PROVINCIA DI FERRARA

PROVINCIA DI RAVENNA

Comunità Europea

Regione Emilia Romagna

DELTA 2000
Gruppo di Azione Locale

Regione Toscana

G.A.L. L.E.A.D.E.R. SIENA

ARCI TARTUFI
Ferrara

ARCI TARTUFI RAVENNA

tartufo...
a portata di forchetta

Il circuito dei ristoratori del Delta del Po

Ferrara
terra e acqua

Ravenna intorno

Tartufo... a portata di forchetta
Il circuito dei ristoratori del Delta del Po

Per la redazione ed elaborazione testi si ringraziano: Riccardo Castaldi, Stefano Faccini, Alessandra Zambonelli
Hanno contribuito: Giancarlo Malacarne, Angela Nazzaruolo, Simona Melchiorri, Tatiana Picone, Ilario Rasini

Sommario

5 Introduzione
6 Il Tartufo nel Delta del Po: cenni storici
8 Conoscere e riconoscere i tartufi
14 La conservazione del Tartufo in cucina
16 Abbinare il vino al tartufo
18 Tartufo in festa
19 Il circuito dei ristoratori, garanzia di qualità per il consumatore
21 Andar per ristoranti...
22 Al Pustarlen
23 Cavallino Bianco
24 Golagioconda
25 Il Bischero
26 Il Varano
27 La Chiocciola
28 La Ninfea
29 Le Occare
30 Locanda del Duomo
31 Locanda della Tamerice
32 Osteria del cammello
33 Setaccio
34 Al Boschetto
35 Al Cerchio
36 Babaleus
37 Casa Conti Guidi
38 Ciabòt
39 Flora
40 Il Cerchio dei Golosi
41 Il mago del Pesce
42 La Dama di Cuori di Paola Vistoli
43 La Gardèla
44 La Pieve
45 Naïf
46 Radicchio Rosso
47 Ustarì di 2 Canton
48 Indirizzi utili

Design Mario Zanirato & C - Stampa Litografia Tosi - FE

Introduzione

Il tartufo, alimento saporito dai profumi intensi e persistenti, affonda le sue "radici", se così si può dire, in una storia antichissima, attraversando le credenze popolari più disparate: da escrescenza degenerativa del terreno, a cibo del diavolo e delle streghe, ad alimento afrodisiaco. Tante altre affermazioni più o meno fondate, sono state attribuite nel corso degli anni a questo fungo ipogeo, ma ciò che è certo, è che l'intera area del delta in provincia di Ferrara e di Ravenna manifesta da secoli un'elevata vocazione tartufigena dovuta alle sue caratteristiche ambientali.

Il tartufo nel delta del Po è presente e si raccoglie da sempre, a partire dalle zone limitrofe alle vie d'acqua, fino ad arrivare alle aree sabbiose del litorale. Esso fa parte della tradizione gastronomica delle popolazioni locali, che si intende promuovere e valorizzare attraverso questa pubblicazione.

La guida *Tartufo... a portata di forchetta* presenta i ristoratori che propongono tartufo fresco nei loro menù, impegnandosi a fornire prodotti di qualità, evitando l'utilizzo di prodotti chimici all'aroma di tartufo. La sua realizzazione si inserisce nell'ambito di uno specifico progetto di valorizzazione del tartufo nato per volontà di due territori, quello emiliano-romagnolo delle Province di Ferrara e di Ravenna e quello toscano della Provincia di Siena, di svolgere attività di promozione di questa ricchezza naturale, affinché i piaceri della buona tavola e della scoperta del territorio possano costituire volano di sviluppo delle economie locali coinvolte.

Tale progetto viene finanziato attraverso l'Iniziativa Comunitaria Leader+, il cui capofila è il Gruppo di Azione Locale DELTA 2000. Partners di progetto sono il GAL Siena, il Comune di S. Giovanni d'Asso (SI), la Provincia di Ravenna, la Provincia di Ferrara, il Comune di Mesola (FE), ARCI Tartufi di Ravenna, ARCI Tartufi di Ferrara, Associazione Tartufai Senesi.

Il "circuito" è costituito pertanto da ristoranti localizzati nei comuni del delta emiliano-romagnolo, nelle Province di Ravenna e di Ferrara, interessati dall'Iniziativa Comunitaria Leader+: Alfonsine, Argenta, Berra, Bagnacavallo, Cervia, Codigoro, Comacchio, Conselice, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Massafiscaglia, Mesola, Migliarino, Migliaro, Ostellato, Portomaggiore, Ravenna, Russi.

La realizzazione di tale circuito, è stata possibile grazie al lavoro congiunto a livello locale del comitato promotore, che vede quali membri, oltre a DELTA 2000, Ascom di Ferrara e di Ravenna, Confesercenti di Ferrara e di Ravenna, ARCI Tartufi di Ravenna ed ARCI Tartufi di Ferrara, La Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara.

Giancarlo Malacarne

Il Tartufo nel Delta del Po: cenni storici

a cura di Alessandra Zambonelli

La passione gastronomica per il tartufo inizia fin dai tempi dei Babilonesi (3000 a.C.) e degli egizi (2600 a.C.) come risulta da alcune testimonianze. In seguito anche gli antichi greci e romani apprezzarono le doti culinarie dei tartufi e cercarono di spiegarne l'origine misteriosa avanzando ipotesi fantasiose tanto che Aristotele (sec. IV a.C.) li considera un alimento dedicato ad Afrodite, dea dell'amore, e Plinio il Vecchio (sec. I d.C.) un miracolo della natura.

I tartufi conosciuti a quei tempi erano le terfezie o tartufi del deserto tipici dei terreni sabbiosi, in passato comuni nelle aree costiere Italiane e probabilmente anche nel Delta del Po, ma oggi scomparsi a seguito dell'antropizzazione di questi territori.

Anche il tartufo bianco pregiato probabilmente era molto comune nelle zone litoranee adriatiche, presenza che oggi si è ridotta a aree molto ristrette, perlopiù limitate a single piante isolate, viali alberati, parchi e giardini per la graduale scomparsa degli ambienti di crescita che erano rappresentati dalle foreste di cui il Bosco della Mesola è l'unico residuo.

Oggi il tartufo più diffuso è il bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii Vittad.*) che trova il suo ambiente ideale nelle pinete litoranee dove vive associato al pino domestico, al pino marittimo ed al leccio. Già a metà dell'800 Pellegrino Artusi (1820-1911), famoso cuoco di Forlinpopoli, ne decanta le qualità nel suo volume *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*: "La gran questione dei Bianchi e dei Neri che fece seguito a quella dei Guelfi e dei Ghibellini e che desolò per tanto tempo l'Italia, minaccia di riaccendersi a proposito dei tartufi; ma consolatevi, lettori miei, che questa volta non ci sarà spargimento di sangue; i partigiani dei bianchi e dei neri, di cui ora si tratta, sono di natura molto più benevola di quei feroci d'allora! Io mi schiero dalla parte dei bianchi e dico e sostengo che il tartufo nero è il peggiore di tutti; gli altri non sono del mio avviso e sentenziano che il nero è più odoroso e il bianco è di sapore più delicato: ma non riflettono che i neri perdono presto l'odore. I bianchi di Piemonte, sono da tutti riconosciuti pregevoli, e i bianchi di Romagna, che nascono in terreno sabbioso, benché sappiano d'aglio, hanno molto profumo..." Chiaramente Artusi, parlando di bianchi di Romagna, si riferisce a *T. borchii* in quanto questo tartufo sviluppa tipicamente in terreni sabbiosi ed è caratterizzato da un gusto decisamente agliaceo.

Conoscere e riconoscere i tartufi

a cura di Alessandra Zambonelli

Con il termine generico di tartufo si indica il corpo fruttifero (sporoma o ascoma) ipogeo (sotterraneo) di funghi appartenenti agli ascomiceti, un vasto raggruppamento tassonomico che racchiude numerosissime specie fungine aventi forme e dimensioni assai diverse.

I tartufi hanno tutti una forma da sferica a tuberiforme più o meno lobata e sono caratterizzati da un rivestimento corticale esterno, il periodo, che racchiude una polpa interna detta gleba. Esistono numerose specie di tartufo, diverse le une dalle altre per le caratteristiche macroscopiche riguardanti il peridio e la gleba (colore, struttura ecc.) e per le caratteristiche microscopiche delle spore. Queste ultime rappresentano gli organi seminali del tartufo e sono visibili solamente esaminando sottili frammenti di gleba al microscopio. Anche l'aroma dei tartufi, tipico per ogni specie, è un utile carattere diagnostico anche se soggettivo e difficile da descrivere se non tramite attrezzature sofisticate che ne rilevano le singole componenti aromatiche.

Per il riconoscimento dei tartufi risulta molto utile la consultazione di Tuberkey una chiave interattiva per il riconoscimento di tartufi, ricca di immagini, disponibile al sito www.truffle.org. o la lettura delle numerose iconografie sui funghi ipogei pubblicate recentemente.

La legge italiana (LN n. 752/85 e n. 162/91) consente la raccolta e la commercializzazione di nove tartufi: *Tuber magnatum, Tuber melanosporum, Tuber aestvum, Tuber uncinatum, Tuber brumale, Tuber brumale var. moscatum, Tuber borchii, Tuber macrosporum, Tuber mesentericum.* Tuttavia solo alcune specie *T. magnatum. T. borchii* e *T. aestivum* (*T. aestivum* e *T. uncinatum* devono essere considerati un'unica specie) rivestono notevole importanza economica e commerciale nella nostra regione. *T. melanosporum* è un ottimo tartufo, il tartufo più apprezzato in Francia e maggiormente conosciuto nel mondo. In Emilia Romagna tuttavia risulta essere naturalmente presente solo sporadicamente in alcune aree Appenniniche e pertanto è poco conosciuto ed apprezzato. Le altre specie *Tuber bumale, Tuber brumale var. moscatum, Tuber macrosporum, Tuber mesentericum* invece presentano caratteristiche organolettiche di scarso pregio o sono poco conosciute

e pertanto nella nostra regione non vengono consumate allo stato fresco se non come sostituto delle più pregiate. La raccolta dei tartufi viene effettuata mediante l'ausilio di cani appositamente addestrati che tramite il loro olfatto ne individuano l'esatta posizione nel terreno. Per praticare la raccolta dei tartufi è necessario essere muniti di un tesserino d'abilitazione rilasciato dalla Regione di appartenenza dopo il superamento di un esame ed il pagamento di una tassa annuale di concessione regionale.

La raccolta del tartufo può essere praticata solo nei periodi stabiliti dai calendari di raccolta nazionale, regionali e provinciali che generalmente coincidono con il periodo di maturazione commerciale dei tartufi. Al di fuori di questi periodi i tartufi tendono ad essere immaturi, spesso invasi da insetti e pertanto di scarsa o pessima qualità.

Il calendario di raccolta del tartufo secondo la legge regionale dell'Emilia Romagna (LR. 24/91), riferito alle specie principali è il seguente: *Tuber magnatum* (Tartufo bianco): dal 1° settembre al 20 gennaio per le zone di pianura, dal 20 settembre al 20 gennaio per le zone di collina; b) *Tuber melanosporum*: dal 1° novembre al 31 marzo per tutte le zone; c) *Tuber aestivum*: dal 1° maggio al 30 giugno per le zone di pianura e dal 1° maggio al 31 luglio per le zone di collina; d) *Tuber uncinatum*: dal 20 settembre al 31 gennaio per tutte le zone; e) *Tuber brumale* e sua varieta' *moschatum*: dal 1° dicembre al 30 aprile per tutte le zone; f) *Tuber albidum* (*Tuber borchii* o bianchetto): dal 1° novembre al 31 marzo per le zone di pianura, dal 1° dicembre al 30 aprile per le zone di collina; g) *Tuber macrosporum*: dal 1° settembre al 20 gennaio per le zone di pianura, dal 20 settembre al 20 gennaio per le zone di collina. Sono considerate zone di pianura quelle a nord delle strade statali n. 9 Emilia e n. 16 Adriatica e zone di collina quelle a sud delle stesse.

Per quanto riguarda l'area di raccolta, il *Tuber aestivum*, *T. borchii* e *T. magnatum* pur sviluppando in tutto il territorio regionale sono tradizionalmente maggiormente apprezzati in alcune zone: in particolare *Tuber aestivum* è maggiormente conosciuto nelle zone appenniniche di Parma, Reggio Emilia e Modena, *T. magnatum* in quelle della Romagna e *T. borchii* nelle aree litoranee adriatiche.

Tuber magnatum Pico
(tartufo bianco pregiato)

E' il tartufo italiano per eccellenza ed il più pregiato. In Italia cresce in Emilia-Romagna, Piemonte, Marche, Molise, Toscana e, seppure più limitatamente, in Lombardia, Liguria, Veneto, Umbria, Abruzzo e Basilicata. Nella nostra regione è presente ovunque seppure vanti una maggiore tradizione di raccolta in Romagna.
T. magnatum è un tartufo di colore tipicamente giallo-ocraceo o giallo-olivastro, e di dimensioni variabili da quella di un pisello a quelle di una grossa mela. A volte presenta zonature bruno-ruggine spesso screpolate o macchie di colore anche rosso vivo. Internamente gleba è di colore inizialmente bianco-grigiastro quindi giallo-ocra o nocciola al marezzata da vene sottili biancastre. L'odore è spiccato e gradevole e ricorda seppur vagamente quello dell'aglio e del formaggio grana. L'epoca di maturazione va da luglio a gennaio tuttavia i tartufi formatisi in luglio-agosto (i cosiddetti fioroni) sono spesso invasi da microrganismi batterici ed insetti, risultando così molli, maleodoranti e verminati, e pertanto di pessima qualità. Anche i tartufi che si trovano in gennaio sono spesso di qualità inferiore in quanto spesso immaturi con la gleba biancastra ed un odore tendenzialmente più agliaceo.
Il tartufo bianco pregiato può essere confuso con *Tuber borchii Vittad.*, il cosiddetto bianchetto avente anch'esso peridio liscio e colore simile a quello di *T. magnatum*. Questo tartufo, tuttavia, si distingue da *T. magnatum* in quanto ha un odore tendenzialmente più agliaceo e la gleba a maturità di colore più scuro solcata da larghe venature biancastre.

Tuber borchii Vittad.
(= *T. albidum Pico*) (bianchetto o marzuolo)

Tuber borchii è un ottimo tartufo commestibile, detto comunemente bianchetto, tartufo marzuolo o tartufo di pineta in relazione al suo colore, all'epoca di maturazione e all'habitat di sviluppo. E' un tartufo molto comune in Europa. In Italia è raccolto e commercializzato soprattutto nelle zone litoranee adriatiche.
Questo tartufo è leggermente vellutato in superficie e di colore molto variabile, giallo-ocraceo, bruno-rugginoso o bruno-aranciato, spesso maculato. Le sue dimensioni sono in genere leggermente inferiori a quelle di *T. magnatum*. La gleba nei corpi fruttiferi immaturi è biancastra, quindi a maturità diventa di colore rosso-bruno scuro, solcata da grossolane vene bianco-ocracee a contorni tipicamente sfumati.
L'odore è forte e gradevole e ricorda quello dell'aglio.
L'epoca di maturazione va da dicembre ad aprile, ma spesso in annate particolarmente calde può avvenire in periodi diversi.
T. borchii ha corpi fruttiferi molto simili a quelli di altri tartufi bianchetti tutti commestibili ma di scarso pregio: *T. maculatum, T. dryophilum* e *T. puberulum*. Da questi, si distingue, per il colore della gleba, più scura e con vene più larghe.

Tuber aestivum Vittad. (tartufo estivo o scorzone) (= *Tuber uncinatum Chatin* - tartufo uncinato o tartufo nero di Fragno)

E' un tartufo estremamente comune in Europa. Nella nostra regione è comune in tutto l'areale Appenninico, ma è soprattutto apprezzato nella provincia di Parma dove gli vengono dedicate delle sagre paesane. E' un tartufo nero a superficie verrucosa, ornamentato da grandi verruche piramidali. Ha dimensioni generalmente superiori a quelle di *T. magnatum* e *T. borchii*. La gleba è inizialmente biancastra poi di colore nocciola marezzata da vene fitte, esili e biancastre. L'odore è gradevole e delicato e ricorda quello delle nocciole. L'epoca principale di maturazione va da maggio a gennaio, ma i tartufi migliori sono quelli autunno-invernali che sviluppano da settembre a dicembre. *T. mesentericum* è simile a *T. aestivum*, ma di qualità inferiore per il suo odore pungente e simile al catrame. Esso si distingue dal *T. aestivum* oltre che per il suo aroma pungente anche per la presenza di una tipica fossetta basale.

Tuber melanosporum Vittad. (tartufo nero pregiato)

Pur essendo *T. melanosporum* il tartufo più conosciuto nel mondo in Emilia Romagna è poco apprezzato in quanto non è entrato a far parte della tradizione gastronomica locale.

Questo tartufo è caratterizzato dal peridio fortemente aderente alla gleba, nero-bruno, a volte con zonature rosso cupo o rugginose, con minute verruche piramidali. La gleba è di colore nero-bruno, tendente, talora, al violaceo o al rossiccio solcata da vene sterili biancastre, ben definite, fitte ed esili che divengono rosseggianti all'aria e nere con la cottura. L'odore è gradevole, aromatico, non troppo pungente. Matura in inverno, da novembre a marzo.

Tuber brumale Vittad. o tartufo d'inverno è un tartufo commestibile simile a *T. melanosporum* dal quale si distingue per l'odore più forte e sgradevole, per il peridio che si stacca facilmente dalla gleba e per le caratteristiche della gleba, grigiastra e solcata da rade vene bianche.

Tuber macrosporum Vittad. (tartufo nero liscio) è un altro tartufo nero commestibile di ottima qualità talora scambiato con il più conosciuto *T. melanosporum*. E' caratterizzato dalla presenza di un peridio bruno-rugginoso ornamentato da verruche molto minute, visibili sono con l'ausilio di una lente e da una gleba buna solcata da esili vene bianche immutabili. La sua epoca di maturazione è autunnale ed il suo odore simile a quello del tartufo bianco pregiato.

Recentemente alcune specie di tartufi asiatici, in particolare *T. indicum*, hanno clandestinamente invaso il mercato italiano e sono commercializzati al posto del più pregiato *T. melanosporum* sia da freschi che in prearati alimentari. *T. indicum* è molto simile al tartufo nero pregiato, seppur meno profumato e di colore sia esterno che interno tendente al bruno-cioccolata, e solo un micologo esperto riesce ad identificarlo con sicurezza osservandone le caratteristiche delle spore al microscopio ottico.

La conservazione del tartufo in cucina

a cura di Stefano Faccini

La surgelazione.

E' un sistema che offre discrete garanzie di mantenibilità del prodotto. E' consigliabile usare il tartufo ancora in parte surgelato, e una volta affettato è meglio usarlo al più presto (scongelarlo completamente fa perdere acqua e sostanze aromatiche al tartufo, rendendolo molliccio e di colore scuro).

Mantenimento con materia grassa.

Questo sistema consiste nel nettare, asciugare e immergere per poi coprire i tartufi con burro " a pomata" o con grasso d'oca, o con strutto.

Mantenimento in salamoia.

Pulire e nettare i tartufi. A parte bollire 1 litro d'acqua con 25 grammi di sale. Porre i tartufi in un vasetto e ricoprire con salamoia. Chiudere ermeticamente i vasetti e sterilizzare a vapore con la tecnica del bagnomaria.

Cottura in sottovuoto.

Buoni risultati si ottengono con questo sistema di cottura. Molte sostanze organolettiche rimangono imprigionate all'interno del sacchetto.

Cottura sotto la cenere.

Metodo utilizzato nell'antichità oggi non più, ma valida alternativa per differenziare le cotture tradizionali. Coprire i tartufi (scorzone) con cenere calda e protrarre la cottura per alcune ore fino a che i tartufi non siano morbidi (per preparazione a base di carni di agnello, montone ecc.).

Curiosità.

Galeno riteneva che il mangiar tartufi fosse lodevole se finalizzato a una coniugale procreazione, ma detestabile se il fine fosse lussurioso. Prugnier de Longchamps ne sconsigliava l'uso al clero e a tutti coloro che vivevano in castità perché fortemente eccitanti. Recentemente Claus e Hoppen, entrambi dell'università di Monaco di Baviera, sono arrivati alla conclusione che i tartufi contengono uno steroide, prodotto in natura dai verri e degli uomini quando questi corteggiano le femmine e ciò spiegherebbe la fama posseduta dal tartufo.

Tra i tartufi, la qualità che detiene uno dei primati per grandezza è il pachyma, si trova in Brasile e può arrivare a pesare oltre 20 kg. Questo gigantesco tartufo ha un difetto, ossia "è immangiabile".
Il più grosso tartufo edule (commestibile) è stato trovato ad Acqualagna da Filippo Cortesi di Bologna nel 1668, il suo peso era di 25 kg. Venne regalato al cardinale Cesare Rasponi. In tempi recenti (1954) è stato trovato un tartufo bianco (*Tuber Magnum Pico*) di kg 2,520 a San Miniato e fu regalato al presidente degli USA Truman. Il record di peso per tartufi minori appartiene a un tartufo scorzone (*Tuber Aestivum*) di kg. 1,680 nel nostro territorio si ha notizie di tartufi che superavano il kg.

Abbinare il vino al tartufo

a cura
di Riccardo Castaldi

Per abbinare correttamente vino e tartufo è necessario tenere in considerazione pochi ma indispensabili criteri generali che possono guidarci in questa appassionante e gustosa sfida, sfatando la credenza che vi siano vini espressamente "da tartufo", viste le numerose variabili in gioco.
Come per tutti gli abbinamenti, anche in questo specifico caso, l'obiettivo deve essere la ricerca dell'equilibrio tra le sensazioni organolettiche, gustative e olfattive, espresse dal vino e dalla pietanza col tartufo nel suo insieme; non dobbiamo infatti dimenticare che, pur recitando un ruolo da assoluto protagonista, il tartufo è comunque uno dei diversi ingredienti impiegati nella preparazione. La risultante olfattiva e gustativa è infatti molto differente a seconda che il tartufo sia impiegato per la preparazione di un piatto di pasta, per la preparazione di un piatto a base di carne o sulle uova strapazzate.

Ovviamente nella scelta del vino è necessario tenere sempre presente la complessità aromatica e l'intensità olfattiva che il tartufo è in grado di esprimere, per cui sono da prediligere in linea generale quelli dotati di profumi intensi e persistenti, in grado di contrastare adeguatamente i profumi della pietanza senza risultarne prevaricati. Anche le sensazioni gustative che il tartufo è in grado di infondere alla pietanza devono essere valutate, tenendo presente come le specie di tartufi neri risultino generalmente più intensi al palato.
Siccome il tartufo è spesso inserito in preparazioni con sostanza grassa, che ne veicola ed esalta gli aromi, qualora il piatto richieda un vino bianco, come ad esempio un risotto delicato, ricercheremo quelli con una freschezza in grado di contrastare la sensazione di grassosità espressa dal piatto.
Da notare che non sempre felice risulta essere l'abbinamento con i vini bianchi aromatici dato che, pur

presentando elevata intensità e persistenza olfattiva, sono contraddistinti da sentori molto marcati che non sempre si fondono armonicamente con quelli derivanti dal tartufo.
Qualora la preparazione col tartufo richieda un rosso, come un piatto di tagliatelle al ragù o un arrosto al tartufo, si devono preferire i vini più morbidi e con tannino "rotondo", dato che quelli molto tannici e con tannino aggressivo tendono ad esaltare la nota amarognola che caratterizza alcune specie di tartufo, influendo negativamente sull'armonia dell'abbinamento. Come criterio generale sono quindi da preferire i rossi non troppo giovani, affinati in botte grande piuttosto che in barrique.
Anche le caratteristiche di ogni specie di tartufo devono essere tenute in considerazione, visto che ciascuna di esse presenta un profilo aromatico particolare e una diversa intensità olfattiva. Nel caso specifico del tartufo Marzuolo o Bianchetto delle nostre pinete, dobbiamo ad esempio considerare i sentori di Liliacee (aglio, cipolla e scalogna) che lo caratterizzano, evitando di abbinarlo con i vini dalle note erbacee troppo marcate che tenderebbero ad accentuarli eccessivamente, diminuendone la gradevolezza.
Sicuramente anche il tipo di preparazione è da considerare perché le sensazioni organolettiche che il tartufo è in grado di determinare sono nettamente differenti a seconda che venga affettato sulla pietanza al momento della presentazione, esprimendo la massima intensità aromatica, o venga impiegato nella preparazione vera e propria del piatto; in questo caso dovrà essere considerato il tipo di preparazione e l'eventuale cottura, dato che porta generalmente ad una attenuazione dei profumi.

Tartufo in festa

Al prezioso prodotto del sottobosco sono dedicati eventi di promozione in tutto il territorio

In provincia di Ferrara

Sagra del Tartufo

Sagra all'impronta della gastronomia, con degustazione di raffinati menù a base di tartufo.
Bondeno ai primi di settembre
Per informazioni: 0532 829993

Sagra del Tartufo del Bosco di Panfilia

Piatti gustosi e prelibati preparati con il tartufo del Bosco Panfilia, pregiata qualità del territorio.
Sant'Agostino ai primi di settembre
Per informazioni: 337 627388

Sapori d'autunno

Un lungo week end all'insegna delle prelibatezze gastronomiche e delle meraviglie naturali del territorio, nel cuore del **Parco del Delta emiliano-romagnolo**. Una rassegna dedicata ai sapori autunnali tra i quali il bianchetto (tartufo bianco di pineta) di Mesola
Mesola a fine ottobre – primi di novembre
Per informazioni: 0533 993358

In provincia di Ravenna

Sagra del Tartufo di Pineta

La sagra si svolge nel contesto naturalistico della pineta di Classe per promuovere la riscoperta delle antiche tradizioni locali attraverso l'enogastronomia.
Pineta di Classe - Parco 1º Maggio - Fosso Ghiaia di Ravenna a fine marzo - inizio aprile
Per informazioni: 0544 522828

Sua Maestà il Tartufo

Mostra mercato del tartufo bianco autunnale e di quello nero, e dei prodotti tipici del consorzio dell'Appennino faentino.
Brisighella a novembre
Per¡ informazioni: Pro loco, 0546 81166

Il circuito dei ristoratori

garanzia di qualità per il consumatore

In provincia di Ferrara

Al Pustarlen, Argenta
Cavallino Bianco, Filo di Argenta
Golagioconda, Gallumara di Migliarino
Il Bischero, Mesola
Il Varano, Lagosanto
La Chiocciola, Quartiere di Portomaggiore
La Ninfea, Ostellato
Le Occare, Runco di Portomaggiore
Locanda del Duomo, Portomaggiore
Locanda della Tamerice, Ostellato
Osteria del cammello, Migliaro
Setaccio, Lido degli Estensi

In provincia di Ravenna

Al Boschetto, S. Michele di Ravenna
Al Cerchio, Ravenna
Babaleus, Ravenna
Casa Conti Guidi, Bagnacavallo
Ciabòt, Campiano di Ravenna
Flora, Ragone di Ravenna
Il Cerchio dei Golosi, Ravenna
Il mago del Pesce, Sant'Alberto di Ravenna
La Dama di Cuori di Paola Vistoli, Carraie di Ravenna
La Gardèla, Ravenna
La Pieve, S. Pietro in Trento di Ravenna
Naïf, Ravenna
Radicchio Rosso, Ravenna
Ustarì di 2 Canton, Mezzano di Ravenna

Segnaliamo che il circuito di ristoratori creato, non è chiuso e non ha una scadenza temporale, al contrario, si intende dare continuità all'iniziativa ed ampliare il numero degli aderenti. Questa guida presenta pertanto il primo gruppo di ristoratori dell'area Leader + che hanno creduto nell'iniziativa. La lista aggiornata completa dei ristoratori sarà pertanto disponibile sul sito www.deltaduemila.net

I ristoratori del delta emiliano-romagnolo che aderiscono al circuito, osservano una filosofia di base comune, ovvero quella di offrire ai commensali prodotti di qualità, utilizzando le produzioni tipiche spontanee e tradizionali, caratteristiche del loro territorio di appartenenza.
In tal senso, il circuito costituisce un punto di partenza per un percorso di qualità che si sviluppi ed evolva nel tempo in risposta alle dinamiche di mercato ed alle esigenze di turisti sempre più attenti e sensibili, alla ricerca di piatti che portino in tavola i sapori e la genuinità delle tradizioni locali.
I ristoratori aderenti al circuito si impegnano pertanto a mantenere o a migliorare nel tempo il livello qualitativo dei piatti proposti, nonché a promuovere la cultura della cucina italiana ed in particolare di quella tipica locale.
Affinché il circuito costituisca sinonimo di garanzia per il consumatore, i ristoratori aderenti hanno accettato di

osservare ed adeguarsi ad uno specifico disciplinare di comportamento, le cui regole di base sono le seguenti:

1. Utilizzare nella preparazione delle vivande tartufo fresco di provenienza locale o regionale.
2. Evitare l'utilizzo di prodotti chimici all'aroma di tartufo nella preparazione delle vivande.
3. Rispettare la periodicità delle tipologie di tartufo indicando con chiarezza la tipologia e la provenienza del tartufo nella carta del ristorante (bianchetto o *Tuber Borchii* da novembre ad aprile; *Tuber Aestivum Vitt.* o scorzone estivo da giugno a novembre; *Tuber Brumale Vitt.* o scorzone invernale e bianco pregiato o *Magnatum Pico* da settembre a dicembre)
4. Introdurre nel menù almeno due piatti a base di tartufo (es. un primo ed un secondo)
5. Il ristoratore si impegna a proporre piatti al tartufo a prezzi adeguati ed in linea con la tipologia del tartufo utilizzato, differenziando pertanto i prezzi a seconda del pregio e della freschezza del tartufo utilizzato (es. scorzone, bianchetto o tartufo bianco pregiato).
6. Osservare e rispettare la filosofia di tale circuito affinché sia sinonimo di garanzia e buona qualità per il consumatore.

In riferimento all'ultimo punto, viene istituito un Comitato di Gestione del circuito, costituito dai rappresentanti del comitato promotore dell'iniziativa, per il controllo del rispetto delle regole base da parte dei ristoratori aderenti affinché venga garantito un livello adeguato di qualità del circuito e possa essere punto di riferimento per i consumatori.

Andar per ristoranti...

AL PUSTARLEN

E' nata nel 1985 come pizzeria e solo in seguito si trasforma in trattoria proponendo piatti della tradizione casalinga, spesso alternati a piatti di cucina dell'estero. Una carta dei vini nazionale con circa 80 etichette, un'accoglienza calda e semplice sono le caratteristiche del "Pustarlen". Una piccola curiosità: "Pustarlen", in dialetto bolognese significa "posticino piccolino".

Trattoria Pizzeria
Via Arnaldo da Brescia, 3/a/b
44011 Argenta (Ferrara)
Tel. 0532 804464

Chiuso lunedì; il locale è aperto solo di sera
E' gradita la prenotazione

Insalata tiepida al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
600 grammi di patate lessate e pelate tagliate a rondelle, tartufo di stagione, 100 grammi di grana padano a scaglie, 1 noce di burro.

Saltare le patate lessate in padella antiaderente con il burro. Metterle nei piatti ben caldi, cospargere con grana a scaglie sottili. Infine affettarvi sopra il tartufo e servire.

Tipologia di tartufo utilizzata:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Riso Carnaroli del Delta con funghi porcini e tartufo

Ingredienti per 4 persone:
400 grammi di riso carnaroli del Delta, 150 grammi di funghi porcini freschi, burro, aglio di Voghiera, prezzemolo, 1 cipolla, parmigiano reggiano, tartufo fresco di stagione, brodo, olio extra-vergine di oliva.

Tostare il riso con olio e cipolla come base, aggiungere i funghi, precedentemente trifolati con aglio e prezzemolo, cuocere aggiungendo il brodo poco a poco, mantecarlo con burro e parmigiano grattugiato. Infine servire con un'abbondante grattugiata di tartufo fresco.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre

CAVALLINO BIANCO

Tipica costruzione degli anni sessanta, inserita nella realtà di quegli anni con la riforma dell'allora Ente Delta Padano.
Ricette tradizionali del posto a base di castrato, anguilla, rane e primi piatti fatti in casa.
In più menù con tema le 17 Perle dell'enogastronomia ferrarese.

Ristorante
Via Lodigiana, 21
44010 Filo di Argenta (Ferrara)
Tel. 0532 802060
contilorenz@tiscali.it

Chiuso mercoledì sera e giovedì
E' gradita la prenotazione

GOLAGIOCONDA

Rustico elegante, cucina con pesce, carne, cacciagione e tartufo. Si propone la cucina del territorio, pasta e dolci di produzione propria, cottura braci di legna a vista direttamente in sala. Spiedo di legno per maialini, capretti ecc. Organizziamo "le mangiate con le mani come nell'antica Roma", abiti e ancelle comprese.

Antica Osteria
Via Travaglio Il Tronco, 50 A, B, C
44027 Gallumara di Migliarino (Ferrara)
Tel. 0533 654716
info@golagioconda.com www.golagioconda.com
Chiuso il lunedì. Non occorre prenotazione

Asparagi alla Bismark con tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone:
300 grammi di asparagi, 8 uova, 50 grammi di tartufo, un po' di olio di oliva, un po' di parmigiano grattugiato.

Cuocere gli asparagi verdi IGP del nostro territorio in acqua poco salata mettendo l'acqua a 3/4 della pentola. Dopo averli cotti cuocere le uova ad occhio di bue in padella con poco olio di oliva. Mettere gli asparagi nel piatto, condire con il parmigiano grattugiato, posare delicatamente le uova ed infine aggiungere le scagliette di tartufo.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Magnatum Pico o Bianco Pregiato da settembre a dicembre

Cotolette al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
2 uova, 6 cotolette di vitello, 150. grammi di tartufo nero, 100 grammi di fontina dolce, 200 grammi di mozzarella fresca, pane grattugiato, olio di oliva, sale e pepe quanto basta.

Passare le cotolette nell'uovo sbattuto e impanare nel pangrattato. Friggere nell'olio di oliva e scolare.
Preparare un impasto di mozzarella, fontina, 30 grammi di tartufo.
Disporre le cotolette in una teglia e ricoprire con lamelle di tartufo. Successivamente, ricoprire il tutto con impasto di formaggi e tartufo. Fondere in forno il trito e servire.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

IL BISCHERO

Struttura costruita in un rustico già esistente, locale accogliente immerso nel verde della Pineta della Ribaldesa.
Specialità tipiche toscane con personale e prodotti toscani.
Tra questi la tradizione del gusto del tartufo pregiato.

Ristorante
Via Sacche, 3/a
44020 Mesola (Ferrara)
Tel. 347 4209506

t.falce@tiscali.it
www.ristoranteilbischero.com

Chiuso lunedì e martedì
E' gradita la prenotazione

IL VARANO

Nuovissimo locale con ristorante. Ampio menù, dove spiccano piatti della cucina tipica del Delta; una linea di cucina salutistica per gli amanti del vero biologico ed ampio salone per feste.

Centro Servizi Locanda
Via Valle Oppio, 6
44020 Marozzo di Lagosanto (Ferrara)
Tel. 0533 949135
varano@deltatourist.it
www.locandailvarano.it

Sempre aperto
E' gradita la prenotazione

Filetto di branzino al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
4 filetti di branzino, 1 carciofo, 1 pizzico di finocchietto selvatico, 1 bicchiere di vino bianco, burro, 1 tartufo (scorzone).

Appassire i filetti di branzino con il burro ed il finocchietto selvatico in polvere. Affettare sottilmente il carciofo e disporlo su 4 piatti. Adagiarvi i filetti e ricoprirli di tartufo (scorzone). Aggiustare di sale e di pepe e servire.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Flan di patate al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
300 gr di patate, 1 scalogno, 400 gr di panna liquida, 4 tuorli, sale, tartufo.

Descrizione della ricetta: stufare lo scalogno tritato un filo d'olio in una casseruola alta, unire le patate pelate e tagliate a cubetti, coprire d'acqua e portare a cottura. Passare tutto al setaccio e amalgamare la panna liquida e i tuorli d'uovo. Regolare di sale. Cuocere a bagno-maria a 150° per 45 minuti in forno in stampini precedentemente imburrati. Sformare i flan guarnire con insalatine condite e tartufo lamellato.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

LA CHIOCCIOLA

Nata dalla ristrutturazione di un vecchio edificio usato per lo stoccaggio delle granaglie dei campi limitrofi propone piatti della tradizione e rivisitati con l'utilizzo di materie prime del territorio.

Ristorante
Via Runco, 94/f
44019 Loc. Quartiere, Portomaggiore (Ferrara)
Tel. 0532 329151
info@locandalachiocciola.it
www.locandalachiocciola.it

Chiuso domenica sera e lunedì (in Luglio e Agosto tutta la domenica e lunedì)
E' gradita la prenotazione

LA NINFEA

L'agriturismo La Ninfea è stato rinnovato ed ampliato. Oltre alla sala tradizionale è infatti disponibile un nuovo accogliente spazio per ospitare gruppi in ogni occasione. Qui potrete gustare la tipica cucina di valle e di campagna. Menu alla carta e turistico. Locale climatizzato.

Agriturismo
Via Argine Mezzano, 1
44020 Ostellato (Ferrara)
Tel. 0533 680757
sorgevaostellato@sorgeva.it
www.sorgeva.it

Chiuso lunedì. E' gradita la prenotazione

Scaloppine al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
4 fettine di vitello, farina, olio, burro, 1 bicchiere di vino bianco, pepe e sale, dado, tartufo di stagione.

In una padella scaldare 3 cucchiai d'olio, 1 bicchiere di vino bianco, 1/2 dado, 1 pizzico di pepe, 2 noci di burro. Far bollire il tutto affinché il sugo appaia ben composto.
Infarinare le fettine di vitello e metterle in padella; far cuocere per 2 o 3 minuti le fettine girandole fino a che diventa cremoso.
Servire mettendo un cucchiaio di sugo sopra ogni scaloppina e aggiungere scagliette di tartufo.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre

Pasticcio di maccheroni alla ferrarese

Ingredienti per 4 persone:
Pasta frolla 400 grammi maccheroni 180 grammi ragù di carne 150 grammi di Parmigiano Reggiano 100 grammi di Besciamella, 500 cl tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico o Tuber Borchii)

Cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata lasciandoli al dente. Rivestire una pirofila di uno strato di pasta frolla, mettere a strati la besciamella, i maccheroncini, il ragù, i tartufi. Ricoprire il tutto con un disco di pasta frolla e sigillare. Decorare con figurine di pasta frolla. Cuocere in forno a 180 gradi per 45 minuti.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

LE OCCARE

Piccolo ristorante di charme limitato a solo 4 tavoli, dedicato ad una cucina tradizionale del territorio utilizzando i prodotti dell'orto e del bosco e le erbe selvatiche. Pane Ferrarese cotto in antico forno a legna.

Agriturismo
Via Quartiere, 156
44010 Loc. Runco, Portomaggiore(Ferrara)
Tel. 0532 329100 3485633162
cris@leoccare.com www.leoccare.com

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì. E' gradita la prenotazione.

LOCANDA DEL DUOMO

Locanda tradizionale con 4 stanze matrimoniali dotata di tutti i comfort, in ambiente interamente ristrutturato caldo ed accogliente; cucina prevalentemente basata sui piatti di mare, presenti inoltre tutte le specialità tipiche locali e stagionali: cappellacci di zucca, salamina da sugo, funghi e tartufi.

Ristorante
Piazza Umberto I°, 24
44015, Portomaggiore (Ferrara)
Tel. 0532 324500
info@locandadelduomo.it www.locandadelduomo.it
Chiuso lunedì e martedì a mezzogiorno.

Filetti di vitellone al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
600 grammi di filetto di Vitellone, 3 cucchiai di olio extravergine di olive, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 4 cucchiai di pepe verde, 1 cucchiaio di senape, 3 cucchiai di panna da cucina, un pizzico di sale e 20 grammi di tartufo Tuber Magnatum Pico.

Scottare in una padella antiaderente i 4 filetti dopo avere messo l'olio extravergine, aggiungere il vino bianco e sfumare continuando la cottura per circa 5 minuti, unire i restanti ingredienti e completare la cottura fino al punto desiderato, impiattare i filetti con il sugo ristretto e cospargere di Tartufo affettato con l'apposito attrezzo.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Spinosini fritti con funghi, polpettine di cinghiale e tartufo bianco pregiato

Ingredienti per 4 persone:

200 grammi di Spinosini (maccheroncini di Campofilone), 100 grammi di prataioli, 1 spicchio d'aglio, 1 uovo, 50 grammi di pangrattato, 150 grammi di polpa di cinghiale, 10 grammi di cerfoglio, 20 grammi di prezzemolo, 3 pomodori maturi, 2 litri di brodo di cinghiale, 4 grattate di tartufo bianco pregiato, olio di oliva per friggere q.b, sale e pepe q.b

Preparare il brodo utilizzando le ossa di cinghiale e gli aromi consueti. Tritare finemente la carne di cinghiale, incorporare l'uovo, il pangrattato, poco più della metà del parmigiano, le erbe aromatiche tritate, il sale e il pepe. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e formare tante piccole sfere delle dimensioni di una nocciola. Friggerle in abbondante olio di oliva caldo. Scolarle su carta assorbente, salarle e conservarle in caldo.
Imbiondire lo spicchio d'aglio in padella con un filo di olio. Toglierlo e unire i funghi tagliati a fettine. Cucinarli per 5 minuti a fiamma vivace, unire le polpettine di cinghiale, i pomodori pelati, dissemati e tagliati a pezzi e 1 litro di brodo. Ridurre il fuoco e continuare la cottura per 5 minuti (la salsa deve risultare brodosa). Friggere i maccheroncini in olio di oliva, aggiungerli alla salsa, coprire e proseguire la cottura per 5 minuti a fiamma media. Scoperchiare e aggiungere un filo d'olio.
Formare un nido con i maccheroncini e disporlo al centro del piatto. Aggiungere le polpette e i funghi rimasti in padella, irrorate con la salsa e spolverate con parmigiano e una bella grattata di tartufo bianco pregiato.

Tipologia di tartufo utilizzato:

Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

LOCANDA DELLA TAMERICE

La sala è un connubio di colori, rosso, giallo, blu e turchese, che giocano tra di loro rendendo l'ambiente intimo, elegante ed eclettico. Il menu raffinato e fantasioso, espressione tanto del territorio quanto della personalità e della vena creativa dello chef titolare.

Ristorante
Via Argine Mezzano, 2 - 44020 Ostellato (Ferrara)
Tel. 0533 680795/ 681811
info@locandadellatamerice.com www.locandadellatamerice.com

Chiuso lunedì e martedì

OSTERIA DEL CAMMELLO

E' un piccolo ristorante (la sua capienza massima è infatti di 40 posti), caldo ed accogliente che propone una cucina espressa con grande attenzione alla ricerca delle materie prime.

Ristorante
Via Ariosto, 38/40
44020 Migliaro (Ferrara)
Tel. 0533 654034

Chiuso domenica sera e lunedì.
E' gradita la prenotazione.

Spaghettini alla chitarra con sedano e tartufo

Ingredienti per 4 persone:
320 grammi di pasta all'uovo fresca, olio di oliva, uno spicchio d'aglio, sale, un po' di pepe, 1 acciuga, 2 coste di sedano verde, 40-50 grammi di bianchetto.

Fare rosolare l'aglio nell'olio, sciogliere un'aggiuga, aggiungere il sedano tagliato sottile, salare, pepare e portare a cottura. Aggiungere il tartufo tagliato a lamelle sottili. Cuocere gli spaghetti alla chitarra e scolare. Spolverare di prezzemolo e servire.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Medaglioni al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
600 grammi di carne di vitello tagliata fine, olio extravergine di oliva, fontina, 100 ml di panna da cucina, vino bianco, tartufo fresco di stagione.

Tagliate 4 porzioni di medaglioni dal filetto di vitello. Fate rosolare da entrambe le parti la carne nell'olio extravergine d'oliva caldo. Salate e pepate a piacere. Sgrassate i medaglioni dal fondo di cottura: bagnate con del vino bianco secco e fate evaporare. Aggiungete la panna fresca e portate a ebollizione. Sistemate i medaglioni sul piatto aggiungete una fettina di fontina sopra ciascun medaglione e cospargeteli di fettine di tartufo. Versate nel piatto la salsa di cottura e servite.

Tiologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre

SETACCIO

Il ristorante offre ai suoi clienti ampie sale interne ed un fresco pergolato estivo. Il suo ampio menù prevede ottimi piatti a base di pesce, pasta fatta in casa e piatti della tradizione ferrarese e comacchiese.

Ristorante Pizzeria
Via Carducci, 48
Lido degli Estensi (Ferrara)
Tel. 0533 327424
antgior@libero.it
www.saborsea.com

Non effettua giorno di chiusura. Non occorre prenotazione.

AL BOSCHETTO

Antico casolare immerso nel verde con ampio giardino estivo.
Ambiente tranquillo rustico ed elegante, capienza massima 40 posti.
Cucina di carne e pesce del territorio rivisitata.

Ristorante Osteria
Via Faentina, 275
48010 San Michele, Ravenna
Tel. 0544 414312
al-boschetto2002@libero.it

Chiuso giovedì
E' gradita la prenotazione

Tagliolini al tartufo bianco

Ingredienti per 4 persone:
400 grammi di tagliolini freschi, 100 grammi di burro, brodo q.b., almeno 35 grammi di tartufo fresco, ale e pepe.

Immergere i tagliolini in abbondante acqua salata o meglio nel brodo di carne; nel frattempo sciogliere il burro con un mestolino di brodo, un po' di sale e un po' di pepe. Saltare i tagliolini amalgamandoli bene, servire sui piatti ben caldi, affettare sopra il tartufo bianco pregiato ed un filo di olio extravergine di oliva.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Vellutata al tartufo pregiato

Ingredienti per 4 persone:
1 kg di patate, 2 litri di acqua, verdure a piacere (come odori), tartufo bianco pregiato.

Dopo aver pelato le patate, si tagliano in piccoli pezzi con le verdure. Si prepara poi un purè, allungando un po' con l'acqua di cottura. Servire spolverando con scaglie di tartufo bianco pregiato.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

AL CERCHIO

La Trattoria al Cerchio è il punto di incontro per gli amanti della cucina tradizionale romagnola; il posto ideale per ritrovare il gusto di mangiare in trattoria circondati da calda cordialità.

Trattoria
Via Cerchio, 13
48100 Ravenna
Tel. 0544 217396

Non effettua giorno di chiusura
E' gradita la prenotazione

BABALEUS

Ambiente giovane ed allegro situato nel pieno centro storico della bellissima cittadina di Ravenna. Fra le specialità al tartufo potrete gustare crostini di polenta con squacquerone e scaglie di bianchetto, tagliatelle alla stracciatella al bianchetto, filettino di suini in salsa al parmigiano e bianchetto.

Pizzeria Ristorante
Vicolo Gabbiani, 7
48100 Ravenna
Tel. 0544 216464
mauro@brumasnc.191.it

Chiuso mercoledì
Non occorre prenotazione

Filettino in salsa parmigiano e tartufo

Ingredienti per 4 persone:
8 filettini di maiale, 600 grammi di parmigiano, brodo vegetale q.b., 40 cc di brandy, sale e pepe, 40 cc di olio extravergine di oliva, tartufo a piacere.

Da un filettino di suino ricavare tre medaglioni di circa 2 cm di spessore, rosolarli in una padella di ferro con l'olio extravergine di oliva, aggiungendo sale e pepe q.b., sfumarli con il brandy. Preparare a parte un brodo vegetale, aggiungere del parmigiano grattugiato ed emulsionare con il mixer ad immersione fino ad ottenere un composto cremoso. Disporre i medaglioni sul piatto, cospargerli con la salsa ottenuta e completare aggiungendo scaglie di tartufo ed un filo di olio extravergine di oliva

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile

Uova al tegamino al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
8 uova fresche, burro, tartufo bianchetto.

Al mattino per tempo, se si vuol preparare un buon piatto, mettere le uova in compagnia del tartufo (i segreti non si svelano...) affinché assorbano la fragranza.
Alla sera in un tegamino di terracotta fondere delicatamente il burro, soffriggere le uova ed affettarvi sopra il tartufo fresco.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile

CASA CONTI GUIDI

Il ristorante, realizzato all'interno di un antico edificio colonico del Casato dei Conti Guidi, propone piatti della civiltà rurale, profumati di memoria e rispettosi delle stagioni, semplici e salutari, unitamente al vino di qualità come il Bursôn, l'Albana d.o.c., il Trebbiano di Romagna, il Sangiovese.

Ristorante
Via Boncellino, 113
48012 Bagnacavallo (Ravenna)
Tel. 0545 63094
posta@casacontiguidi.it
www.casacontiguidi.it

Chiuso lunedì. E' gradita la prenotazione

CIABÒT

Ampio ristorante situato nell'Oasi della Standiana, con parco di 1000 mq con piante di vari tipi, laghetto e voliera. Ambiente accogliente e familiare, ideale per cene di lavoro, compleanni, ricorrenze.

Ristorante
Via Lunga, 114/a
48010 Osteria, Campiano, Ravenna
Tel. 0544 563963 333-1508833
ristociabot@ristoranteciabot.it
www.ristoranteciabot.it

Non effettua giorno di chiusura. E' gradita la prenotazione

Crostini con uova di quaglia e tartufo

Ingredienti per 4 persone:
pane toscano, uova di quaglia, olio extravergine di oliva. Sale e pepe, tartufo fresco di stagione.

Affettare il pane ed arrostire le fette sulla griglia. Nel frattempo cuocere le uova di quaglia ad occhio di bue in una padella con un po' di olio extravergine di oliva, salire e pepare a piacere. Guarnire ogni fetta di pane con un uovo ed infine condire con fette sottili di tartufo fresco.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Strozzapreti tartufo e pinoli

Ingredienti per 4 persone:
500 grammi di strozzapreti freschi, 50 grammi di burro, 50 grammi di pinoli, 1 mestolo di brodo, 25 grammi di tartufo.

Mentre si cucinano gli strozzapreti in acqua abbondante e salata preparare una padella con burro quanto basta e aggiungere un cucchiaio raso di pinoli. Passare gli strozzapreti nella padella e amalgamarli.
Mettere nel piatto gli strozzapreti e affettare sopra il tartufo bianco o bianchetto o scorzone a seconda della stagionalità.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

FLORA

Il ristorante si trova in un palazzo moderno in campagna, a circa 15 km da Ravenna, dotato anche di una graziosa saletta appartata. La cucina è tipica romagnola.

Trattoria Bar
Via Ragone, 104
48010 Loc. Ragone, Ravenna
Tel. 0544 534044

Chiuso mercoledì.
E' gradita la prenotazione.

IL CERCHIO DEI GOLOSI

Ristorante accogliente, intimo, 40 posti a seder più 20 con veranda estiva, interamente dedicato a Dante Alighieri, vicino alla stazione in pieno centro.
Specialità: pasta, pane, dolci interamente di produzione propria, carne argentina, pesce fresco, serate a tema e musica dal vivo tutti i sabati.

Ristorante
Viale Pallavicini, 2
48100 Ravenna
Tel. 0544 32518
cerchiodeigolosi@libero.it

Chiuso sabato a mezzogiorno e domenica
E' gradita la prenotazione

Tagliata di filetto al tartufo bianchetto su letto di insalatina gentile ed erbe profumate

Ingredienti per 4 persone:
4 tagliate di filetto da circa 250/300 grammi, insalata gentile, erbe aromatiche e tartufo.

Cuocere alla griglia le tagliate con media cottura, tagliarle a fettine e servire su un letto di insalata gentile fresca, condire con olio ed erbe aromatiche a piacere ed infine aggiungere scaglie di tartufo bianchetto.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile

Sardoni al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
300 grammi di sardoni, 50 grammi di grana padano, 100 grammi di tartufo bianchetto, aglio, olio extravergine di oliva, 50 grammi di prezzemolo tritato.

Pulire e poi spinare i sardoni, dopodichè pulire delicatamente il tartufo con l'aiuto di uno spazzolino. In una piccola padella versare l'olio e tagliate finemente una lamella d'aglio, adagiare i sardoni dalla parte pulita e coprire con il coperchio. Abbassare il fuoco e togliere la padella dopo circa 1 minuto. Regolare di sale e pepe, aggiungere le scaglie di formaggio e ricoprire la padella. Aggiungere il tartufo a scaglie, il prezzemolo tritato finemente e un filo di olio extravergine di oliva.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile

IL MAGO DEL PESCE

Ristorante semplice, che propone una cucina leggera, legata al territorio ed alla stagionalità delle materie prime. Si possono gustare diverse specialità che uniscono i sapori di mare a quelli del tartufo.

Ristorante
Via Sant'Alberto, 404
48020 Sant'Alberto (Ravenna)
Tel. 0544 529048
info@ilmagodelpesce.it
www.ilmagodelpesce.it

Chiusura invernale: domenica sera e lunedì;
chiusura estiva: lunedì
Non occorre prenotazione.

LA DAMA DI CUORI DI PAOLA VISTOLI

Immerso nel verde della campagna ravennate, un ristorantino con cucina casalinga tipica romagnola in ambiente intimo, caldo ed accogliente con ampio giardino estivo ed aria condizionata. Saletta riservata per pranzi e cene di lavoro, feste private e cerimonie. Menù di pesce su prenotazione.

Ristorante – Cafè
Via Cella, 556
Loc. Carraie, Ravenna
Tel. 0544 563468
info@ladamadicuori.it

Chiuso mercoledì sera
E' gradita la prenotazione

Passatelli asciutti in fonduta di formaggio e tartufo

Ingredienti per 4 persone:
per i passatelli: 200 g di pane grattugiato, 200 g di grana, 3 uova, noce moscata. Per il condimento: fonduta di formaggio, tartufo (secondo stagione), brodo per la cottura.

Preparare una salsa con poca fonduta diluita col brodo ed il tartufo, preparare i passatelli e cuocerli nel brodo, scolarli e saltarli nella padella con la salsa. Impiattare e completare con scaglie di tartufo fresco

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Involtino di tacchino farcito con asparagi e tartufo

Ingredienti per 4 persone:
400 grammi di petto di tacchino, 100 grammi di emmenthal, 100 grammi di asparagi, 4 fettine di prosciutto, 30 grammi di tartufo

Preparare le fettine di tacchino farcendole con asparagi, una fettina di emmenthal e scaglie di tartufo scorzone, quindi arrotolarle ad involtino. Cuocere gli involtini in una padella antiaderente con burro sale aromatizzato e sfumarli, a fine cottura con vino bianco. Tagliare a girelle ed adagiare sul piatto con l'aggiunta di scaglie di tartufo a piacere.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre

LA GARDÈLA

Locale classico tradizionale nel cuore di Ravenna, esattamente di fronte all'antica pendente Torre Guccioli, eretta sull'argine del fiume Padenna oggi sotterraneo e a pochi passi dalla Monumentale Basilica di San Vitale e dal Mausoleo di Galla Placidia. Fra le specialità al tartufo, tagliolini al burro fuso e scaglie di bianchetto, risotto mantecato al parmigiano e tartufo scorzone estivo, medaglioni di maiale alla fonduta di formaggio con bianchetto.

Ristorante
Via Ponte Marino, 3
48100 Ravenna
Tel. 0544 217147 215714 mauro@brumasnc.191.it

Chiuso giovedì. E' gradita la prenotazione

LA PIEVE

In un ambiente ricco di calore e familiarità, della classica trattoria romagnola, tra mobili antichi e tovaglie stampate col metodo dell'antico "Mangano", potrete gustare i menù della vecchia tradizione romagnola ricca di freschezza e qualità, con pasta e piadina fatti in casa, accompagnando le vostre scelte culinarie con un bicchiere di ottimo vino, e non manca un angolo per i piccoli clienti.

Trattoria
Via Taverna, 109 - 48100 S. Pietro in Trento, Ravenna
Tel. 0544 569385
info@trattorialapieve.it www.trattorialapieve.it

Chiuso martedì e sabato a pranzo. E' gradita la prenotazione

Pita con funghi e tartufo

Ingredienti per 4 persone:
Pasta sfoglia, uovo, 500 g funghi freschi misti, 1 spicchio di aglio, olio extra vergine d'oliva, 30 g parmigiano, 1 dl panna fresca, tartufo in scaglie a piacere, sale e pepe q.b

Cucinare i funghi lavati e tagliati con l'olio e l'aglio, a cottura ultimata togliere l'aglio, sale e pepe, aggiungere parmigiano, panna e tartufo in scaglie, frullare grossolanamente.
Fare quattro cerchi con la pasta sfoglia e foderare degli stampini, riempire con i funghi e il tartufo, chiudere e dorare con uovo. Cucinare a forno 180° per circa 10 minuti. Servire caldi con scaglie di tartufo.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

Risotto al tartufo

Ingredienti per 4 persone:

320 grammi di riso Carnaroli, una cipolla, 80 grammi di burro, Parmigiano Reggiano grattugiato, brodo di carne, vino bianco, quattro tuorli d'uovo.

Scaldate metà del burro in una casseruola e fatevi appassire, a fuoco bassissimo la cipolla finemente tritata.
Appena il soffritto è pronto unitevi il riso, alzate un po' la fiamma e lasciatelo tostare per un paio di minuti mescolando continuamente. Quando il riso avrà assorbito il condimento e sarà diventato lucido e trasparente, mettete il vino e, una volta evaporato, cominciate ad aggiungere il brodo bollente, un mestolo alla volta e sempre mescolando. A mano a mano che viene assorbito aggiungete altro brodo e, alcuni minuti prima di fine cottura,unitevi il formaggio grattugiato. Togliete il risotto dal fuoco quando è ancora al dente e aggiungente il burro rimasto e mantecatelo con i tuorli. Copritelo e lasciatelo riposare per un paio di minuti.
Una volta versato in un piatto di portata servitelo caldissimo e copritelo abbondantemente con lamelle di tartufo bianco.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

NAÏF

Locale moderno, dotato di aria condizionata e saletta privata da 20/25 persone. Propone cucina della tradizione e innovativa, in un ampio menu con specialità marinare, pesce fresco tutti i giorni, crostacei, porcini, tartufo, paste fatte a mano, minestre, carne sui ferri, pizze con forno a legna.

Ristorante Pizzeria
via Candiano, 34
48100 Ravenna
Tel. 0544 42 23 15
info@ristorantenaif.com www.ristorantenaif.com

Non effettua giorno di chiusura. E' gradita la prenotazione

RADICCHIO ROSSO

Locale immerso nel verde, con possibilità di pranzare all'aperto coperti da un ampio gazebo. Il locale è dotato di aria condizionata, parco giochi per bambini e parcheggio privato. Il menù propone cucina tipica romagnola.

Ristorante
Via Stradone, 74
48100 Porto Fuori, Ravenna

Tel. 0544 432288
radicchiorosso@radichiorosso.it
www.radicchiorosso.it

Chiuso mercoledì. Non occorre prenotazione

Braciole al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
4 braciole di suino, olio di extravergine di oliva, parmigiano reggiano, tartufo bianchetto.

Rosolare da ambo i lati le braciole in una padella con olio extravergine di oliva, salare e ricoprire un lato con la metà del tartufo. Stendere le scaglie di parmigiano sopra il tartufo, coprire con un coperchio e ultimare la cottura. Sistemare la braciola su un piatto, cospargerla con il restante tartufo affettato e servire ben calda.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto dal 1º al 31 marzo

Tortelli rustici al tartufo

Ingredienti per 4 persone:
500 grammi di farina integrale, 8 uova, 250 grammi di Montasio stagionato, 100 grammi di parmigiano, 250 grammi di patate, sale e pepe, noce moscata, burro, tartufo di stagione.

Impastare la farina con 4 uova. Lessare le patate, schiacciarle ed unirle al Montasio grattugiato ed alla metà del parmigiano. Amalgamare con il resto delle uova, unire il sale, il pepe e la noce moscata. Confezionare dei tortelli con la pasta integrale. Lessateli in acqua salata, condire con burro, parmigiano e con le scagliette di tartufo.

Tipologia di tartufo utilizzato:
Tuber Borchii o bianchetto da novembre ad aprile
Tuber Aestivum Vit. o scorzone estivo da giugno a novembre
Tuber Brumale Vit. o scorzone invernale da settembre a dicembre
Magnatum Pico o bianco pregiato da settembre a dicembre

USTARI' DI 2 CANTON

Nel nostro locale rustico ed accogliente, potrete gustare menù a base di tartufo fresco tutto l'anno, dall'antipasto con Vol au vent con fonduta e tartufo, primi piatti di paste fatte in casa della tradizione romagnola, risotto al tartufo, e ricchi secondi a base di tartufo come scaloppine, filetto di manzo, fino alle semplicissime uova.

Ristorante
Via Piangipane, 6
48100 Mezzano, Ravenna
Tel. 0544 521490

Chiuso lunedì
E' gradita la prenotazione

Provincia di Ferrara
Servizio Turismo
Viale Cavour, 143
44100 Ferrara
Tel 0532 299641
Fax 0532 299632
infotour@provincia.fe.it
www.ferrarainfo.com
Servizio Agricoltura
Via Bologna, 534
44100 Frrara
Tel 0532 99756
Fax 0532 299736

Provincia di Ravenna
Servizio Turismo
Via Salara, 8/12
48100 Ravenna
Tel. 0544 35404
Fax 0544 482670
iatravenna@comune.ra.it
www.racine.ra.it/ravennaintorno/
Servizio Agricoltura
Piazza dei Caduti, 2/4
48100 Ravenna
Tel 0544.258111
Fax 0544.33986

Parco Delta del Po Emilia-Romagna
Via Mazzini, 200
44022 Comacchio (Ferrara)
Tel. 0533 314003
Fax 0533 318007
parcodeltapo@parcodeltapo.it
www.parcodeltapo.it

DELTA 2000 Soc. Cons a r.l.
Strada Luigia, 8
44020 S. Giovanni d'Ostellato (Ferrara)
Tel. 0533 57693/694
Fax 0533 57674
deltaduemila@tin.it
www.deltaduemila.net

Ascom Confcommercio di Ferrara
Via Baruffaldi, 14/18
44100 Ferrara
Tel. 0532 234211
Fax 0532 241336
segreteria@ascomfe.it
www.ascom.fe.it

Ascom Confcommercio di Ravenna
Commercio – Turismo – Servizi - P.M.I.
Via di Roma,102
48100 Ravenna
Tel. 0544 515611
Fax 0544 35779
confcommercio@ascom.ra.it
www.ravennanet.com

Confesercenti di Ferrara
Via Darsena, 178
44100 Ferrara
Tel. 0532 778411
Fax 0532 778510
direzione.provinciale@confesercenti-ferrara.it
www.confesercentiferrara.it

Confesercenti di Ravenna
Piazzale Bernini, 7
48100 Ravenna
Tel. 0544 292711
Fax 0544 408188
provinciale.ravenna@sicot.it
www.confesercentiravenna.it

Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara
Via G. Baruffaldi, 14/18
44100 Ferrara
Tel. 0532 234232
Fax 0532 205999
info@stradaviniesaporiferrara.it
www.stradaviniesaporiferrara.it

Arci Tartufi di Ferrara
Via Mezzano, 10
44020 Ostellato (Fe)

Arci Tartufi di Ravenna
Via dell'Acero, 1
48022 Lugo (Ra)
Tel. 339 3546640
luigip52@libero.it