

SCHEDA ARTICOLO
FOOD & BEVERAGE

Figli di un dio minore

Tartufo, zucca e castagna: i frutti della terra salgono all'olimpio dei gourmet



IL TARTUFO BIANCO D'ALBA - [GUARDA LA GALLERY](#)



Di **Cristina Viggè**

Pubblicato lunedì 11 ottobre 2010

Consiglia 4

L'uno nasce sotto terra. L'altra cresce toccando terra. E l'altra ancora finisce a terra. Sono il tartufo, la zucca e la castagna, figli dell'orto e del bosco d'autunno. Che si elevano all'empireo dei buongustai grazie a una serie di eventi organizzati qua e là per l'Italia. E a Milano? Arrivano, in ristoranti d'eccellenza.

IL DIAMANTE BIANCO - Lui è brutto, chiaro di carnagione e un po' bitorzolo. Vive vicino alle radici degli alberi e non si fa vedere. È il **tartufo bianco d'Alba**, pregiato fungo ipogeo celebrato da una lunga kermesse di aromi e sapori: la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", giunta all'ottantesima edizione e in scena dal 9 ottobre al 14 novembre. Un grande anniversario per il tuber magnatum pico (questo il suo nome scientifico), che vanta pure una strada tutta a lui ispirata (nel Basso Piemonte) e persino un nobile panino messo a punto da uno chef stellato: Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba. Una tenera creatura, preparata con la preziosa trifola, carne di fassona piemontese, acciuga, *sarsèt* (songino), pancetta di Zibello e nocciola tonda gentile delle Langhe. Per una vera spremuta di tipicità. Così come una sintesi piemontese è la cena proposta dal **Four Seasons** meneghino per la serata di venerdì 26 novembre. Ai fornelli, maestro Sergio Mei. Nei piatti, mirabilia che rendono onore al diamante bianco, come il risotto mantecato al parmigiano con fonduta di toma d'alpeggio, budino ai finferli e timo al sugo di pollo e tartufo bianco d'Alba. Il tutto abbinato a sette magnifici Barolo.

LA DAMA ARANCIO - È una cucurbitacea coriacea, dalla scorza dura e dalla polpa morbida e dolce. È la **zucca**, povera ma buona, reginetta della campagna e incoronata da una gustosa manifestazione in programma fino all'8 dicembre nella provincia mantovana: "Di zucca in zucca", ovvero di corte di corte, di agriturismo in agriturismo, assaporando, osservando e partecipando a corsi di intaglio e di cucina. Ma attenzione. La bella paffutella arriva anche a Milano, ed entra nel regno del Principe di Savoia, sublimata da un menu firmato dallo chef Fabrizio Cadei e servito nelle sale dell'**Acanto**, tutte le sere di ottobre.

NISSAN JUKE
URBANPROOF ENERGISED

SCOPRI I DETTAGLI

Visibilità alla tua Attività **VAI**

CERCA IN RISTORANTI

EVENTI [APRI](#)

LOCATION

ENOTECHES	OSTERIE	PIZZERIE
RISTO/PIZZA	RISTORANTI	STEAK HOUSE
SUSHI BAR	TRATTORIE	WINE BAR

TIPOLOGIE [APRI](#)

NAZIONI [APRI](#)

REGIONI [APRI](#)

CITTÀ [APRI](#)

CONTINENTI [APRI](#)

TIPICITÀ [APRI](#)

CARATTERISTICHE [APRI](#)

SERVIZI [APRI](#)

PRODOTTI [APRI](#)

TOP TAG [APRI](#)

RISTORANTI IN PROVINCIA [APRI](#)

TOP

TOP 10 IN RISTORANTI

ARTICOLI NEWS **LOCATION**

- > PORCA VACCA
- > RI XIN
- > LE SPECIALITÀ
- > LE QUINTE
- > AL VALENTINO
- > IL GIARDINO DEL NAVIGLIO
- > PARCO 2
- > AL PONT DE FERR
- > FINGER'S
- > OSTERIA DEL BINARI

In assaggio? Il croccante di pasta fillo con caprino e vellutata di zucca; i tortelli di zucca con salsa al parmigiano; i medaglioni di vitello in manto di scamorza affumicata e zucca; nonché il soufflé di zucca con gelato fior di latte. Palese esempio dall'assoluta versatilità dell'aranciato vegetale, virtuoso di vitamine, sali minerali e antiossidanti.

LA DIVINA BRUNA - Ha il riccio. Che la avvolge e protegge. E una varietà ha addirittura la dop. È la **castagna** di Vallerano, coltivata alle falde dei Monti Cimini, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, e festeggiata in loco da una sagra tutta a lei dedicata, dal 9 ottobre all'1 novembre. Ma non bisogna dimenticare le altre italiane "ricciolute", come la castagna rossa del Cicolano, diffusa lungo la **Strada del Tartufo e della Castagna** della Valle del Tevere (in territorio reatino), quella di Montella (nell'Avellinese), nonché la castagna roscetta della Valle Rovereto (nelle aree boschive dell'Aquilano). E dei marroni che dire? Che sono un po' più grossi e panciuti, come quello di Marradi (in Mugello) quello di Castel del Rio (in provincia di Bologna) e quello di San Zeno (in veronese landa), col quale si produce persino una birra. A conferma dell'ecletticità di questo frutto, ottimo bollito, arrostito oppure valorizzato in puré, zuppe, minestre e a corredo della carne, ricco com'è di proteine, fibre e potassio. E se venisse voglia di caldarroste? A **Il Capestrano**, angolo d'Abruzzo a Milano, vengono servite fumanti in un bel cestino, abbinare ai vini novelli abruzzesi. Quando? Dall'11 al 18 novembre, in omaggio dell'estate di San Martino.



Consegna



4 persone hanno consigliato questo elemento. Fallo anche tu, prima di tutti i tuoi amici.

© MILANODABERE SRL - RIPRODUZIONE RISERVATA

