

Ristoranti

Tentazioni al tartufo Dai tagliolini al sushi

di **Roberta Schira**
a pagina 16

Tentazioni di stagione Wicky Priyan lo mette nel sushi, da Mimi è nel panzerotto, poi ci sono i tradizionalisti

Autunno, voglia di tartufo

Buona annata

I prezzi sono scesi
rispetto al 2017
Per un etto si spendono
dai 250 ai 400 euro

Come in attesa di una grande vendemmia, da fine agosto la domanda è: «sarà una buona annata»? Si parla di tartufi, che a Milano e Lombardia hanno il miglior mercato del Paese. Sì, è una buona annata. Lo conferma la Coldiretti: i prezzi del tartufo bianco (250/400 euro l'etto) sono scesi rispetto al 2017. Si prospettano buoni affari, circa mezzo miliardo di euro tra fresco e trasformato. Arriva da Alba, certo, ma anche da Savigno sull'Appennino bolognese. E da Acqualagna, capitale marchigiana del tartufo bianco, che ne produce 700 quintali e lo celebra con un grande festival. Da Acqualagna provengono i due terzi della produzione nazionale.

A Milano c'è chi li compra e li annusa uno ad uno e chi

preferisce gustarli fuori casa. Ci sono botteghe e ristoranti noti come Urbani, Savini, Grazioli, Tartufi & Friends. Ma i locali milanesi dove li acquistano? MGM Alimentari, azienda fondata da Maurizio Vaglia negli anni '90, è uno dei fornitori più importanti, che esporta in tutto il mondo. «Fidatevi del vostro naso e non cercate il bianco e l'ovale perfetto», dice Vaglia. «Il tartufo migliore è irregolare, screziato di rosa. Non conservatelo nel riso: va avvolto in carta assorbente e tenuto in un vasetto di vetro». Anche il pluristellato Enrico Bartolini, il Four Seasons Hotel e il gruppo dei ristoranti di Giacomo si servono da MGM. Vaglia ha rilevato lo storico Chiosco di Mimi, in piazzale Baianonti, e lo ha diviso a metà. Una parte è affidata a Giulio e famiglia: piatti partenopei e un

magnifico panzerotto al tartufo. Nel lato opposto, René vende il fungo ipogeo e golosità al dettaglio, da settembre a gennaio, domeniche comprese. Sempre MGM, gestirà da gennaio il ristorante Piazza della Repubblica, dove il tartufo è protagonista.

La famiglia toscana Savini è nel ramo tartufi da quattro generazioni. «Dopo Tartufotto, due anni fa abbiamo aperto dentro l'hotel NH Milano Palazzo Moscova un ristorante dedicato al tartufo», dice Cristiano Savini. «Dalla tartare ai tagliolini, dal tiramisù ai drink, tutto è un inno al prezioso tubero».

Alberto Sermoneta, ceo dell'elegante Tartufi & Friends, in corso Venezia, dice: «La stagione è partita benissimo. Abbiamo consumato circa 150 chili di tartufo bianco nei due ristoranti di Milano e in quel-

lo di Roma. E da inizio anno quasi 950 chili di tartufo nero nei nostri Truffle Lounge. Il fatturato è salito del 35%. Per il 2019 abbiamo in cantiere aperture all'estero. Inoltre, da poco organizziamo la Truffle Cooking Class, masterclass con lo chef Luca Mauri, che spiega come riconoscere il tartufo, conservarlo e utilizzarlo». Il tartufo è anche «democratico». Come da Ten Grams: un piatto di tagliolini al tartufo (nero) è in menu a 15 euro. La grattata nei ristoranti di tradizione o stellati ha prezzi più elevati ed è più creativa. C'è chi lo abbina alla sogliola come Berton, lo si gusta sul sushi da Wicky Priyan o da Iyo di Claudio Liu, con la zucca arrosto al fumo e crema di topinambur dallo chef Giuseppe Postorino, del ristorante Da Noi In. Perché tartufo vuol dire sontuosità.

Roberta Schira

SI R PRODUZIONE RISERVATA

Indirizzi

- MGM, via Benaco 30, tel. 02.5465666
- Tartufotto, via Cusani 8, tel. 02.39663690
- Tartufi & Friends, corso Venezia 18, tel. 02.76394031
- Ten Grams, via Moscova 41, tel. 366.3152000
- Savini Tartufi, Hotel NH Milano Palazzo Moscova, viale Monte Grappa 12, tel. 02.62087322
- Piazza della Repubblica, via Aldo Manuzio 11, tel. 02.62695105
- Chiosco di Mimi, piazzale Baianonti 3, tel. 02.313089
- Il Frutteto da Giovanni, mercato piazza Wagner
- Urbani Tartufi, via Anfossi 13, tel. 02.54090175

