



New Journey Guide dall'articolo pubblicato su www.travel.163.com 17-12-2006

C'è una leggenda che riguarda il tartufo e che racconta come questi sia il figlio della luce. Gli antichi Greci e gli antichi Romani pensavano che il tartufo fosse magico ed avesse un effetto afrodisiaco. Fino ad oggi il prezioso fungo è stato insignito del titolo di "re della tavola" e continua ad essere trattato come la più preziosa delle prelibatezze della cucina occidentale. Questo fungo ha una fragranza seducente ed è costosissimo, quasi come l'oro.

L'azienda "Angellozzi Tartuficoltura", fondata dai fratelli Emidio e Zenobio Angellozzi, è situata in un paese nell'area del Piceno: Roccafluvione. Ci troviamo ad un'altitudine che varia da 300 a 600 metri sul livello del mare. Le montagne e il mare che circondano l'area, i terreni sabbiosi e il tipico clima mediterraneo rappresentano i fattori che contribuiscono alla crescita del tartufo.

I tartufi sono molto sensibili alle variazioni dei fattori climatici durante la crescita. Piccole variazioni di esposizione ai raggi del sole, umidità e ph del terreno potrebbero minarne il processo di sviluppo. Queste sono le ragioni che rendono i tartufi rari. Le ife che danno vita al corpo fruttifero del tartufo vivono sugli apici radicali delle querce. Emidio Angellozzi afferma che i tartufi debbano affrontare una serie di sfide nel loro percorso: crescita e raccolta, vendita e utilizzo in cucina. Come discendente di una famiglia che ha vissuto interamente grazie a questo prezioso fungo, Emidio ha ereditato il sapere di generazioni, creando la sua leggenda

ria azienda che, da sempre, commercializza tartufo senza nessun utilizzo di additivi o aromi artificiali.

Ogni anno, quando arriva la stagione della raccolta, Emidio analizza le condizioni climatiche e del terreno, per scegliere tra i suoi 16 cani quello che cercherà tra gli alberi le tre preziose tipologie di tartufo: Tartufo Nero pregiato, Tartufo Estivo e Tartufo Bianco. Il ciclo di crescita del tartufo è solo uno all'anno per ogni varietà. I tartufi neri pregiati sono caratterizzati da protuberanze mentre la loro polpa è grigia e bianca. Sinora i tartufi bianchi sono stati ritrovati soltanto in Italia e in Croazia. Nella migliore delle annate la raccolta del tartufo Bianco non supera le 3 tonnellate, questo spiega perché i tartufi bianchi sono così preziosi. Come produttore di tartufi di massima qualità, la famiglia Angelozzi esporta i suoi prodotti in tutto il mondo ogni anno. In Italia il mercato dei tartufi segue ancora le modalità di contrattazione tradizionali. I grandi acquirenti sono normalmente anche distributori e discutono il prezzo in maniera sommessa e riservata. Solamente i professionisti del settore possono distinguere la qualità di un buon tartufo, rispetto a quelle di un cattivo prodotto, attraverso il suo odore.

Ogni anno Emidio vola in tutto il mondo per presentare i suoi tartufi nei migliori hotel e ristoranti. Quando arriva il periodo di raccolta, gli intenditori possono incontrare i sapori classici al tartufo creati dallo chef Marco Mazzei nell'elegante Ristorante Danieli, che si trova al secondo piano del St. Regis Hotel di Pechino.



I tartufi sono considerati preziosi ingredienti di piccole produzioni e da sempre vengono celebrati come una prelibatezza della tavola, come veri e propri diamanti.

Lo scrittore francese Vaudoyer una volta ha ironicamente scritto che ci sono due tipi di perso-



ne che non riescono a resistere al desiderio di tartufi. Il primo è quello che non può resistere alla seduzione della sua fragranza e non dà importanza al suo costo elevato. L'altro tipo di persona è quello che sa soltanto che il tartufo è un prodotto di lusso e che se spende molto per qualcosa deve essere certamente buona.

L'Italia e la Francia sono i maggiori produttori di tartufo. Qui il prezzo del tartufo fresco può raggiungere i 2.000 – 7.000 €

per chilogrammo. Il più grande tartufo bianco della storia è stato trovato nel 1951 e venduto per 5.000 dollari, sicuramente un sacco di soldi per persone che erano appena uscite dalla seconda guerra mondiale. Tartufi di grandi dimensioni e di buona qualità sono le star di vendite all'asta di prodotti alimentari. Un'asta per tartufi bianchi tenutasi in America ha appena battuto il record per un tartufo bianco di 1 kg. Il proprietario di un ristorante di New York che ha battuto tutti gli altri compratori nell'aspra contesa, si è aggiudicato il tartufo al prezzo di 41.000 dollari. Qualche tempo dopo, una notizia sui giornali raccontava di un misterioso intenditore che aveva comprato lo stesso tartufo per più di 50.000 dollari dallo stesso ristorante.

I tartufi sono prodotti in tutto il mondo. Ci sono decine e decine di specie di tartufo, che principalmente sono prodotte in Francia, Italia, Spagna e Croazia. Tra questi il tartufo del Périgord in Francia, anche chiamato "diamante nero", e il tartufo bianco, anche chiamato "diamante bianco", prodotto in Italia, sono tra i tartufi di più alta qualità e allo stesso tempo i più costosi. L'Italia è l'unico paese che produce tutte e tre le tipologie più costose di tartufo: il tartufo nero pregiato, il tartufo estivo e il tartufo bianco.

Lo sposalizio tra tartufi e cucina.

Riguardo al modo di cucinare i tartufi, Marco Mazzei, lo Chef del ristorante italiano Danieli, dice: utilizzate prodotto fresco. Oltre alla fragranza, anche il sapore dei tartufi è molto speciale. Liscio e croccante con un sentore di dolcezza quando mangiato crudo. Se i tartufi vengono esposti al calore per un periodo prolungato è un disastro, è come "la bellezza che svanisce". Per mantenere la fragranza dei tartufi, gli chef di solito li tagliano in sottilissime fette con

Angellozzi Tartuficoltura

Via Ponte Pugliese, 13
63093 Roccafluvione (AP)
Tel.: +39.0736.365719
www.angellozzi.it
info@angellozzi.it



un'affettatrice manuale specifica per il tartufo utilizzandoli come condimento per spaghetti, pesce, uova, bacon, ecc... I primi piatti rendono il tartufo tiepido e garantiscono il diffondersi della sua fragranza al meglio delle possibilità. Il vino che va abbinato al tartufo non può avere un gusto deciso. Un ottimo liquore o vino dal gusto moderato è una buona scelta perché la fragranza del tartufo si abbini perfettamente al vino.

Nella maggior parte dei casi, i tartufi sono venduti freschi, congelati e in conserva. Quando arriva la stagione di raccolta, il tartufo seduce con la sua fragranza. Mangiarlo fresco è un'esperienza meravigliosa per le papille gustative! Quando non è possibile assaporarlo fresco, i prodotti conservati sono ottimi sostituti dei freschi.

Conservare il tartufo fresco non è semplice. Per pulirli e rimuovere qualsiasi traccia di sporco dal peridio si utilizzano spazzole morbide. I tartufi puliti vengono avvolti con carta assorbente e riposti in ambiente refrigerato per preservarne la freschezza, che ha un periodo davvero molto limitato. È infatti consigliato consumarli prima che diventino troppo molli e raggiungano lo stadio finale di maturazione.

Profilo dell'Executive Chef Marco Mazzei

Marco Mazzei ha lavorato in Giappone, Corea, Singapore, Australia, Svizzera, Germania e nei Caraibi. Da cinque anni è Executive Chef al St. Regis Hotel di Pechino, il cui ristorante italiano Danieli, di cui è a capo, ha ricevuto molti riconoscimenti.

Profilo di Emidio Angellozzi

L'azienda "Angellozzi Tartuficoltura", fondata dai fratelli Emidio e Zenobio Angellozzi, è situata in un paese nell'area del Piceno: Roccafluvione. Ci troviamo ad un'altitudine che varia da 300 a 600 metri sul livello del mare. Quando arriva la stagione della raccolta, Emidio analizza le condizioni climatiche e del terreno, per scegliere tra i suoi 16 cani quello che cercherà le tre preziose tipologie di tartufo: Tartufo Nero pregiato, Tartufo Estivo e Tartufo Bianco. La famiglia Angellozzi commercializza esclusivamente tartufi al 100% naturali e puri, senza nessun utilizzo di additivi o aromi artificiali.

In Toscana esiste un museo dedicato al tartufo, situato all'interno di un castello del 13° secolo. Tecnologia multimediale, mostre, video e giochi interattivi sono i mezzi utilizzati per presentare allo spettatore la storia del tartufo e della sua raccolta. Le esperienze sensoriali sono creative e i visitatori possono sentire la fragranza di decine di specie di tartufo, ognuna delle quali rappresenta un'unicità.

