

15 OTTOBRE 2019 - N. 44

Ispira il tuo benessere

Starbene

1,50 €

LA PSICOTERAPIA?

Serve anche
nella terza età

SE L'OCCHIO
SECCO
DIPENDE
DAL
MAKE UP

BEAUTY
ROUTINE
TUTTI I NUMERI
CHE TI FANNO
BELLA

IL MESE
DELLA SALUTE
DENTALE
Consulta gratis
i nostri esperti

RICETTE SANE
E ALLENAMENTI
AD ALTA
INTENSITÀ
TIENITI
IN FORMA CON
IL METODO DI
DAVIDE
CAMPAGNA

RAFFREDDORE
& CO
Metti in agenda
la prevenzione

IL PILATES
SI RINNOVA
Scopri come



GRUPPO  MONDADORI

Settimanale - ottobre - anno XLII - n. 44 - Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. DL 353/05 art. 1 comma 1, DCB Verona - Austria €4,30 - Germania €5,40 - Belgio €4,20 - Spagna €4,30 - Francia €4,30 - Lussemburgo €4,30 - Portogallo (cont.) €4,00 - Svizzera Canton Ticino CHF 4,40 - Svizzera CHF 4,40 - U.K. £4,50 - Usa \$ 8,50 - Canada \$ 9,00 - MC, Côte d'Ivoire €4,40



TURISMO ENOGASTRONOMICO

Weekend a caccia di tartufi

È la stagione delle fiere dedicate a questo prodotto pregiato, che cresce solo in zone di natura incontaminata. Ecco tre mete d'eccellenza dove programmare un fine settimana diverso, tra passeggiate nel verde e assaggi gourmet

di Fabiana Salsi e Francesca Pietra

① Tra le colline del Piemonte

Per assaggiare il più celebre dei tartufi bianchi la Fiera Internazionale d'Alba è un appuntamento da non perdere: già in corso, andrà avanti fino al 24 novembre e sarà la migliore occasione per imparare ad apprezzare il *tuber magnatum pico*, che cresce in una vasta area, simbolo di sostenibilità, che abbraccia Langhe, Monferrato e Roero. Potrai comprare tartufi certificati al Mercato Mondiale, ma non perdere le novità dell'anno: ad esempio le "cene insolite" in luoghi storici e culturali della città con chef stellati, e laboratori sensoriali per imparare a fare l'analisi visiva, tattile e olfattiva del bianco d'Alba (fieradeltartufo.org). L'idea in più? Una gita all'Ecomuseo delle Rocche del Roero, che ricade in otto Comuni nei dintorni di Alba: da sola con un'audioguida o con un trifolau, ti immergi nei boschi dove si cela il prezioso alimento (ecomuseodellerocche.it).

Dove dormire: Borgo Casa Scaparone è tra i posti più romantici tra le colline di Alba. Ci sono camere con arredi antichi e un'osteria con una terrazza superpanoramica (da 100 € a camera a notte, casascaparone.it).



② In Croazia, nella penisola istriana

In Istria l'appuntamento per gli appassionati di tartufi è nel minuscolo paesino di Livade. Qui ogni fine settimana, fino al 17 novembre, si tengono i "Zigante Truffle Days", fiera nata su iniziativa di un celeberrimo cacciatore di tartufi, Giancarlo Zigante, entrato nel Guinness dei primati per aver trovato, insieme alla sua cagnetta Diana, un esemplare del peso di 1300 g. In effetti i boschi della foresta di Motovun, che circonda il paesino, grazie al microclima umido e alla ricchezza di querce, salici e noccioli offrono l'habitat ideale per lo sviluppo dei tartufi, sia neri sia bianchi. Una passeggiata, a piedi o in bicicletta, è il modo migliore per prepararsi alle sostanziose degustazioni dei piatti a base del prodotto fresco e delle originali specialità gastronomiche al tartufo: dalle salsine alle chips, dal salame alla birra (trufflefair.com). Da non perdere una tappa alla vicina Grisignana, delizioso borgo medievale popolato da artisti. Arrampicata su una collina, offre una vista fantastica sulle valli circostanti.

Dove dormire: a 40 minuti di auto da Livade, nella località di Savudrija, in un tratto di costa incontaminato, c'è il Kempinsky Hotel Adriatic, 5 stelle lusso con campo da golf, piscine riscaldate e una immensa Spa. L'hotel propone pacchetti a tema che comprendono l'escursione guidata con un cacciatore di tartufi e la degustazione di piatti (doppia da 117 € al giorno per soggiorni di almeno due notti, kempinski.com).

I TIPI DI TARTUFO

Il bianco è il più pregiato, perché è raro e non è coltivabile. È solo una delle cento specie di tartufo esistenti in natura, nove delle quali commestibili. Il più esclusivo dopo il bianco è il Nero Pregiato che si raccoglie tra novembre e marzo soprattutto nel centro Italia (Noccia è la zona più famosa). Le altre specie più diffuse sono il Tartufo nero estivo che si raccoglie tra maggio e settembre e il Tartufo nero uncinato che si raccoglie tra ottobre e dicembre: sono considerati i più democratici per il costo e l'utilizzo dato che sono molto versatili in cucina.

③ Nelle Marche, tra mare e monti

Per un weekend enogastronomico in mezzo al verde Acqualagna (Pesaro-Urbino) è da non perdere. Qui i tartufi crescono tutto l'anno, e in autunno il grande protagonista è il pregiato bianco, tra i più particolari grazie ai luoghi incontaminati in cui cresce: questa cittadina del Montefeltro è nel punto in cui si incontrano i 3600 ettari della Riserva naturale della Gola del Furlo e vette appenniniche che raggiungono i 1700 metri come il monte Catria, ad appena 40 chilometri dal mare. «Tutto questo ha contribuito a creare un microclima perfetto e un paesaggio boschivo estremamente fitto e variegato: ecco perché i nostri tartufi bianchi hanno caratteristiche organolettiche uniche», spiega Lorenza Marchetti, imprenditrice del settore. L'occasione migliore per provare è la Fiera che ad Acqualagna si terrà il 27 ottobre e l'1, 2, 3 e 9, 10 novembre. Potrai, ad esempio, comprare i *tuber* seguendo in tempo reale le quotazioni della Borsa del Tartufo, assaggiarli in piatti tipici come tagliatelle e frittate, seguire showcooking di chef del calibro del tre stelle Michelin Mauro Uliassi e soprattutto partecipare a speciali cacce al tartufo pensate anche a misura di bambino: esplorando una delle 250 tartufoie tra le colline intorno al borgo imparerai i segreti dei cercatori, i metodi di addestramento dei loro cani, e le tecniche di raccolta (acqualagna.com).

Dove dormire: Antico Furlo è un hotel di charme e ristorante a un passo dalla Riserva Naturale Gola del Furlo. Con i proprietari puoi provare la "tartufoterapia": una giornata di caccia e poi una lezione di cucina (da 95 € a notte la camera doppia, anticofurlo.it).

