



Fabio Marzoli con il suo cane Sheba alla ricerca dei tartufi sopra Meride.

“In Ticino crescono le quattro migliori specie europee dei neri”



I tartufi neri, trovati con l'indispensabile fiuto del cane, vengono estratti dalla terra con il vanghino.

PICCOLI TESORI SOTTO TERRA

Le vie dei tartufi

◆ **Con Fabio Marzoli** alla ricerca dei sapori d'autunno, costosi e irresistibili come un gioiello. Non per niente si chiama anche diamante nero. — KERI GONZATO

È giovedì mattina, il cielo miscela il grigio all'azzurro, il terreno si sta asciugando dopo una settimana piovosa e l'aria è temperata: il tempo ideale per andare alla ricerca di tartufi. Forse non tutti sanno che la Svizzera è un territorio propizio per la crescita di questo

particolare fungo, chiamato anche diamante nero: raffinato, ricercato e costoso. Nel terriccio dei nostri boschi ticinesi, dal Monte San Giorgio al San Salvatore, si trovano tartufi che non hanno nulla da invidiare a quelli più blasonati, come il tartufo d'Alba o il Périgord. Fabio Marzoli e il suo cane

Sheba, un labrador dorato tanto bello quanto amabile, sono pronti per guidarmi nelle zone boschive sopra Meride, perfette grazie al suolo calcareo e alla vegetazione di latifoglie mesofile. «Il tartufo per me è una passione da sempre -, racconta con fare rilassato e gentile -, fin da piccolo, nelle Marche, amavo ac-

compagnare mio nonno nei boschi e oggi è diventata la mia professione». Dal 1986, Marzoli ha deciso di dedicare tutte le sue energie a far conoscere questo prodotto particolare che vende in Svizzera e nel mondo. Da allora, con l'azienda familiare Tartufi Marzoli basata a Vacallo, offre tartufi freschi, che in

parte ricerca personalmente sul territorio ticinese e in parte riceve dai diversi tartufari. «Per me si tratta di un rituale, ogni mattina mi alzo e parto per un momento solitario nei boschi: è un modo privilegiato di iniziare la giornata, a stretto contatto con la natura. Ed è uno dei motivi che mi fa amare tanto la mia attività».

Il profumo è una delle caratteristiche più speciali del tartufo: penetrante e persistente, si sviluppa a maturazione avvenuta con lo scopo di attirare gli animali selvatici. Maiali, cinghiali, tassi, ghiri e volpi spargeranno poi le spore del frutto, perpetuando la specie.

Mentre ci avviciniamo alla zona preziosa che

Panna cotta ai tartufi

Ingredienti

per 4 coppette da 1½ dl l'una

- ⇒ 3 dl di panna semigrassa
- ⇒ 1 c.no di olio extra vergine d'oliva al gusto di tartufo bianco Coop Fine Food
- ⇒ ½ c.no di sale
- ⇒ Poco pepe bianco
- ⇒ 2 fogli di gelatina, messi in ammollo in acqua fredda per ca. 5 min. e sgocciolati

Preparazione

Portare a ebollizione la panna con tutti gli ingredienti fino al pepe compreso, stemperare immediatamente la gelatina nel liquido bollente, versare nelle coppette, coprire e mettere in frigo per ca. 4 ore. Ideale con: grissini e un'insalatina di rucola e prosciutto crudo.



Foto: Annick Romanski, mad

... Marzoli conosce bene, Sheba, si fa guidare dall'odorato. «Il cane da tartufo non deve essere di una razza specifica ma, tra lui e il padrone deve esistere un rapporto particolare. Il cane, oltre a essere sensibile e collaborativo, deve essere felice, altrimenti perde la motivazione. Viceversa, il padrone senza il cane è perso». Oltre a un paio di buone scarpe e al vanghino, piccolo attrezzo per scavare, l'unico elemento davvero essenziale per la ricerca è infatti il cane. Nel loro caso si nota un'armonia, un affetto reciproco totale. Nel giro di un'oretta Sheba, sotto a una spolverata di terra, trova sette otto tartufi neri, i più comuni sul

territorio. «In Ticino crescono le quattro migliori specie europee dei neri» conferma il tartufaro. Dalle nostre parti, la ricerca deve esistere un rapporto particolare. Assieme ai classici *fungiat* c'erano però sempre anche i *trifulat*. Dal 2012 il Ticino ha la sua *Associazione Svizzera italiana del tartufo* il cui presidente è proprio Fabio Marzoli. «Conta una trentina di persone, ci incontriamo due volte all'anno per condividere aneddoti e segreti». A casa, seguendo i consigli di Fabio Marzoli, preparo un piatto di tagliatelle al burro e al tartufo ticinese: una delizia per i sensi... ● www.tartufimarzoli.ch



L'esperto

François Blondel
pioniere della coltivazione del tartufo

In natura oppure coltivati

Come nasce una coltivazione di tartufi?

Innanzitutto, si ricercano assieme al cane i luoghi dove crescono naturalmente. Si iscrivono poi le colture nei settori forestali e agricoli. Noi, a Genolier (VD) abbiamo ricevuto un sostegno di 15mila franchi per far partire il progetto come coltura innovativa. Dopodiché, si elabora il substrato, uno degli aspetti più complessi, in quanto deve permettere alle radici di svilupparsi in modo ottimale. Ci si occupa di altri aspetti tecnici e si passa poi alla raccolta delle

sementi dalle piante madri produttrici e alla raccolta dei tartufi ai piedi delle stesse, in modo da produrre delle piante perfettamente adattate al clima svizzero. Seguono 1-2 anni di coltura sotto serra per allevare le piante, che verranno etichettate singolarmente tramite un laboratorio indipendente.

Come si è sviluppata la vostra attività?

La nostra produzione è indirizzata a terzi, come agricoltori o viticoltori che desiderano diversificare la loro attività. In questo decennio abbiamo piantato oltre 30 ettari di coltivazioni di tartufo in Svizzera francese e tedesca... ci manca soltanto il Ticino.

Quali sono le caratteristiche del territorio svizzero rispetto alla crescita del tartufo?

Se risaliamo all'era glaciale, la Svizzera era molto simile ai paesi che ci circondano. Di conseguenza, tutt'oggi, in natura si trovano quasi tutti i tartufi che crescono nei paesi limitrofi. Il più abbondante è il tartufo di Borgogna (*Tuber uncinatum*), seguito dal tartufo di Périgord (*T. melanosporum*) e, molto più raro, il tartufo bianco (*T. magnatum*) che è stato trovato nell'area di Ginevra. I tartufi che crescono in natura e quelli coltivati non hanno alcuna differenza, nella forma, nel profumo e quanto meno nel sapore. ●

www.plants-truffiers.ch

UN'UNIONE... DAL SAPORE REGALE



Foto: mad, Beatrice Thommen-Stöckli

Olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo bianco Fine Tood

Questo olio di tartufo è il frutto della spremitura di pregiatissime olive taggiasche e di aromi ottenuti dall'immersione del tartufo bianco nell'olio, arricchendo il sapore dell'olio con eleganza, ma senza mai dominarlo. Fr. 9.40/100 ml, nei grandi centri Coop.

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

NEW

NESCAFÉ
Shokissimissima

LATTE ESPRESSO
SHAKE ME

NESCAFÉ
Shokissimissima

LATTE MACCHIATO
SHAKE ME

SHAKE ME

KISS ME

Emmi
Il meglio dal latte svizzero

Perché la fetta è la forma perfetta.

Fette di formaggio Emmi. Delizioso formaggio svizzero in pratiche fette.

30% DI SCONTO
Sconto del 30% sull'acquisto del formaggio Emmi a fetta (cremoso-raffinato, saporite aromatiche, alla nocciola-delicata). Offerta valida dal 28.10.2014 al 15.11.2014. Buono non cumulabile con altri buoni o azioni, valido solo nei punti vendita Coop. In vendita nei grandi supermercati Coop.

30% DI SCONTO
Sconto del 30% sull'acquisto del formaggio Emmi a fetta (cremoso-raffinato, saporite aromatiche, alla nocciola-delicata). Offerta valida dal 28.10.2014 al 15.11.2014. Buono non cumulabile con altri buoni o azioni, valido solo nei punti vendita Coop. In vendita nei grandi supermercati Coop.

It all starts with a **NESCAFÉ**

