Il Sole 24 ORE I VIAGGI DEL Sole
Mensile
Data 11-2010
Pagina 32
Foglio 1

NEO GASTRONOMIA

Il profumo dell'oro bianco

Breve viaggio tra Asti, Alessandria e Alba, nel triangolo di terre dove si raccoglie il tartufo più pregiato (e più costoso) del mondo. Da abbinare a filetti, risotti, fondute. E alle classiche fettuccine all'uovo



A destra, fettuccine all'uovo con tartufo bianco di Alba, uno degli abbinamenti che più esaltano gli aromi del tartufo piemontese.



DI DAVIDE PAOLINI

Tuber magnatum pico è il nome botanico del fungo ipogeo più prezioso del mondo: il **tartufo bianco di Alba**. Oggi sono è considerato un oro bianco gastronomico ed è il **Piemonte** che ne vanta il primato. Qui il tartufo, chiamato anche **trifola**, cresce in una zona che comprende **Langhe**, **Monferrato** e alcuni terreni dell'**Alessandrino**. Il migliore, alla vista si presenta con una superficie irregolare, di colore giallo-verdolino, con la polpa che vira dal bianco al giallo grigiastro, e un aroma caratteristico e intenso. Ed è in questo Triangolo dell'Oro Bianco che si concentrano i ristoranti dove gustarlo: con le uova al tegamino, i tagliolini, il filetto, la fonduta, la tartare, il risotto e tante altre variazioni sul tema. Difficile stabilire un prezzo per i menu a base di trifola. Basta solo considerare che la quotazione del tartufo varia ogni anno e parte da 300-400 euro all'etto: quindi una "grattata" può costare circa 20-25 euro... dipende dall'entusiasmo. Si parte da **Isola d'Asti** dove, da anni, la famiglia **Ferretto** offre al **Cascinalenuovo** (SS 231, tel. 0141958166, ilcascinalenuovo.com) una perfetta ospitalità e piatti creati da **Walter**. Da non perdere anche i plin, la fonduta e la fantastica millefoglie di lingua al foie gras. Quindi, facendo una deviazione per **Rocchetta Tanaro**, si arriva alla **Trattoria i Bologna** (via Nicola Sardi 4, tel. 0141644600, trattoriaibologna.it). Anche qui il tartufo è di casa e la cantina offre il meglio della produzione di vino **Braida**. Ad **Alba**, considerata la capitale della pepita bianca, in piazza Risorgimento si trovano due ristoranti da non perdere, sempre della stessa famiglia **Ceretto** (piazzaduomoalba.it): il **Piazza Duomo** (tel. 0173366167) dove lo chef **Enrico Crippa** ne offre un'interpretazione creativa; **La Piola** (tel. 0173442800) che propone invece piatti tradizionali. Il tartufo bianco si gusta anche nel ristorante **Al Castello** all'interno del **Castello di Grinzane** (tel. 0173262172, www.castellodigrinzane.it) e **Da Guido**, il ristorante nel **Relais San Maurizio** a **Santo Stefano Belbo** (loc. San Maurizio 39, tel. 0141841900, relaissanmaurizio.it). Celebri la sua ricca cantina e i piatti classici al tartufo, nonché le nuove creazioni dello chef **Luca Zecchin**.

gruppo arete