

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

Italia Oggi
QUOTIDIANO
ECONOMICO, GIURIDICO
E POLITICO

Ladies & Gentleman

Numero 2 - Novembre 2009

 **Professioni**
Genova, Roma, Napoli
Armatrici al comando

Beauty
Occhi & Labbra
ANNI 40

Cameron Diaz,
37 anni,
fotografata da
Cliff Watts.
Indossa un look
di Halston.

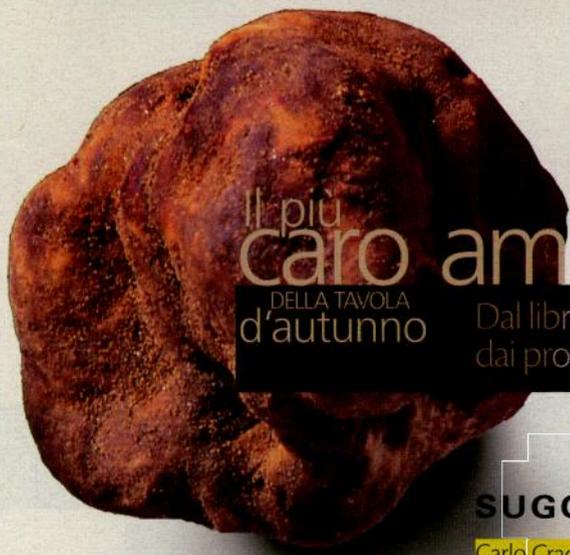
MODA
Tendenza cammello
Materiali e stili
per portare
il colore più chic

Must Have
*Borse, abiti
scarpe, gioielli*
46 oggetti
del desiderio

Cameron Diaz
La regina Verde
di denari

Guadagna 35 milioni di euro a film. Il 10% lo destina a favore dell'ambiente. E guida la tendenza green di Hollywood, con Cate Blanchett, Gwyneth Paltrow, Brad Pitt e George Clooney

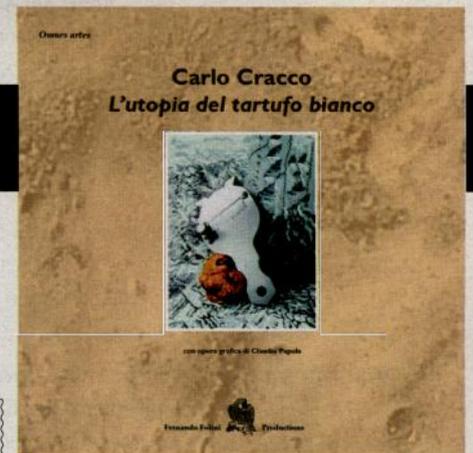
GENERAZIONE ECO David de Rothschild • Antoine Arnault



Il più caro amico
DELLA TAVOLA
d'autunno

Dal libro dello chef agli strumenti indispensabili, dai prodotti agli appuntamenti, ai vini con cui abbinarlo

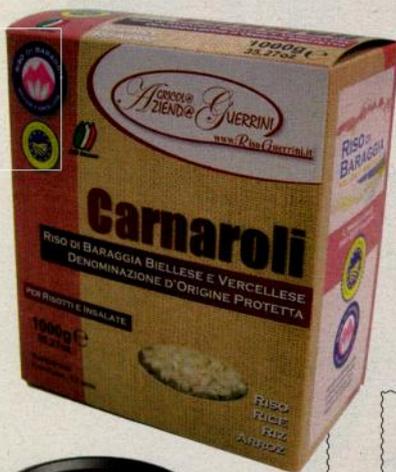
TARTUFO, USI & CONSUMI



SUGGERIMENTI STELLATI

Carlo Cracco, chef con due stelle Michelin nell'omonimo ristorante di Milano (www.ristorantecracco.it) e autore de **L'utopia del tartufo bianco** (a destra, Fernando Folini Editore, 2002, euro 25), spiega come riconoscere, trattare, conservare il tartufo bianco migliore.

Pulizia. Non deve essere lavato sotto l'acqua. La terra va tolta con uno spazzolino e, quella tra le pieghe, con la punta del coltello. **Utilizzo.** Crudo, perché il calore ne fa evaporare i profumi e «il tartufo bianco è essenzialmente profumo e solo dopo anche gusto». **Caratteristiche.** Il profumo: le note olfattive sono di tre tipi: dolci, simili alla nocciola, agiate o forti, che tendono all'odore del gas. La consistenza: fresco è compatto in ogni sua parte. Colore: mai scuro, tendente al giallo. **Conservazione.** Mai nel riso, che ne ruba l'aroma. Piuttosto nella carta da cucina, chiuso in un contenitore ermetico. Lo chef consiglia anche di riporlo in un tupperware con le uova crude che, al contrario del riso, in cottura ne restituiscono tutto il profumo.



LA DISPENSA DEL GOURMET

Per una cena al tartufo, sono indispensabili piccole **cocotte** (a fianco, modello in ghisa Staub, 49 euro) per servire le uova in tavola e poi un **tagliatartufi di design** (di fianco, modello Gefu con lama regolabile, 35 euro). Tra i prodotti, la **Crema di puro tartufo bianco d'Alba di Grazioli** (40 g, 60 euro, tel. 02.6686310) per preparare le tartine per l'aperitivo, il **Riso Carnaroli Dop di Baraggia biellese e verellese dell'Azienda Guerrini** di Salassuola in provincia di Biella (3,50 euro al kg, www.risoguerrini.it) per il risotto. Se si preferiscono i tajarin, tipica pasta all'uovo langarola, si distinguono per qualità le **fettuccine Antignano del Pastificio artigianale Alfieri** di Magliano, in provincia di Cuneo (4 euro 250 gr, tel. 0173.266052). **Indirizzi.** Accessori in vendita da Kitchen, via De Amicis 45, Milano, www.kitchenweb.it **Prodotti:** Eataly, via Nizza 230, Torino, www.eataly.it



Sulle uova
è una
storia
d'amore

GLI APPUNTAMENTI GOLOSI

44ª Fiera nazionale del tartufo bianco di Acqualagna (Pesaro-Urbino). 31 ottobre, 1-7-8 novembre. La piazza della cittadina si trasforma in un grande mercato dove acquistare il prodotto e i suoi derivati. www.comune.acqualagna.ps.it

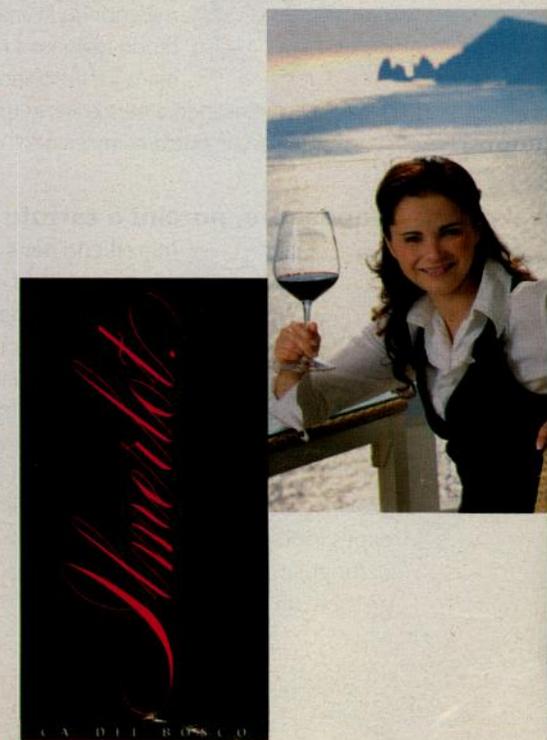
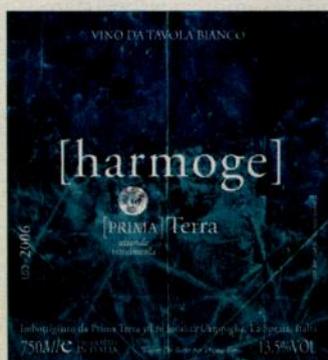
79ª Fiera del tartufo bianco di Alba (Cuneo). Fino all'8 novembre. La capitale piemontese del tartufo bianco celebra il *Tuber Magnatum Pico* in oltre 100 stand dedicati. www.fieradeltartufo.org

Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba, Grinzane Cavour (Cuneo). 8 novembre. A dieci anni dalla sua prima edizione, si ripete il più prestigioso tra gli appuntamenti dedicati ai buongustai. L'asta è la migliore occasione per assicurarsi il lotto più prezioso. In collegamento, anche le migliori cantine del mondo. L'asta si apre alle 12.30 e si conclude alle 14. Il ricavato andrà in beneficenza. www.castellogrinzane.com

8 novembre:
c'è l'asta
mondiale

GLI ABBINAMENTI AL BICCHIERE

«Il primo pregiudizio da sfatare è che il tartufo pretenda solo il vino rosso, Barolo in testa». A parlare è **Nicoletta Gargiulo** (a destra), sommelier al Relais Blu di Massa Lubrense (Napoli) ed eletta miglior sommelier d'Italia nel 2007 dall'Ais. «Anche quando si parla di tartufo, bisogna cercare l'armonia gusto-olfattiva, scegliendo vini profumati, morbidi, dalla lunga persistenza, **speziati se rossi, profumati se bianchi**, la cui macerazione avvenga con le bucce». Tra i bianchi, l'**Harmoge 2006 Prima Terra** di Walter De Battè (a sinistra), un bianco delle Cinque Terre, nel Levante ligure (Walter De Battè, via Pecunia 168, Riomaggiore, La Spezia, tel. 0187.920844. Costa 25 euro). Tra i rossi, Nicoletta Gargiulo ricerca l'originalità e sceglie un Merlot, in particolare **Ilmerlot 2003** di Ca' del Bosco (a destra), «morbido, speziato e poco erbaceo» (Ca' del Bosco, via Case Sparse 20, Erbusco, Brescia, tel. 030.7766111. Costa 57 euro).



Panciotti di caciotta d'Urbino al tartufo bianco d'Acqualagna



Ingredienti per 4 persone. Brodo di carne per la bollitura. La sfoglia: 5 tuorli, 200 g di farina, un pizzico di sale, un filo d'olio. Il ripieno: 100 g di caciotta dolce. Il condimento: tartufo bianco, una noce di burro, 50 g di Parmigiano grattugiato.

Preparazione. Impastare la farina con i tuorli, il sale e un filo d'olio. Quando la pasta è soda, tirarla in fogli sottili con il mattarello. Formare dei cerchi di pasta con il bordo di un bicchiere. Tagliare la caciotta a lamelle. Riempire i cerchi con il formaggio, quindi ripiegarli chiudendo bene i bordi. Sobbollire il brodo e cuocere i panciotti. Scolarli e mantecarli con il burro e il Parmigiano. Servire con una grattata di tartufo bianco.

Gallina su crema di patate, ovoli e tartufo bianco d'Alba



Ingredienti per 6 persone. Una gallina pulita e fiammeggiata, 2 spicchi di aglio intero, un rametto di rosmarino, olio extravergine, sale e pepe nero. La crema di patate: 330 g di patate, 250 g di latte, sale, 1 bicchiere d'acqua. Per rifinire. Colatura di alici, 200 g di ovoli puliti, tartufo bianco.

Preparazione. Arrostire in padella la gallina con l'aglio e il rosmarino. Levare la pelle e disossarla. La crema di patate: sbucciare e affettare le patate, lessarle nel latte allungato con acqua, quindi frullare. Nel frattempo, saltare a fuoco vivo i gambi degli ovoli e affettare le cappelle, lasciandole crude.

Condimento: filtrare il fondo di cottura della carne e aggiungere un filo di colatura di alici. Servire nei piatti, adagiando la carne sulla crema, rifinendo con il fondo di cottura, i funghi e il tartufo.

Tortino di funghi porcini in fonduta piemontese



Ingredienti per 8 persone. Il tortino: 250 g di porcini puliti, 100 g di burro, 4 uova, 100 g di formaggio Emmenthal, 80 g di Parmigiano grattugiato, 30 g di farina, 100 g di panna fresca, 100 g di latte, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale, pepe, origano, 3 foglie di alloro. La fonduta: 400 g di fontina piemontese senza crosta, 200 g di latte, 25 g di burro, 3 tuorli e 1 uovo intero.

Preparazione. Il tortino: tagliare i gambi dei funghi a cubetti e le cappelle a lamelle. Cuocere i funghi in 30 g di burro, aggiungendo sale, pepe e origano.

Nel frattempo, in una ciotola rompere le uova, unire l'Emmenthal tagliato a cubetti, il Parmigiano, la panna, il latte, il prezzemolo e i gambi dei funghi rosolati. Preparare i tortini, servendosi di 8 stampini: far aderire alle pareti e al fondo le lamelle di cappella e versarvi il composto. Cuocere a bagnomaria per 20 minuti, in forno a 180° C. Sformare e far riposare. Preparare la fonduta: tagliare la fontina a cubetti e cuocerla a fiamma bassa, insieme alle uova, al burro e al latte, mescolando con una frusta. Servizio: togliere i tortini dallo stampo. Adagiare sul piatto di servizio tiepido, rifinendo con l'origano. Accompagnare con un poco di fonduta, completata con una grattata di tartufo bianco.

Teneroni di vitello con crema d'uovo al Parmigiano e tartufo bianco



Ingredienti per 4 persone. 500 g di fesa di vitello, 3 tuorli, 60 g di Parmigiano grattugiato, 250 g di burro, un bicchiere di brodo vegetale, sale, pepe, tartufo bianco.

Preparazione. Tagliare la fesa di vitello in 12 parallelepipedi di 8 cm di lato. Intiepidire il brodo vegetale. Preparare uno zabaione soffice, mescolando, in una ciotola d'acciaio a bagnomaria, 3 tuorli con poco brodo aggiunto a filo. Preparare una "fonduta", sciogliendo a bagnomaria il Parmigiano insieme al restante brodo. Unire la fonduta allo

zabaione, continuando a mescolare. In una padella, cuocere nel burro la carne. Mettere i teneroni in ciascun piatto, completandoli con la crema e con una grattata di tartufo bianco.

Capasante, porcini e tartufo bianco



Ingredienti per 4 persone. 12 capesante pulite, olio d'oliva, sale, 4 porcini freschi e integri. Per i funghi sott'olio: 500 g di porcini, 500 g di acqua, 350 g di vino bianco, 125 g di aceto di vino bianco, un pizzico di sale, pepe nero.

Preparazione. Rosolare le capesante in padella con un filo d'olio d'oliva. Toglietele dal fuoco e tenerle al caldo. Nel frattempo, sobbollire l'acqua, il vino, l'aceto bianco, il sale e il pepe. Cuocervi per 12 minuti i funghi freschi interi. Quindi, toglierli dal fuoco,

scolarli e, da freddi, condirli con un filo d'olio d'oliva. Per servire. Adagiare ciascuna capasanta sul piatto, intercalando con i funghi sott'olio tagliati e rifinire con lamelle di funghi porcini crudi e una grattata di tartufo bianco. A piacere, rifinire con sale grosso e un filo d'olio extravergine.

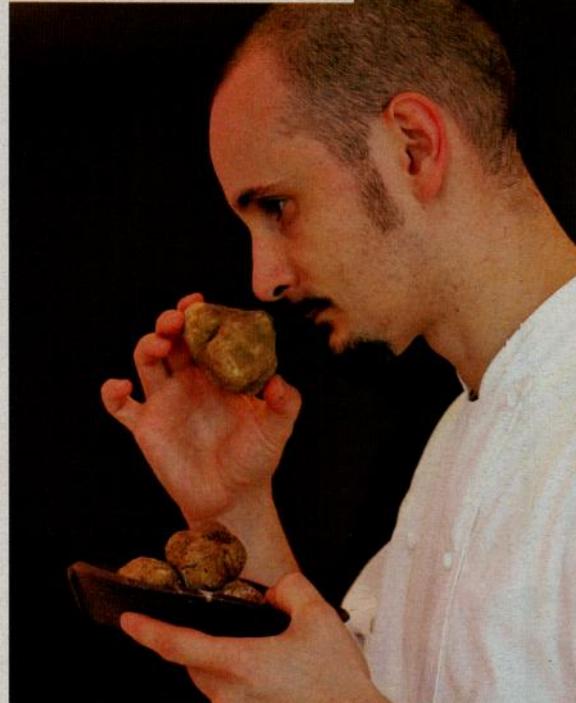
TARTUFO, USI & CONSUMI

Il più caro amico

DELLA TAVOLA
d'autunno

Prima si giudica
il profumo. Poi il sapore

Enrico Crippa, Piazza Duomo, Alba



ADRIANO BACCHELLA

SEGUE DA PAG. 97

toccato il prezzo di **4.500 euro al chilo**), delicato (teme l'umidità), difficile da conservare, il tartufo ha un grande pregio, e cioè quello di essere semplice da trattare.

Da consumare sempre e solo **crudo**, rigorosamente offerto integro agli ospiti, il tartufo bianco diventa il complemento ideale di **piatti semplici**, leggeri ma eleganti, come le Capesante con funghi porcini e tartufo bianco d'Alba proposte da **Enrico Crippa** del ristorante Piazza Duomo di Alba, ma anche di secondi più ricchi, come i Teneroni di vitello con crema di Parmigiano e tartufo bianco dello chef **Riccardo Agostino** del Piastrino, ristorante marchigiano che gode del favore della critica oltre che del pubblico. Ricette semplici, ma anche più elaborate, come la Gallina su crema di patate e ovoli di **Davide Palluda** dell'Enoteca di Canale d'Alba, o ancora i Tortini di porcino in fonduta piemontese preparati dalla cuoca **Mariuccia Ferrero** di Canelli. E infine, la pasta ripiena (Panciotti) di caciotta dolce mantecata al burro e servita con una generosa grattugiata di tartufo di Acqualagna, servita al ristorante dello chef **Massimiliano Emiliozzi** di Urbino. E quando il tempo manca, tutti, cuochi e golosi, sono d'accordo nel dire che nulla è meglio di un semplice uovo al tegamino completato da lamelle di tartufo. Per quanto riguarda i vini, le signore possono stare tranquille. A sorpresa, in abbinamento un bianco profumato delle Cinque Terre e un Merlot morbido, pronto a convincere anche le signore, di solito restie di fronte ai bicchieri color rubino. Lo assicura un campione tra i sommelier. Anzi, una campionessa: **Nicoletta Gargiulo**, miglior sommelier d'Italia 2007. 

In Piemonte. All'Enoteca, via Roma 57, Canale, Alba, tel. 0173.95857; Piazza Duomo, piazza Risorgimento 4, Alba, tel. 0173.366167; San Marco, via Alba 136, Canelli, Alba, tel. 0141.823544. **Nelle Marche.** Il Piastrino, via Perco Begni 5, Pennabilli, Pesaro-Urbino, tel. 0541.928106; San Giacomo di Urbino Acquarello, via San Giacomo in Foglia 15, Urbino, tel. 0722.580646.