per poi degustare una cena a base di tartufo. Il pacchetto per il week end, che comprende

