

# I tartufi in Piemonte latitano ma sono ottimi quelli bianchi dell'Istria

CARLO BOGLIOTTI

**Q**ui in Piemonte siamo nel bel mezzo della Fiera internazionale del tartufo di Alba. Un momento atteso, che caratterizza in modo importante l'autunno e richiama, com'è giusto, molti turisti appassionati da tutto il mondo. Ogni anno, secondo tradizione langarola, si fanno i bilanci della raccolta, i trifolau - i cercatori - dicono la loro facendo attenzione a non scoprirsi troppo.

Di solito preferiamo non parlare di tartufo in questa rubrica, dato che si tratta di un prodotto extralusso, lontano dagli acquisti quotidiani. Però è altrettanto vero che li vediamo in mostra nei negozi specializzati, che magari si riceve un regalo, che una voglia - se si può - ce la si può anche togliere. E dobbiamo parlarne perché la si-

tuazione quest'anno è particolare: non per fare i guastafeste, ma per ora l'annata 2017 del prezioso tartufo bianco langarolo è stata disastrosa.

Se ne trovano pochissimi e sono piccoli. I navigati conoscitori della zona a precisa domanda vi risponderanno: «Tartufi? Quest'anno non ce n'è!» - e ci sia consentito il piemontesismo -. Immedesimandoci, immaginiamo la difficoltà nel dover tenere in piedi una fiera così importante con tutto il suo indotto. Forse, come fanno i produttori dei più grandi vini del mondo, ogni tanto avrebbe più senso non mettere in produzione l'annata, sicuramente farebbe più notizia, e forse anche giustizia al prestigio di cui si gode. Ma è anche vero che queste sono buone occasioni per fare una corretta informazione.

Per contro, c'è stata una buona

produzione di bianchi in Istria, sull'Appennino bolognese e in Umbria, in alcune parti dell'Est, come la Romania. Alcuni sono strepitosi, gli istriani per esempio sono molto difficili da distinguere in termini di qualità dai grandi albesi.

E qui come al solito - come per i funghi - la tentazione di speculare e fargli cambiare provenienza a seconda di dove si vendono sarà forte. Non riportiamo i prezzi per pudore, ma l'impossibilità di tracciare in modo completo l'origine è l'occasione che fa l'uomo ladro. Viste le condizioni climatiche, al momento in Piemonte i tartufi sono più rari del solito e dovrete potervi fidare molto bene di chi ve li vende per tali (soprattutto se di grossa taglia), come di un amico vero.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

