

zio Agrario

D - 1

96

ondovi

AL COMIZIO AGRARIO

DI MONDOVI

PEL 40° ANNIVERSARIO

DALLA SUA FONDAZIONE

1907

Dr. Reff.

La ricchezza del Piemonte
ossia il tartufo

Prof. P. PIO MICHELE ROLFI O. F. M.

Membro d'onore dell'Accademia Partenopea Internazionale
di Lettere, Scienze ed Arti

LA RICCHEZZA DEL PIEMONTE

OSSIA

IL TARTUFO

Non omnis fert omnia tellus



MONDOVI

TIPOGRAFIA EDIT. VESCOVILE

1906

—————
Con approvazione ecclesiastica
—————

PREFAZIONE



Trovandomi nell' autunno scorso in villeggiatura , presso una generosa ed ospital famiglia di Mondovì , oltrechè di offrirmi soventi a tavola eccellenti tartufi, m' indicarono un libro dovuto alla feconda fantasia del signor Giovanni Bernardo Vigo Professore di Rettorica, libro che tenevano nella Biblioteca ereditata dai loro maggiori, e che magistralmente parla in versi latini ed italiani del tartufo qual ricchezza del Piemonte.

Ecco alcuni brani della prefazione che volgiamo dal latino :

« Assai poche sono le cose che possano paragonarsi coi nostri tartufi, vuoi per utilità e vuoi per celebrità ; essi

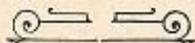
di molto guadagno a chi va a cercarli, molto ricercati dalle mense dei signori, dei principi e degli stessi re; magnificamente celebrati con parole dagli stati esteri,... con quanta soavità molciscono le nari, per la loro fragranza quanta giocondità al palato; qual ottimo succo, e quanto salubre, se non si eccede nella quantità; quanta ammirazione nel loro nascere e nel loro crescere, cose tutte che danno materia giocondissima e vastissima non solo ai filosofi per disputare, ma ancora ai poeti per scrivere.

» *Tutto ciò ben considerato, mi spinse il pensiero di scrivere circa questa materia, per potere aggiungere una benchè minima parte della storia naturale, nella quale il tartufo ancora pigliar deve il suo luogo. Specialmente poi m' induceva a scrivere intorno a ciò il motivo che è dato al solo Piemonte l' avere i veri tartufi, nel mentre che le altre nazioni hanno soltanto un' imitazione del vero tartufo piemontese.*

» *Che cosa adunque di più giusto e di più conveniente anche all' amore che ognuno deve alla sua nazione, che se trovisi in quella alcunchè da servire al decoro, alla gloria, ed agli stessi comodi della vita, lodarla per quanto fia possibile, e mandarla in memoria ai posteri? Che più? questa parte della subalpina regione, notissima per fama, è la sola nell' Europa che possessa tale specialità, e ciò è tanto vero, che sorto il desiderio in tanti stranieri di perquisire i loro terreni, invano fu impiegata ogni diligenza, ed inutile fu ogni fatica. Ma che dico degli stranieri soltanto? Non solo questi, ma spediti dai magnanimi nostri re Vittorio Amedeo II e Carlo Emanuele III nella Germania, nella Francia e nella Bretagna, nelle parti cioè tra le più fiorenti d' Europa, valorosi e sperimentatissimi cacciatori di tartufi con cani di prima scelta, ed allettati da grandiosi premi e vistosi, e nulla avendo tralasciato di lavoro e cura ed industria, non poterono con-*

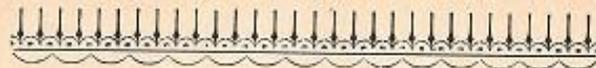
tentare i nuovi padroni, fattisi talora compagni alle loro indagini; e ritornati alla patria loro, mentre parlavano delle benigne accoglienze ricevute, ricordando l'ubertà, l'abbondanza e l'amenità delle regioni percorse, mentre facevano le lodi di tante altre cose, aggiungevano sempre che nel ricercare i tartufi avevano invano speso il loro tempo, che non ne avevano trovato veruno che potesse eguagliare i nostri, nel colore, nell'odore, o nel sapore.

» Cosichè, conchiude l'autore, siccome ogni terra non può produrre tutte le cose, così la sola terra del Piemonte produce nelle sue selve e nelle sue colline gli egregi tartufi che ei cercherà di lodare e di celebrare. »



PROEMIO

Quegli che vuole ricercar tartufi, deve prima di tutto ben imparare quale sia la natura dei terreni, e quali ne siano i segni onde conoscere bene l'adattato terreno; nulla più di ciò può giovare ad alleviargli la fatica, e rendere paghe le sue voglie. Quindi deve pensare ai cani che deve nutrire ed ammaestrare con arte, mentre sono ancora teneri, affinchè non lascino poi intatti i fecondi riposti seni che in sè racchiudono il prelibato tartufo.



I.

Qual terreno non sia buono da tartufi.

Primieramente, se il terreno sia grasso, ed adatto a produrre grano; se pigliandolo in mano, vi si attaccherà qual pece, imbrattando le dita; se la terra scavata, qualora si preme tra le mani e si sminuisca in più parti, incontanente non si fende, invano è menar in cotal piaggia i cani. Nè conviene arrestarsi a mirar quella terra, che abbondando di dolce umore, somministra buona erba, nè quella che produce trigoli, o lappole, o dumi, o alga e giunco; e quella neppure che è assai densa e che si trova posta a mezzanotte, epperiò fredda e non adatta a tartufo.

II.

Qual terreno sia buono.

Il miglior terreno pei tartufi è quello che sta esposto a mezzogiorno, e che abbonda di ghiaia, e più ancora quello

che sta sotto i fronzuti rami delle ghiande. E non ci spaventino i luoghi solitarii, ove mai non verdeggia nè erba, nè fiore, nè quei terreni che si trovano attorno a squallide catapecchie, nè il tufo e gli stessi sassi, che dal suolo si veggono qua e là spuntare. Questo è buon terreno ed adatto. E non di rado avvenne che appie' di sassi e di scoscesi poggi riempirono l'aria di soave odore i profumati tartufi.

Non però soltanto tra solinghi sassi o in luoghi perigliosi è d'uopo cercare il tartufo, molte piaggie ne invitano che sono scevre d'ogni rischio, e pienamente paghi fanno i nostri voti; alla ricerca ancora invitano molte foreste ed aprichi colli e boschi ed erti prati e magri.

Nè per noi dovremo lungi ricercare le felici campagne, che producono il sospirato frutto. Si trovano nelle Provincie di Torino, di Cuneo e di Novara e specialmente poi nel Circondario di Alba ed in quel di Mondovì nelle regioni comunemente chiamate le Langhe, eccellenti quelli che si trovano in Oteria regione dipendente da Briaglia S. Croce.

Quivi seguiti dai loro figli i padri recansi con sollecita cura nei mesi di

settembre, ottobre e novembre e parte ancora di dicembre, se il tempo lo permette, ai noti siti, e scavano la terra a poco a poco con adunco ferro, là dove i cani odorando, frugano coi piedi, finchè sia dato trovare il nascosto frutto.

Di là ai mercati si portano, ai borghi, alle castella, ove aspettano le mense sontuose e liete per ogni parte; e di là pure spesso nelle straniere plaghe si mandano, agli stessi Re, Principi e Primati delle città, che li tengono cari, purchè vengano dal Piemonte.

È ben vero che la Francia dà ancora i suoi tartufi e bianchi e neri, chiamati *truffles* e che nascono nelle terre bagnate dalla Senna, dalla Loira o dalla Marna, ma nè l'odore, nè il colore e tanto meno poi il sapore hanno nulla che fare con quelli del Piemonte, tanto ne sono inferiori. Ringraziamo adunque la Provvidenza, che in mezzo a tanti altri privilegi, ha anche in ciò voluto favorire il Piemonte.

Il Bollettino di legislazione e di statistica doganale e commerciale pubblica nel gennaio 1906 i seguenti dati intorno alla produzione dei tartufi in Francia durante l'anno 1903.

Il valore totale dei tartufi raccolti in detto anno è calcolato in franchi

6,161,763 ; la quantità totale fu di quintali 7,413 e quindi il valore medio per chilogrammo fu di franchi 8,31.

I prezzi più alti, 15 franchi per chilogramma, si hanno per limitate produzioni della Charente e del Corrèze.

Circa un quarto della produzione francese di tartufi è destinata alla esportazione: infatti nel 1903 presero la via dell'estero 180,000 chilogrammi netti, ossia il 24 per cento della produzione. Il valore di questa esportazione è stato calcolato in 2,170,560 franchi.

Passando poi a parlare della esportazione dei tartufi dall'Italia, il Bollettino dice che questa esportazione italiana si opera per quantitativi assolutamente incomparabili a quelli della Francia e che per l'appunto sono in gran parte destinati alla Francia.

L'esportazione italiana di tartufi raggiunse cifre di discreta importanza nel 1899, nel 1900 e nel 1902; declinò dapoi, ma riprese lo scorso anno, tanto che a tutto novembre 1905 ne uscirono 187 quintali, valutati 61,000 lire, contro 13 quintali per 40,000 lire nello stesso periodo di undici mesi del 1904.

III.

Necessità dei cani per trovar tartufi.

Chi vuole con maggior facilità trovare tartufi bisogna avantutto che con preghiere ovvero con denari si procuri un cane, il quale sappia fiutando conoscere qual suol ne sia fecondo, e se tale non trova il cane, bisogna che procuri di ammaestrarlo.

Ed ecco qual cura sia necessaria.

IV.

Quali cani, e come si debbano ammaestrare.

Primieramente si trascalga un cagnolino nato di buona razza. Non si miri in lui nè il pelo, nè il colore, ma soltanto il capo, il naso ed il piede. Larghe e volte in su abbia le narici, svelta la testa, ed i piedi adattati alle gambe, che non siano nè troppo lunghe, nè troppo grosse. Bisogna qui far attenzione alla madre, che s'è da guardia o da caccia a ben poco pel nostro uso varranno i suoi figli.

Tuttavia, qualsiasi la madre, occorre che i cani prima imparino, anche in casa, ad odorare carne o pane che posti

siano sotto poca ghiaia e tragganli fuori colle unghie, e sentan piacere quando li abbiano trovati. Nascondere poscia l'esca medesima fuori sotto a smossa terra, ma a fior di essa, ed in più parti; e la vegga il cagnolino, a cui devesi quindi insegnare a ricercarla, e confortarlo spesso od anche aggiungere stimoli alle voci, se fia d'uopo; e poscia, quando i cani incomincieranno di proprio grado a ricercare i cibi nascosti, allora si tocchi le loro nari con ben maturo tartufo; e tenendolo tra le mani si allettino con la voce e con carezze a pigliarlo coi denti, mentre loro si mostra tra le dita, e saltando spesso tentino di pigliarlo. Poscia in loro presenza lo si copra con sabbia oppur con creta, ma assieme si nasconda un pezzo di pane, ovvero un pezzetto di carne, e più volte allora si addestri il cane a cercare la desiata esca.

Ma quando sia bastantemente noto l'odore e desto il desiderio di cercare, nascondinsi sotto a cespugli ed in preparate buche degli odorosi tartufi; ed allora chiaminsi i cani, si invitino a cercare colle loro zampe l'agognata preda, e se loro fia dato di trovarla subito, lor non si neghi un desiato premio, e non restin delusi da vana speranza.

Da queste lezioni ne verrà che essi impareranno a frugare poco a poco il seno della terra non ismossa, e poco a poco gareggeranno lietamente tra loro a ricercare i preziosi doni. Saranno subito tocche dall'odore le sagaci nari, ed i cani col ceffo basso scorreranno ora intorno a questo, ed ora a quel poggio. Ma, e specialmente quando già siano robusti per età, è bene che siano condotti col ventre vuoto alle felici piaggie, perocchè la fame sarà acuto sprone al loro operare se pigri indugieranno, e dalla speranza del cibo allettati più facilmente andranno all'agognata preda.

Si avvezzino ad ubbidire prontamente alla voce della guida, quando li mena fuori del loro stallo, nè quella consenta mai, quando li abbia sciolti, che vedendo qualche uccello o selvaggina in lontananza, le corran dietro, come usano di fare, altamente abbaiano. Che se fian sordi ai divieti del cercatore, faccia questi che prontamente paghino la pena, o tirando loro gli orecchi, ovvero scuotendone il dosso con gentil ginestra.

V.

In qual tempo si debbano cercare i tartufi.

Quando il cane sarà ammaestrato a conoscere l'odor della feconda terra ed a scavarla avidamente e tentare di tirarne fuori gli odorosi frutti od almeno darne indizio, appalesando colla coda il suo gaudio di averli scoperti, attender bisogna i primi freddi d'autunno, e se si vuole anche verso il finire dell'estate. Allora conviene sorgere di buon mattino, e scorrere le felici campagne. In sul mattino i cani più facilmente sentono quell'odor che di sé manda la rugiadosa terra, se fecondo e ricco ha il seno di tartufi. Nè rimpiangerai il perduto sonno, poichè se tu non fossi stato lesto in alzarti, allora altri più di te mattiniero avrebbe già percorso le note piaggie, vedresti i buchi onde furono tolti intorno intorno quei che tu speravi recare a casa, ed invano ti dorrai che altri lieto ne vada.

VI.

Come cercare i tartufi e cura nell'estrarli.

Come adunque saremo all'aurora, piglia in mano il ferro che sia affisso ad un bastoncello lungo due piedi, osserva

che dall'una parte il ferro sia diviso in due denti, e nulla più lunghi che un sol dito, e dall'altra parte sia largo e tagliente, onde il suol possa spaccarsi e trarlo via e dispergerlo dintorno; teco porterai un cestellino di vimini nella mano sinistra, ma che possa chiudersi, onde non perda l'odore l'agognato frutto.

Innanzi sen vada, oppur ti segua il tuo segugio; e quando sia giunto il tempo di fermarsi, non dubitare che il cane medesimo certi segni ne darà. Appena saranno tocche le nari del segugio dall'alito odoroso che ampiamente diffondesi dal profondo seno della terra, immantinenti fiutando il suolo avidamente, e girandovi intorno e dimenando la coda, mostrerà che sotto esso sono i frutti cercati; e poi comincerà a scavare la terra.

Allora bisogna che il ricercatore istesso ponga mano all'opera, e vuolsi in allora far uso del biforme ferro. Scavisi all'intorno, ove olezza il terreno, una piccola fossa larga ed alta non meno di otto o sei dita; quindi frughisi in ogni parte il suol colle mani e col bidente, e gareggi il cane a trar fuori coi piedi la smossa terra, e con pazienza e fatica ecco apparire il desiderato frutto.

Che se il segugio o dalla vista indotto di qualche augello, o dal latrar dei compagni forse ti lascerà, non dovressi per questo perdere la speme della preda. Non incresca allora di raddoppiare la dolce fatica, osservando ben fisso quali segni dia del soave odorifero frutto quel terreno che ne ha il seno fecondo. Questo suole apparire o interamente ignudo di erba, o non così vestito come il vicino, e sempre dimostra la sete, aprendo più bocche, se abbondante pioggia non glie la estingue; e vedrassi intorno ad esso uno stuolo di verdi moscherini, andar volando, o coprire il suolo, oppure cercarsi il pascolo nei riposti ricetti che egli lor somministra. Vi sono taluni, ai quali piace esplorare quei siti in cui scorge i detti indizii con un bastone; ma sarà meglio scavare intorno col bicornè ferro la ricca terra, e poscia con le dita a poco a poco rifrustarla tutta, e cercare i nascosti frutti odorosi.

VII.

Di quante specie ve ne siano.

Un nome stesso fu dai nostri padri dato a tutti quei tartufi che crea l'ingegnosa comun madre in diversi siti,

benchè non tutti sieno eguali di forma ed un poco differenti nel colore e nel sapore, più o meno essendo questo acuto. Quelli che producon le campagne della Francia, e molte ancora dell'Italia, sono neri sì al di fuori che al di dentro; aspra hanno la pelle, e raggrinzata, bernoccolato il corpo, ed appena può l'arte rendere soave il loro sapore.

Ve n'hanno di quelli che sono bianchicci e tutti assai piccoli, ma questi, benchè sian pari di forma e di colore ai più pregiati, non però possono stare a petto con essi nè nell'odore, nè nel sapore; e la fama medesima dice del loro poco prezzo, dal momento che mentre loda quelli delle altre piaggie, di questi quasi mai ne parla.

I migliori sono quelli che al di fuori hanno un color di caffè sbiadito, con pelle piuttosto fine e liscia, al di dentro poi sono di color bianco-nero ceneregnolo ed hanno eccellente profumo.

VIII.

Qual sia la natura del tartufo.

Si dice che i tartufi al ritornar della primavera, nascano di repente nel cupo grembo della terra, ed ognuno poco a

poco pigli la sua forma e quindi cresce. Piccoli però ancor sono e simili ad un piccolo ciliegio, e poi a uova di colomba o ad una prugna, non mandano odore come nell'autunno, nè abbastanza grato è il loro sapore, sì che in allora si lasciano crescere in pace.

Dicono inoltre che possono vivere per un anno sotto terra; poscia null'altro resta del loro corpo consunto da nera fracidanza fuorchè piccoli grani, e questi sono creduti e detti semi.

IX.

Seme dei tartufi.

Qualora si tagli un tartufo ben maturo, e colla lente si contemolino l'interne sue parti una ad una, si vedranno che tutti i semi se ne stanno nascosti nelle loro nicchiette separati l'un dall'altro ed appaiono rotondi: di colore che si avvicina al fosco: da due a tre e forse anche quattro potranno scoprire in ciascuna di queste nicchiette. Di là tutta nasce la prole, e quando il tempo è giunto, l'una succede all'altra.

È questa dapprima tenerella ed appena grossa come un cece od un pisello, internamente è bianca; ma fuori

è rossiccia, poscia quando essa matura piglia un nuovo colore che tende al giallo, mentre le parti interne sono tutte nericcie, e del primitivo loro bianco solo appare un vestigio sparso in poche striscie, per le quali si insinua al certo quell'umore, che a tutto la gran madre dispensa, e da cui esse ricevono il sostegno della vita.

I semi poi vengono dischiusi dalle opportune piogge, ed anche dall'aria che trapassa ogni seno più recondito, e schiusi che sono crescono, a ciò giovando il sito del terreno e la natura istessa. Per questo, guidati dalla speranza, sempre alle medesime piagge si recano coloro che cercano tai frutti, sempre rifrustano i medesimi prati a loro noti, od i boschi od i colli attigui a cotai prati.

X.

Seminazione dei tartufi.

Onde procurarsi tartufi, dotte carte insegnano qual cura debbasi porvi. Comandano queste di scavare in aprica foresta ove poc' anzi siano state tagliate delle quercie, pigliare di questa terra la più leggiera che sia possibile, farla passare dentro al cerchio di denso

staccio; poscia si ricopra il suolo di quel mucchio, donde siansi già prima tolti due palmi, vi si sparga acqua sopra, indi novella e fina terra vi si ponga sopra, ed ecco nel seguente autunno che troverannosi i semi fruttificati.

Pare che i Bretoni, alle cui terre erano ignoti i tartufi, scavarono ed ancora al presente scavano nei loro boschi, ma sempre nei medesimi siti, ed il seme ne fu lor recato a caso dagli amici campi dei Tettosagi, e così pure si intese dire nella terra di Linguadoca che in sul finir d'autunno si erano prodotti tartufi di cui i semi erano stati portati dal Piemonte.

XI.

Varie figure del tartufo.

Non in tutti si scorge una medesima figura; ma ne' più essa è rotonda, in alcuni è quadrata, in altri triangolare, in altri ancora ha molti angoli, in molti il corpo è nocchiuto, nè eguale di mole, rare volte il suo peso arriva alla libbra, ma difficilmente se ne troveranno che arrivino fino alle due libbre.

XII.

Quale ne sia l'uso.

Si possono usare soltanto come condimento e profumo, giacchè attesa la forza del calore che in sè contengono, possono, abusandone, recar danno non poco alla salute ed alla borsa. Possono servire a condimento per la selvaggina, per gli uccelli, per la fonduta, pel risotto, tagliatelli etc.

Ma per servirsene, bisogna anzitutto nettarli per bene; raschiar in prima la creta che sta dintorno, spargervi sopra un poco di acqua calda, ed uno ad uno stropicciarli più volte con uno spazzolino e tergerli per bene.

Indi bisogna ricorrere alla *rasiera*, e mi sia lecito servirmi di questo nome. Fu la rasiera, ignota un tempo ai nostri maggiori, inventata per tagliar con arte i tartufi. Sostiensì da sottile lama di noce larga sei dita e lunga nove. Sta nel mezzo attraversato un terso acciar tagliente cui tengono fisso dall'uno e l'altro lato due chiodi; il taglio poi si eleva dal liscio legno, ma così che appena si possa veder sollevato: sotto sta l'assicella traforata e cava; e quindi lavorando scendono del

tagliato bulbo ad una ad una le fettucce eguali.

Con la mano sinistra pertanto alla rasiera, con la destra appressando un tartufo al sottoposto acciario velocemente il dimena dall'uno all'altro canto, e qual terso argento accoglie i larghi pezzi. L'olio quindi questi condisce, e l'agro e dolce succhio che dan gli aranci con sale e pepe, e quinci servito ai convitati ridesta l'appetito, e forza e vigor novo acquista lo stomaco ed il calor di fibra in fibra si diffonde...

XIII.

Come si conservino i tartufi.

Nè quando sarà giunto il rigido inverno non mancheranno i tartufi, se uno vorrà e saprà conservarli. Ed ecco il modo:

Giunto al finir d'autunno, piglinsi quei tartufi che vorranno conservarsi e si scelgano uno ad uno. Siano stati da poco tempo sveltiti dal seno materno, e vedansi ancora cospersi di nativa terra. Pongansi in freddiccia cella, e copransi con minuta arena, oppure si ungano con molle cera, od avvolgansi in sottile pelle, e tutti uno ad uno si

coprano, onde lungi da lor stia l'aer nocivo. Per tal guisa infatti potranno serbarsi, e come il mesto inverno avrà in ogni parte indurato i campi, e tutto sarà gelato, si potrà avere quel frutto che indarno sarà sui mercati cercato. Non a lungo peraltro potrà servire tale preparazione; poichè nè l'arena, nè la cera potranno per molto tempo conservare i tartufi, che diventeranno molli, perderanno l'odore, e vedrannosi poscia cosparsi di muffa e guasti.

Quando adunque se ne avrà ricoperto di sabbia o di cera quel tanto che potrà servire per un mese, allora fatta buona provvista, tutti si tergano con acqua tiepida e collo spazzolino. Quindi si divida ogni tartufo in tre o quattro parti; si asciughino con bianco lino, e quando siano ben asciutte si pongano in un orciuolo a strati a strati, badando che su di ogni strato vi si ponga sale, pepe ed aromi, e sopra vi si versi olio finissimo fino all'orlo del vaso.

Per cotal modo si terrà del tutto lontana la corruzione, per quanto lungo sia l'inverno, e spesso se ne potrà fare grato uso e sorprese agli amici. Nè diventerà inutile l'ultimo avanzo, quando tutti saranno stati ritolti i tartufi dal

vaso; si condiranno con esso molte vivande, ed il padrone coi convitati potranno ancora sentire il gusto del delicato frutto.

Ma se, quanto sol basti a dar soave sapore alle vivande, si vorrà serbare anche per un anno intiero, se si vorrà lungi cacciare ogni pericolo di corruzione, bisogna disseccare prima a lento fuoco, ovvero al sole, quel numero che si vorrà conservare e quindi porli in una caraffa, o vaso di vetro, ermeticamente chiusa; oppure si ponno ancora tritare e ridurli in finissima polvere, della quale potranno servirsi i cuochi per condire le vivande, e dare a queste il gusto del tartufo.

XIV.

Come si mangiano i tartufi [*].

I tartufi possono prepararsi in uno dei modi seguenti; ma stando il loro maggior pregio nel profumo squisito, si capisce facilmente che essi non debbono andar sottoposti a prolungata cottura ed alla miscela di ingredienti che possano mascherare, sopprimere ed alterare questa loro preziosa qualità.

(*) *Gazzetta di Mondovì*, 16 dicembre 1905.

Ond'è che i tartufi vanno preparati nei modi più semplici e più sbrigativi.

Tartufi crudi.

Preparati crudi, i tartufi costituiscono uno dei piatti più ghiotti. Si puliscono i tartufi con acqua tiepida e uno spazzolino, per asportare qualunque traccia di terra, causa di pessima sensazione; dopo di che si tagliano, senza pelarli, in sottili fettine. Affettati i tartufi, si dispongono a strati in un piatto e vi si aggiunge sale fine, pepe, olio di oliva e sugo di limone.

Così serviti sono gustosissimi ed integralmente forniti del loro profumo.

Eguualmente crudi ed affettati, riescono eccellenti per aromatizzare altre vivande. Così piatti di carne, costolette, polpettine, ecc., sulle quali prima di servirle in tavola, si dispongono i tartufi affettati. Ghiottissimo riesce il *risotto alla milanese* aromatizzato in simil guisa con tartufi bianchi, e così anche le *tagliatelle* ed i *maccheroni* al sugo, od al *ragoût*, quali si fanno nella cucina bolognese.

I tartufi crudi non fanno indigestione, perchè l'indigestione il più delle volte proviene dalla *quantità* o *qualità* dei cibi preparati e resi ghiotti dai tartufi.

Tartufi alla piemontese.

In una tortiera si fanno degli strati alternati di tartufi affettati e di formaggio parmigiano, pure in fette, mettendo per ogni strato sale, pepe e olio di uliva. Si pone al fuoco, ricoprendo con coperchio pieno di brace, ed in dieci minuti è pronto il piatto, che si serve con spicchi di limone.

Tartufi alla spagnuola.

Vediamo un po' come gli spagnuoli mangiano i gustosissimi tartufi.

Li fanno cuocere in fretta nell'olio, con spezierie, sale, pepe, cipolle tritate, erbe fine e foglie di lauro; appena cotti vi aggiungono un mezzo bicchiere di Madera e due tuorli d'uova, che rilegano il tutto.

Tartufi sotto la cenere.

Dopo averli puliti bene e spazzolati, si spalmano con sale e pepe, e s'avvolgono con carta a due doppi, insieme a pezzetti di lardo. Si bagna il cartoccio e si mette sotto la cenere calda. Dopo un'ora si levano dalla carta, si asciugano e si servono.

Tartufi allo « Champagne ».

È il *non plus ultra* della raffinatezza e la preparazione è di... lusso. Si mettono i tartufi in una casseruola con pezzetti di lardo, sale e foglie di lauro.

Vi si versa una bottiglia di *champagne* — di quello autentico, ben inteso -- e si copre ermeticamente, facendo bollire per mezz'ora, dopo di che si levano e si servono.

Allo *champagne autentico*, che costa caro ed è quasi sempre falsificato, si può sostituire il nostro Asti spumante, o lo *champagne* italiano, che fa lo stesso effetto e costa assai meno di quello francese.

Tartufi alla parmigiana.

Tagliate a fette sottilissime i vostri tartufi, dopo averli puliti.

In un tegamino ponete un pezzo di burro, grosso come una piccola noce, e quando è sciolto e colorito a fuoco vivace, mettetevi i tartufi affettati. Quando sono ben caldi — state bene attenti: non devono bollire — ritirate dal fuoco il tegamino, il contenuto del quale cospargerete di formaggio grattugiato, umettato di poche gocce di limone.

Tartufi al burro.

Pulite e affettate i tartufi. Le fette più piccole, o rotte, mescolatele a cipolla, scalogno, prezzemolo, sale e pepe. Triturate prima, e pestate poi il tutto con burro fresco, finchè risulterà una pasta omogenea o quasi.

Con questa ungete abbondantemente il fondo di una casseruola e sul fondo deponete uno strato di tartufi affettati. Quindi, un nuovo straterello di burro e così via, sino a che avete tartufi.

Il burro da impiegare, ricordatevelo, ha da rappresentare la metà, in peso, dei tartufi da cucinare.

Aggiungete per ultimo due cucchiaini d'olio d'oliva, e coprite la casseruola; esponetela per un quarto d'ora a fuoco lento, aggiungendovi il sugo di un quarto, o di un mezzo limone; più un quarto di bicchiere di vino bianco secco e un bicchiere di brodo leggero.

Tartufi in bianco.

Fate la *salsa bianca*; aggiungetevi un bicchiere di vino bianco secco; fate bollire e poi aggiungete i tartufi sottilmente affettati. Fateli cuocere nella salsa, ed al momento di servire, regalateli di un pezzo di burro; dimenate

bene; ma *non* li esponete nuovamente al fuoco.

Fonduta alla piemontese.

Tagliate 170 grammi di fontina grassa a piccoli dadi, ponetela prima nell'acqua fresca o nel latte per mezz'ora, indi in casseruola asciutta con 56 grammi di burro e mezzo bicchiere di latte; tramenate il tutto con mestola di legno in modo da far sciogliere la fontina; sciolta che sia, legatela con quattro tuorli d'uova sbattuti, mescolando bene e senza far bollire. Se la fonduta è ben fatta, alzandone un po' colla mestola, deve scorrere liberamente senza far alcun filo. Se invece ne facesse, spruzzatela con qualche goccia d'acqua, aggiungendovi 14 grammi di burro. Amalgamata che sia colle uova, versatela in un piatto profondo, affettandovi sopra due bei tartufi bianchi. Servitela ben calda.

Insalata di tartufi.

Rossini, il *Cigno pesarese*, non fu solamente un grande genio musicale, ma anche un professore raffinato di gastronomia. Raccontava il buon Antonio Tamburini, celebrato artista ed amico intimo di Rossini, che il *maestro*

con una siringa iniettava il sugo entro maccheroni per renderli più sostanziosi e più aggradevoli al palato; ed è pure confermato ch'egli sapeva apprestarsi un'insalata di tartufi che faceva le delizie dei suoi ospiti.

Egli, Rossini, affettava finissimamente i tartufi bianchi di Piemonte, e in una insalatiera metteva olio d'Aix o di Lucca, mostarda fine, aceto, un po' di sugo d'arancio, sale e pepe. Batteva questa salsa fino a sua completa combinazione, e quindi vi mescolava i tartufi.

