

Sabato Tanti temi nel convegno svoltosi a Murisengo

Un ambiente in salute per tutelare i tartufi

►► (ch.c.) - Un approfondimento sul tartufo e le opportunità per la creazione d'impresa è stato adoperato sabato scorso a Murisengo, durante la conferenza organizzata da **Maria Calvo** nell'ambito della Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or.

Relatori dell'incontro, **Antonietta Mello**, ricercatrice presso l'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del Centro Nazionale di Ricerca di Torino, il sommelier, mastro di cantina e vice presidente dell'Associazione Trifolau della Valle Ghenza, nonché titolare di un rinomato ristorante monferrino **Laura Coppo** e l'amministratore unico di Ipla **Igor Boni**. Tra le novità delle ultime settimane, dopo 8 anni di ricerca del genoma, si è giunti alla recente decodifica del DNA

del Tuber Magnatum Pico, uno degli alimenti maggiormente aromatici e costosi al mondo, ottenuta da un lavoro di ricerca in equipe, al quale hanno partecipato anche i ricercatori del Cnr di Torino. Ottenuto questo nuovo risultato e, alla luce di una crescente esigenza di tracciabilità a garanzia dei consumatori, anche i vivaisti dovranno rilasciare certificazioni obbligatorie relative alle piantine vendute, sia per quanto attiene la parte morfologica sia per quella molecolare e lo potranno fare attraverso ad un ente certificatore autorizzato. Interessante è seguito l'intervento della Coppo, che coniuga alla storia, esperienza e cultura enogastronomica monferrina, una continua ricerca e innovativi studi per fare del prodotto "Monferrato" un vincente

elemento di forza, spendibile anche in ambito turistico. Parlando di abbinamenti, la filosofia di pensiero vincente per gli italiani, a differenza del metodo "spartano" degli inglesi e troppo rigoroso dei francesi, è quella dell'armonia alimento-vino: «*Mai il piatto deve prevalere sul vino e viceversa*». L'approccio può essere tuttavia di due diversi tipi: bilanciamento per contrapposizione o concordanza di sapori. Ma, secondo il mastro di cantina Coppo, gli abbinamenti vanno adoperati anche per: tradizione, stagionalità e psicologia.

«*Nel Monferrato vanno proposti prodotti monferrini e di stagione. Importante poi, è saper cogliere la psicologia del cliente. Per ogni situazione un vino e un piatto diverso*». Tra gli abbinamenti possibili con il Tartufo

Bianco: tartine con crescenza e Chardonnay di pronta beva o Metodo Classico o Metodo Martinotti, battuta di carne piemontese con Barbera, risotto con Grignolino, uovo al tegamino con Albarossa e filetto con Grignolino Storico o Barbera Superiore. A chiudere gli interventi, parlando di tartufo e di salvaguardia dell'ambiente è intervenuto Boni che, appassionato di micologia, ha creato la prima checklist della collina torinese contenente la descrizione e classificazione di oltre 350 specie.

«*Salvaguardare le piante - è stato ricordato - significa salvaguardare quell'ambiente in cui, solo in condizioni di massima cura e attenzione sono presenti i tartufi, tant'è che gli stessi, sono da tempo ritenuti: il termometro che misura la salute di un territorio*».



I tartufi in fiera domenica a Murisengo (Le Fotografie di Chiara)

