

SAN MINIATO

Crostino lardo e tartufo

Un antipasto semplicissimo, un po' alternativo ma che accoppia i sapori decisi del lardo (meglio se di Colonnata o di Cinta senese) con il delicato ma intenso profumo della 'trifola' bianca.

Per 4 persone

4 fette di pane toscano
8 piccole fette di lardo
40 grammi di tartufo bianco

Mettete il pane ad abbrustolire da una parte. Quando è pronto toglietelo dal forno (con grill) e mettetevi sopra le fettine di lardo. Rimettete in forno e lasciate che il lardo si sciolga piano piano. Nel frattempo fate a fette sottili il tartufo: quando il lardo è abbastanza sciolto, toglietelo dal forno e mettetevi sopra le fettine di tartufo. Gustatelo subito caldo.

Tagliolini al tartufo

Un piatto classico, che non ha confini regionali né storie particolari: è il piatto di pasta per eccellenza per gustare il tartufo fresco.

Per 4 persone

360 grammi di tagliolini
40 grammi di burro
120 grammi di tartufo
Sale

Per tagliolini intendo quelli di pasta all'uovo (meglio se fatti in casa), quindi freschi. Mettete a bollire l'acqua in una pentola e salatela quando spicca il bollore. In una capace terrina avrete messo a fondere il burro, facendo attenzione che non prenda colore. Tagliate a fettine sottili il tartufo. Quando i tagliolini sono molto al dente scolateli poco e metteteli nella terrina con il burro fuso (tenete da parte un bicchiere di acqua di bollitura). Mettete quasi tutte le fettine di tartufo e amalgamate bene a fuoco medio, per una trentina di secondi; se vedete che il tutto diventa troppo 'papposo' aggiungete un poco di acqua di bollitura. Servite subito molto caldo aggiungendo in ciascun piatto il tartufo rimasto. Personalmente non uso il burro ma, toscanamente, l'olio di oliva.

Il tartufo è conosciuto da moltissimi secoli. Si hanno già sue notizie con i Sumeri, in Mesopotamia, anche se si trattava di un 'frutto' diverso dal nostro, le terfezie. Poi certamente i Greci lo conoscevano sotto il nome di *hyudnon*, da cui il termine *idnologia*, che è la scienza che studia i tartufi, che significa appunto tubero o tartufo. I romani lo chiamavano *tuber*, secondo i testi di Plinio e Giovenale. Plutarco di Cheronea, filosofo greco del I secolo dopo Cristo ipotizzò l'idea che il tartufo avesse origine dall'azione combinata di acqua, calore e fulmini, questo per indicare la sua rarità e peculiarità.