

// TARTUFI



« Sono circa duecento i raccoglitori attivi in regione; essenziale è l'aiuto del cane addestrato »

A caccia di tesori con il fiuto di Fido

La stagione dei tartufi sta entrando nel vivo. Il profumato fungo ipogeo, che cresce cioè sottoterra, è stato 'scoperto' soltanto di recente in Friuli. Lo spartiacque culturale è rappresentato dalla legge regionale del 1999 che ne ha disciplinato la raccolta e avviato un censimento dei siti più vocati, ma i cui risultati sono rimasti chiusi in un cassetto. Il tartufo è sempre esistito nella nostra regione, seppur non fosse conosciuto e apprezzato come in altre zone italiane e dei Paesi confinanti, come in Istria. In passato, però, ben pochi friulani si impegnavano nella loro raccolta, mentre i nostri boschi venivano percorsi da tartufai emiliani o veneti.

«In Friuli sono presenti tutte dieci le varietà, compreso il tartufo bianco trovato nei boschi di Muzzana - spiega l'appassionato **Ermes Biasizzo** -. La ricerca svolta per conto dell'Ersa nel 2000 ha censito circa cento siti. Bisognerebbe, ora, tradurre tutti quei dati in una apposita cartografia».

Il Friuli ha piena dignità per essere considerata terra di tartufi, in particolare per il suo nero dal sapore e profumo delicati, però il settore potrebbe avere ancora maggiore sviluppo in futuro

Scrigno di branzino

Ingredienti (per 4 persone): per la pasta 350 gr di farina, 4 uova, 50 gr di purea di zucca; per il ripieno un branzino, olio, aglio, olio di tartufo bianco, mascarpone, pomodoro.

Preparazione: impastare la farina, le uova e la purea di zucca, stendere quindi una sfoglia. Tagliarla a quadroni e cuocerla in acqua bollente salata per un minuto circa. Scolarla asciugarla e foderare degli stampini con la pasta e farcirli con della mousse di branzino, preparata pelando il branzino dopo averlo scottato leggermente con poco olio e uno spicchio d'aglio in camicia. Frullarlo in un mix con l'aggiunta di olio al profumo di tartufo bianco. Aggiungere poco mascarpone e farcire lo stampino precedentemente foderato con la pasta. Cuocerlo in forno per circa 6-7 minuti e servirlo in piatto su una crema di pomodoro.

Trattoria "Isola Augusta" - Casali Isola Augusta 4
Palazzolo dello Stella - Telefono: 0431 586283

La sua presenza, infatti, richiede diversi presupposti ambientali: l'essenza arborea giusta con cui vive in simbiosi, il terreno adatto e, ovviamente, l'andamento climatico adeguato, in particolare una primavera piovosa.

Attualmente, in regione i cercatori di tartufi regolarmente dotati di tesserino sono circa duecento, ma il territorio sarebbe in grado di sostenere l'impatto di almeno un migliaio di raccoglitori. A maggior ragione se molti terreni poco remunerativi per l'agricoltura tradizionale fossero piantumati con gli alberi "micorizzati", ovvero con l'innesto nell'impianto radicale delle spore dei tartufi. Un compito affidato, sempre dalla legge regionale, ai vivai forestali, ma anch'esso rimasto sulla carta.

Per trovare il tartufo è necessario conoscere bene il territorio, certo, ma è anche fondamentale farsi aiutare.

«Cane da tartufo non si nasce, ma si diventa» spiega **Anedi Colombaro**, addestratore di cani fin dal 1960 quando frequentò la

scuola cinofila della Guardia di Finanza.

"Tutte le razze possono diventarlo - continua -, l'importante è che abbiamo pelo corto, canna nasale lunga e fisico robusto. Poi, ci vuole l'addestramento, che deve iniziare già da cucciolo".

Colombaro, che per le sue ricerche si affida a un Pastore tedesco, considera il Labrador la razza più adatta, mentre quella italiana tradizionalmente selezionata proprio per i tartufi è il Lagotto.



Aredi Colombaro

Come si sa, questo fungo ipogeo può raggiungere prezzi da gioielleria. Quello bianco viene battuto all'asta anche per seimila euro al chilogrammo, mentre il nero pregiato si ferma a 700 euro.

"Il tartufo tipico friulano è quello nero comune - spiega Biasizzo -, con pezzatura media attorno ai 50 grammi. Si distingue, però, da quello proveniente dalle altre zone: ha sapore e profumo inconfondibili, molto più delicati".

Alla Pagoda

Via Maiaso 2 - COLZA DI ENEMONZO
tel. /fax 0433 746170

Cucina Carnica e Friulana, cacciagione, sale banchetti e ricevimenti, camere con servizi privati. L'Albergo Ristorante Bar "Alla Pagoda" situato in una verde vallata, vi dà la possibilità di approfittare di una riposante vacanza, breve o lunga che sia, per godervi serenamente la pace e la tranquillità che le montagne della Carnia offrono ai loro ospiti, proponendovi una cucina tipica con piatti genuini dallo schietto sapore di un tempo.



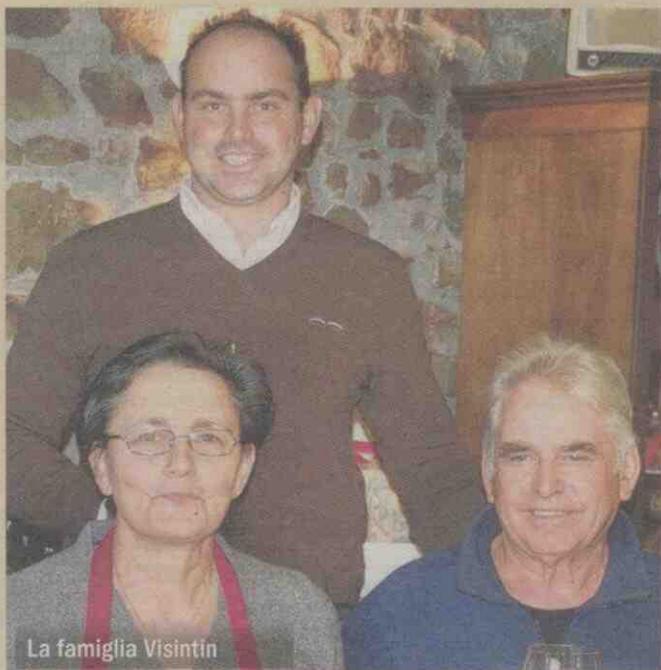
www.allapagoda.it - info@allapagoda.it

UOMINI & VINI

Quei Visintin detti Magnàs

Parliamo di Luciano e Sonia Visintin e del loro figlio Andrea, meglio noti come "I Magnàs". Un documento di stima dei terreni agrari risalente all'aprile 1753 cita, infatti, tale "collòno Visintin detto Magnàs". Dunque, Contadini con la C maiuscola, ben radicati fra quelle colline e in cui il bisnonno Eugenio, in un duplice matrimonio pensò bene di rinsaldare il patriarcato, ricco di ben sei figli. Luciano, attuale capofila della tenuta con annesso agriturismo, nacque nel 1942, convolvendo al momento giusto con quella grande donna che è Sonia. Il primogenito Andrea, diplomatosi nel 1986, affianca i genitori nella gestione aziendale. A goderne è stato il vigneto, progressivamente portato, fra proprietà e affitto, a quasi dieci ettari.

In cantina eccellono il Tocai e, soprattutto il Sauvignon. È un vino, quest'ultimo, davvero importante, da abbinare a pietanze che possano competere con la sua aromaticità.



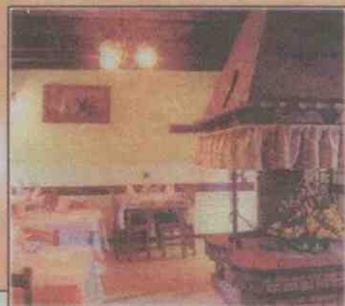
La famiglia Visintin

Azienda agricola "Magnàs" - Via Corona 47, Cormons
Telefono: 0481 60991 - info@magnas.it



Trattoria "ALLA VALANGHE"

Specialità
gastronomiche
friulane



Griglia - Frico
Vini tipici
Friulani
Selvaggina

33045 NIMIS (UD) - San Gervasio, 29
Telefono 0432 797404 - Chiuso il Lunedì