

Osteria *Bella Vista*

**DE GUSTIBUS
DISPUTANDUM**

Parlare di Gusti

alla scoperta di

**SUA MAESTA'
IL TARTUFO**

Cos'è il tartufo?

Il **tartufo** è il **corpo fruttifero** di una particolare categoria di funghi nota come **funghi ipogei**, appartenenti al genere *Tuber* e alla famiglia delle *Tuberaceae*. Come suggerisce il nome, questi funghi vivono sottoterra, crescendo a una profondità che varia dai pochi centimetri fino a, in rarissimi casi, un metro. La loro particolarità è proprio quella di generare dei corpi carnosi, i **tartufi** appunto, tramite cui diffondere le proprie spore e riprodursi. Una volta maturi, i tartufi producono infatti un **profumo intenso e penetrante** che supera la barriera del terreno e attira gli animali selvatici che se ne nutrono, spargendo le spore brune, ellissoidali, spinose o reticolate e agevolandone la riproduzione.

Il tartufo e il rapporto di simbiosi con la sua pianta

Come tutti i funghi, il **tartufo** è **eterotrofo**: non è cioè in grado di ottenere le sostanze necessarie alla sua sopravvivenza tramite la sintesi clorofilliana, processo di cui è sprovvisto. Per compensare, quindi, il tartufo crea un **rapporto di simbiosi con una pianta**, crescendo a stretto contatto con le sue radici, e assorbendo da essa tutte le sostanze di cui ha bisogno. Questo rapporto, noto come micorriza, porta benefici sia al fungo che alla pianta.

Le micorrize si strutturano in modo diverso per ogni specie di tartufo, e ogni varietà è associata a specifiche piante con cui crea il rapporto di simbiosi. In genere le piante coinvolte sono **Quercia, Leccio, Carpino, Rovere, Tiglio e Pioppo**, per citare le più comuni; ma le specie coinvolte sono molto più numerose e includono sia latifoglie che conifere.

Tartufo: l'origine del termine

L'origine del nome "**tartufo**" è da lungo tempo avvolta dal mistero: i linguisti hanno dibattuto per secoli circa la probabile derivazione di questa parola, giungendo originariamente alla conclusione che il termine derivi dal latino *terrae tufer*, poi volgarizzato in *territùfru*, che significa letteralmente "escrescenza della terra". Recentemente è stata proposta una seconda ipotesi: il termine deriverebbe da **terra tufule tubera**, locuzione che mette in evidenza la somiglianza del tartufo col tufo, un tipo di roccia porosa diffusa nei terreni vulcanici. Attraverso varie evoluzioni, si arrivò nel Seicento al termine italiano **tartufo**, mentre nel resto d'Europa si diffondevano le varianti specifiche di ogni lingua.

Le principali tipologie di tartufo

In natura esistono numerose specie di tartufo, ma non tutte sono pregiate e commestibili. Le specie commestibili sono solamente **nove**, e di queste soltanto sei sono attualmente disponibili sul mercato:

- Il **tartufo bianco pregiato** o *Tuber Magnatum Pico*
- Il **tartufo Bianchetto** o *Marzuolo* o *Tuber Borchii Vittadini*
- Il **tartufo nero pregiato** o *Tuber Melanosporum Vittadini*
- Il **tartufo nero estivo** o *Scorzzone* o *Tuber Aestivum Vittadini*
- Il **tartufo nero invernale** o *Tuber Brumale Vittadini*
- Il **tartufo nero liscio** o *Tuber Macrosporum Vittadini*

Ciascuna di queste tipologie ha le proprie caratteristiche organolettiche, le proprie piante simbiotiche, i propri luoghi di raccolta e prezzi di riferimento.

Tra le tipologie di tartufo sono incluse anche le **terfezie**, dei funghi appartenenti alla famiglia delle *Terfeziaceae*, meglio note come tartufi del deserto proprio perché crescono nelle aree desertiche e semidesertiche di quei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. I tartufi del deserto sono apprezzati quanto i tartufi classici e sono protagonisti di numerose ricette, soprattutto nell'area Mediterranea, anche se il loro valore sul mercato è generalmente inferiore.

Tartufo Bianco

TUBER MAGNATUM PICO

Disponibile da settembre a dicembre

Il tartufo bianco è considerato il tartufo per antonomasia, il suo profumo è inconfondibile. Tra le specie di tartufo, è sicuramente quella più preziosa.

Tartufo Bianchetto

TUBER BORCHII VITT O TUBER ALBIDUM PICO

Disponibile da gennaio ad aprile.

Questo tartufo è noto come “marzuolo”, dato il periodo di raccolta. La sua particolarità è il profumo deciso oltre che il gusto decisamente agliaceo.

In degustazione

Primo Vino:

Giacomo Fenocchio Anima Arancio

Arneis (100%) Alcol 12%

L'Anima Arancio, è un arneis, vitigno a bacca bianca originario del vicino Roero con macerazioni di 30 giorni. La fermentazione, fra l'altro spontanea senza aggiunta di lieviti selezionati, e l'affinamento avviene solo in acciaio. Un “orange wine”, il colore arancio tendente all'ambrato con una profondità olfattiva che richiama l'albicocca disidratata, la cotogna, l'agrume candito, ma anche toni minerali che si abbinano in modo giocoso e armonico al tartufo. Colpisce l'estrema purezza espressiva del territorio confermata in bocca rivelando fra l'altro una grande freschezza con in più un delicato tocco tannico che accompagna un frutto sì maturo ma per nulla dolce. Non è un vino ruffiano, al contrario si racconta in modo diretto, con tutti gli elementi per intuirne a pieno le potenzialità evolutive.

Secondo Vino:

Poderi Colla Bricco del Drago '17

Dolcetto 85% Nebbiolo 15% Alcol 13-14%

Colore rubino molto intenso e profondo con sfumature violacee tipiche del Dolcetto. Profumo elegante per la perfetta fusione della finezza del Nebbiolo con il volume del Dolcetto. Un repertorio dalle note speziate e vinose tipiche delle due uve fuse nella maturità. In bocca possiede concentrazione e lunghezza, che gli permettono una sorprendente possibilità di invecchiamento.

Terzo Vino:

Barolo 2018 DOCG Az. Agr. Trediberri

Nebbiolo (100 %) Alcol 14,5 %

Il Barolo del Comune di La Morra 2018 è il risultato di 3 blend differenti Vigneti: 65 % delle uve Berri, il 31 % dalle Rocche dell'Annunziata e il 4 % dal vigneto Torriglione con vitigni impiantati dal 1951 al 1961 di un 15 % piantate nel 1989. La prima fermentazione: lieviti indigeni, 15 giorni di alcol in vasche di cemento (4-5 rimontaggi al giorno) + 7 giorni di buccia con macerazione post-fermentativa (1-2 rimontaggi al giorno) e fermentazione malolattica spontanea. Affinamento: 21 mesi in botti da 52 Hl. È un Barolo con puro naso di frutta, medio palato morbido e leggero, finale profondo e persistente. Pugno di ferro in un guanto di velluto. Grazie alla sua freschezza interiore, i sentori olfattivi sono tipici e inconfondibili, caldi ed eterei, gradevoli, speziati, di tartufo, tabacco, noce moscata, liquirizia e fiori appassiti. Al sorso arriva robusto e strutturato, caldo e asciutto, con tannini importanti e pieni, e una persistenza impertinente.

Quarto Vino:

Sondé 2017 IGT Az. Agr. Roccheviberti

Nebbiolo di Rocche di Castiglione e Bricco Boschis (100 %) Alcol 14,5 %

È a tutti gli effetti un grande Barolo declassato che racchiude la massima espressione dei 2 cru di cui è composto. Imbottigliato senza l'aggiunta di anidrite solforosa, si esprime in modo ampio e complesso con un naso ricco di sentori di cuoio, ferrosità, liquirizia, sottobosco, "goudron". In bocca ha equilibrio, delicatezza, tannino ordinato e finale sapido pronto a spingere il sapore gassoso e minerale del Tartufo.

Questi Vini sono stati pensati per essere abbinati ai piatti della tradizione piemontese ed emiliana storicamente zone di ricerca del tartufo bianco. Saranno presentati un carpaccio di vitello all'albese con il tartufo bianco per l'abbinamento con i primi due vini ed un risotto alla zucca e tartufo per l'abbinamento dei secondi due vini. Ultima informazione sul tartufo: stimola le endorfine e rende di buon umore le persone. Non ci resta che dire solo, ENJOI!!!

Bellavista srl Via Piovega, 30

31017 Pieve del Grappa

Tel. e Whatsapp 0423-949329

info@osteriabellavista.tv.it

Chiuso il martedì sera e mercoledì tutto il giorno