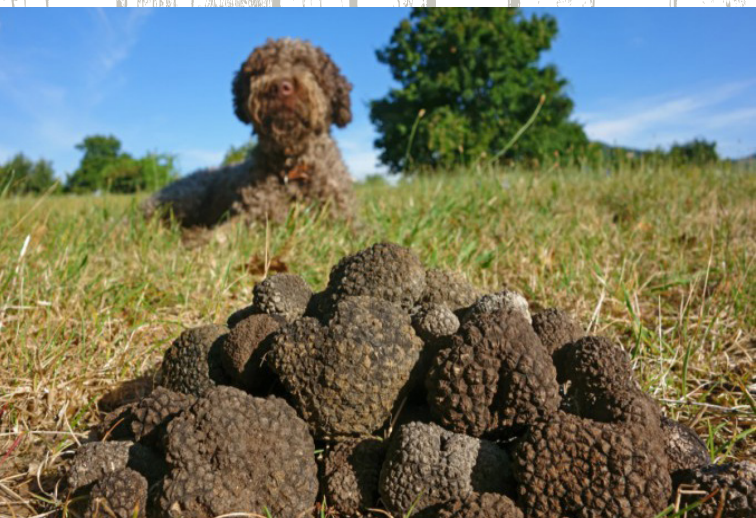


ta proprietà organolettiche ottimali, ma non uguali a quelle del tartufo nero pregiato.

Il periodo è di colore nero, a maggio ragione negli esemplari più maturi, mentre la carne varia dal giallo al nocciola in base al livello di maturazione.



LA STORIA:

I Romani conoscevano e mangiavano le poco profumate terfezie, o “tartufi della sabbia” provenienti dall’Africa. All’epoca la loro origine rappresentava un enigma, Plinio le inseriva fra le piante prodigiose, e Appiccio le proponeva nella sua raccolta di ricette. Questi tuberi, specialmente i neri raccolti lungo gli Appennini, divennero in Italia un cibo ricercato e molto apprezzato dai potenti. Tutti i medici italiani del tempo concordavano sul potere afrodisiaco dei tartufi, e alcuni ciarlatani preparavano e vendevano con lautissimi guadagni elisir d’amore a base della sua essenza. I trattati italiani di gastronomia del Seicento parlano del potere rinvigorente del tubero come un fatto scontato, e la sua virtù non viene dimenticata neppure nelle memorie di Casanova. Negli ultimi decenni del Novecento è stata avanzata un’ipotesi scientifica sulla virtù di stimolante sessuale del tartufo. Secondo questa, il suo odore dovuto soprattutto all’androste-

rone, sostanza presente anche nel feromone del porco maschio, attirerebbe irresistibilmente le scrofe. Per analogia fra mondo animale e umano, si è ipotizzato che i tartufi avrebbero un effetto eccitante anche sul genere umano.

FETTUCCINE AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di fettuccine all’uovo, 80 gr di Tartufo fresco (da ammorbidente in acqua tiepida), uno spicchio d’aglio, burro, olio extravergine di oliva, sale quanto basta.

Esecuzione:

Mettete da parte le scaglette di tartufo, che il vostro taglia tartufi renderà molto sottili. Scaldate a fiamma bassa olio e burro in padella, rosolandovi uno spicchio d’aglio dal quale avrete tolto il germoglio interno.

Quando sarà ben dorato nel burro fuso, rimuovete l’aglio e unite le lamelle di tartufo, lasciandone da parte

qualcuna per impreziosire il piatto ultimato.

Potete condire le vostre fettuccine, mescolando con cura e, se necessario per amalgamare, aggiungendo un po’ d’acqua di cottura per la pasta. Le scaglie di tartufo nero vanno spolverate abbondantemente sulla pietanza.

