



CHEFTI-Press/S. Gobay

CHEFTI-Press/S. Gobay

di **GIACOMO NEWLIN**

Un tubero molto regale

Tartufo e vino nelle proposte dello chef Luigi Lafranco

Verso la fine del '700 fu il piemontese Vittorio Pico a classificare in modo definitivo il più pregiato tartufo d'Alba col nome latino "Tuber Magnatum" poi diventato "Tuber Magnatum Pico", dove la parola "magnatum" nelle intenzioni del signor Pico doveva essere "magnatium" cioè dei magnati, dei ricchi. Infatti, questo delizioso tubero, capace di esaltare numerosi piatti, nella sua bianca versione albese è piuttosto caro ed il prezzo varia in relazione alle dimensioni, alla forma, alla compattezza, al grado di maturazione, all'irregolarità e globosità, alla sua integrità e naturalmente al colore. Il tartufo nero, a seconda della specie, lo si può trovare tutto l'anno in diverse regioni d'Italia e di Francia e anche in Ticino, dove peraltro esiste anche il tartufo

bianco di una varietà comunque non pregiata. Sul tartufo esiste una nutrita bibliografia che in molti casi si amalgama alla poesia, perché questo tubero o fungo ipogeo ne ha di storie e leggende da raccontare, a cominciare dal "trifolau" (cercatore di tartufi), la figura caratteristica che, nelle notti d'autunno, esce sulle colline insieme al suo fedele ed istruito cane, alla ricerca di quello che è chiamato anche "diamante della terra". A noi però interessa soprattutto il tartufo a tavola e la premessa è che quello bianco lo si utilizza a crudo, mentre quello nero lo si può an-

che cuocere con la pietanza considerata. Tra i piatti ideali col tartufo ne citerai tre: uova in tegamino, taglierini al burro e carpaccio di fassona, mentre il vino da accostare sarà il meno tannico possibile e dovrà essere capace di ridurre, quindi di equilibrare, le note molto aromatiche del tubero regale. Non voglio però rubare il mestiere al cuoco,

che in questa occasione è Luigi Lafranco, chef del Park Hotel Delta ad Ascona, pronto a suggerirci alcuni piatti e relativi abbinamenti coi vini. Il primo è un uovo in camicia con fonduta di fontina valdostana e tartufo bianco di Alba, accompagnato da un vino della Cantina Monti di Cademario, il Bianco di Cademario DOC 2008, ricavato da uve Chardonnay, Pinot Grigio e Riesling X Sylvaner. Il secondo consiste in una lombatina di coniglio al forno, purea di zucca e tartufo bianco, accostato ad un vino rosso, il Cudrée 2009 di Trapletti a Coldrerio, 100% Merlot.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

RISTORANTE DELTA
Park Hotel Delta
via Delta 137-141 - 6612 Ascona
tel. +41 (0)91 785 77 85
www.parkhoteldelta.ch

Königliche Knolle bei Luigi Lafranco

von **GIACOMO NEWLIN**

Es war der Piemonteser Vittorio Pico, der gegen Ende des 18. Jahrhunderts dem wertvollsten Trüffel, dem weissen Trüffel von Alba, den Namen „Tuber Magnatum“ gab. Später wurde daraus „Tuber Magnatum Pico“. Pico hatte mit „Magnatum“ eine Anspielung auf die Magnaten, die Reichen, machen wollen. Tatsächlich ist dieser Trüffel in seiner weissen Alba-Version recht teuer. Der Preis der wertvollen Knolle hängt von ihrer Kompaktheit, ihrem Reifegrad, ihrer Unregelmässigkeit, Integrität und natürlich ihrer Farbe ab. Der schwarze Trüffel, der zweite der Art, kann das ganze Jahr über in Italien, Frankreich und auch im Tessin gefunden werden. In letzterer Region existiert auch eine Art des weissen Trüffels, die gemein-

hin jedoch nicht geschätzt wird. Über Trüffel gibt es viel Literatur, die in vielen Fällen poetische Züge annimmt, da sich um diese Knolle oder diesen unterirdischen Pilz viele Legenden ranken, die sich oft mit der charakteristischen Figur des Trüffelsuchers, der sich in Herbstnächten gemeinsam mit seinem treuen Spürhund in den Hügeln auf die Suche nach den wertvollen „Erddiamanten“ macht.

Hier sind jedoch die Zubereitung des Trüffels und der Umstand, dass der weisse Trüffel von Alba roh benutzt wird, während der schwarze auch gekocht werden kann, interessanter. Zu den perfekten Gerichten mit Trüffel würde ich diese drei zählen: Spiegeleier, Taglierini an Butter und Carpaccio des Fassona-Rinds.

Der zu servierende Wein sollte möglichst kaum tanninhaltig sein und muss das starke Aroma des königlichen Trüffels ausgleichen können. Luigi Lafranco, Küchenchef des Park Hotel Delta in Ascona empfiehlt diese Weine zu seinen Trüffelgerichten: Der erste Gang ist ein verlorenes Ei mit geschmolzenem Fontinakäse aus dem Aosta-Tal und weissem Trüffel, begleitet von einem Wein aus der Winzerei Monti in Cademario, dem Bianco di Cademario DOC 2008, hergestellt aus Chardonnay-, Pinot Grigio- und Riesling X Sylvaner-Trauben. Der zweite Gang besteht aus Kaninchenrücken aus dem Ofen, Kürbispüree und weissem Trüffel, dazu ein Rotwein, der Cudrée 2009 von Trapletti in Coldrerio, ein 100%iger Merlot.