

# Tartufo bianco, il buono addormentato nel bosco

*Dal profumo indimenticabile, il bianco pregiato ha il solo difetto di essere costoso. Non si trova soltanto nelle località più note, come Alba e Acqualagna,*



*ma anche in altre aree, come testimoniano le numerose mostre mercato che si susseguono nella stagione della raccolta in tutta la Penisola*

**C**on la fine di settembre si apre la stagione di raccolta del tartufo bianco, il più pregiato tra i funghi ipogei (cioè sotterranei), che ha in Italia la sua terra di elezione. Nel nostro Paese, infatti, si raccoglie una decina di specie di tartufo e tra queste sicuramente la più pregiata è il *Tuber ma-*

*gnatum* Pico, più comunemente detto tartufo bianco o bianco pregiato – di Alba (Cuneo) in Piemonte, di Acqualagna (Pesaro-Urbino) nelle Marche o di San Miniato (Pisa) in Toscana – che ha sempre mantenuto il primato, oltre che sulla tavola, anche sui prezzi. Considerato che, diversamente dalle altre varietà, non è stato trovato ancora un metodo efficace per coltivarlo, si può affermare che il bianco pre-

STEFANIA CIANI



giato è una nostra esclusiva nazionale. Così con l'inizio dell'autunno si entra nella stagione del tartufo e tutta l'Italia si popola di eventi e fiere di fama internazionale dedicati a questo piccolo grande tesoro, che nelle annate mediamente buone spunta prezzi medi che vanno dai 1.200 ai 2.500 euro al chilo. In annate particolarmente difficili segnate dalla siccità, come quella dello scorso anno, si registrano, invece, prezzi elevati anche per le piccole pezzature con valori sui 3-4.000 euro al chilo.

Quello del tartufo è un giro d'affari stimato complessivamente in 400 milioni di euro per il fresco, conservato o trasformato, che coinvolge nella raccolta decine di migliaia di professionisti dotati di regolare patentino.

Il 2008 si preannuncia come una buona annata perché in molte delle zone di crescita si sono avute piogge estive, condizione fondamentale per avere raccolti più abbondanti e profumati. Un segnale positivo anche per i consumatori: se il prodotto è in grado di soddisfare le richieste del mercato, cioè c'è un'offerta sostenuta, vi è maggiore competizione sui prezzi, anche se è bene non farsi illusioni. È il caso di ricordare che a influenzare il prezzo oltre al peso, al profumo e alla giusta maturazione intervengono le dimensioni e la regolarità della forma.

## UNA STORIA MILLENARIA

Si narra che il tartufo sia scaturito da un lampo scagliato da Giove, il padre degli dei. Anche la leggenda della sua creazione sottolinea la natura nobile del prodotto, ritenuto prezioso fin dall'antichità. Il «re del bosco» ha infatti una storia millenaria: era conosciuto dagli antichi Greci che lo chiamavano *hydnon* (da cui deriva il termine «idnologia», la scienza che si occupa appunto dei tartufi), mentre i Latini lo denominavano *tuber*, dal verbo *tumere* (cioè gonfiare).

Una delle sue prime descrizioni si trova nella «Naturalis Historia» di Plinio il Vecchio. Le cronache riportano di quanto fosse già apprezzato da clero e nobiltà fin dal Trecento, per divenire elemento di spicco sulle tavole delle corti del Settecento. Ma il tartufo era anche una fonte di divertimento singolare per i signori che usavano accompagnarsi con i cani per dilettere i propri ospiti nella ricerca del prezioso fungo. E ancora oggi per scovarlo l'uomo si affida ai suoi fedeli amici, in particolare ai Lagotti, sebbene la razza non sia un fattore determinante quanto il naso e un buon addestramento.

Musicisti e scrittori apprezzarono moltissimo il tartufo: da Gioacchino Rossini, che lo definì il «Mozart dei funghi», a Lord Byron, che pare ne utilizzasse il profumo come fonte di ispirazione. Per finire ai tempi più recenti con Giacomo Morra, un ristoratore di Alba che si è fatto ambasciatore del tartufo nel mondo presso i potenti della Terra, da Kennedy a Krusciov, e presso i personaggi più amati del momento, da Marylin Monroe e Rita Hayworth ad Alfred Hitchcock.

Anche i suoi poteri afrodisiaci hanno contribuito ad accrescerne la celebrità. Una fama che è confermata dalla scienza: nei tartufi infatti è stata riscontrata la presenza di composti chimici che fun-

zionerebbero come feromoni. In pratica il tartufo bianco contiene una sostanza odorosa identica a quella emessa dal maiale maschio per attrarre la femmina e simile al testosterone, capace di agire quindi, seppur a livello inconscio, anche sull'uomo. Proprio perché accentua la sensualità della donna, oltre che per i prezzi stratosferici che raggiunge, è soprannominato «diamante bianco». A questo proposito nel 2007 si è toccato il prezzo record di 330.000 dollari per un esemplare di bianco pregiato da 1 chilo e mezzo, il più grande degli ultimi 50 anni, trovato a Palaia in provincia di Pisa. Venduto nella quinta edizione dell'Asta internazionale del tartufo toscano, è stato acquistato da un miliardario cinese, polverizzando il precedente record di 221.000 dollari.

## UN FUNGO SPECIALE

Il tartufo bianco, al di là del suo fascino e della sua raffinata bontà, è uno dei doni di madre natura più fantasiosi e sorprendenti.

Al contrario di quanto suggerisce il nome scientifico *tuber*, il tartufo non è un tubero ma un fungo. I tartufi, infatti, sono il corpo fruttifero di funghi che compiono il loro intero ciclo vitale sotto terra. Sono formati da una parete esterna di aspetto liscio o sculturato, di colore chiaro (nel caso del tartufo bianco) oppure scuro (nel caso del tartufo nero), e da una massa interna, la gleba, di colore variabile dal bianco al marrone, grigio, rosa, fino al nero (sempre a seconda della varietà). Fa parte del gruppo dei funghi simbiotici – come per esempio l'ovulo buono (*Amanita caesarea*) o i porcini – e cioè instaura relazioni di scambio reciprocamente vantaggiose con le radici degli alberi.



## CITTÀ DEL TARTUFO



associazione nazionale  
città del tartufo

L'Associazione Città del Tartufo – partita nel 1990 con dieci realtà – conta oggi 50 soci tra città, comunità montane, amministrazioni provinciali e una regionale, la Regione Molise.

Tra gli obiettivi principali dell'Associazione c'è quello di stimolare contemporaneamente e sinergicamente

le vocazioni alla produzione, alla commercializzazione del tartufo e al turismo indotto dal fungo – emerse negli anni dalle realtà sociali – spingendo sulla qualità. Una delle iniziative in questo senso è quella, affidata alle singole città aderenti, della diffusione del marchio «Amico del tartufo» presso i ristoratori: per ottenerlo devono aderire e rispettare un disciplinare.

Molto importante è anche l'attività per la salvaguardia ambientale delle aree di produzione e di tutela del prodotto e del consumatore affermando il principio della riconoscibilità della filiera.

**Per informazioni:** Associazione Città del Tartufo - Via Gorizia - 06030 Valtopina (PG) - Tel. 0742.75191 - Fax 0742.751937  
info@cittadeltartufo.it - <http://www.cittadeltartufo.com>  
[www.wws.it/citta-tartufo](http://www.wws.it/citta-tartufo)

Cle.Pa.

## I CANI DA TARTUFO

Per essere cercatori di tartufo non è sufficiente seguire un corso e ottenere il tesserino rilasciato dalla Regione di appartenenza: senza un fedele amico, dal fiuto fino e debitamente addestrato, non è possibile trovare i tartufi.

Non esiste una vera e propria razza che meglio di altre sia adatta a diventare cane da tartufo, anche se il simpaticissimo Lagotto romagnolo – un cane simile al barboncino ma più robusto e con un portamento fiero – è l'unica razza riconosciuta ufficialmente. Sono piuttosto l'addestramento e l'abilità del cane che fanno la differenza, tanto che spesso i migliori cercatori sono i meticci.

Non è l'istinto che muove il cane a trovare il tartufo – come accade nel caso, per esempio, del fagiano e della lepre – ma la ricompensa materiale, la riconoscenza e l'affetto del padrone che riceverà a ogni ritrovamento.

Addestrare da soli un cane da tartufo non è un'impresa impossibile. Si deve procedere con pazienza, estrema dolcezza, amore e generosi premi per conquistarne le simpatie, e il cane eseguirà il suo lavoro con gioia quasi fosse un gioco da fare con il suo padrone. Fondamentale è quindi la sintonia che si va a creare tra i due. Per questo anche il cane deve amare il tartufo e la «cerca».

L'addestramento ha più successo se comincia quando il cane è cucciolo. Il primo passo è fargli conoscere l'aroma del tartufo facendo assaggiare piccoli pezzetti del profumato fungo per abituarlo all'odore specifico o, come alternativa più economica, crocchette di cibo per cani aromatizzate con olio di tartufo.

Quando il cane ha acquisito familiarità con il tartufo si procede sotterrandone dei pezzi – o la sua alternativa economica – a poca profondità e spingendolo a cercarli, aiutandolo inizialmente nella localizzazione. È in questa fase che il cane deve convincersi che la ricerca è importante oltre che divertente.

L'ultimo passo è la consegna. C'è chi esorta il cane a consegnare il prezioso bottino offrendogli in cambio un boccone più succulento e chi invece gli offre piccoli pezzi di tartufo, in modo da rinsaldare il legame e accrescere in lui la passione per il fungo. Importante è non rimproverare il cane nel caso mangiasse un intero tartufo. L'atteggiamento sarebbe controproducente perché in futuro assocerebbe a questo contesto una sgradevole sensazione che col tempo lo porterebbe a starsene alla larga dalla ricerca.



Senza un fedele amico dal fiuto fino e ben addestrato è impossibile trovare tartufi

Il micelio – un sistema di sottilissimi filamenti sotterranei – quando si determinano le condizioni ambientali ottimali sviluppa, sempre sotto terra, le spore e il corpo fruttifero (il tartufo, appunto). Solo al momento della maturazione inizia a emanare il caratteristico odore riconosciuto dagli animali che, scavando per trovarlo, contribuiscono contemporaneamente a distribuire le spore e assicurarne la riproduzione.

Vivendo sotto terra e non possedendo clorofilla, il tartufo deve obbligatoriamente essere in simbiosi con piante arboree per sintetizzare sostanze alimentari e produrre il prezioso corpo fruttifero tanto amato dai buongustai. Lo scambio di sostanze è biunivoco tra i due partner e avviene a livello radicale: il tartufo riceve nutrimento dalla pianta e questa, grazie al micelio del fungo, riesce a raggiungere maggiori quantità di terreno per estrarne acqua e sali minerali che vengono messi a sua disposizione dal tartufo. Per tali ragioni la coltura del tartufo appare molto complessa e può avvenire solo per vie indirette. Questo è ancora più difficile per il tartufo bianco per il quale ancora oggi si può far affidamento solo sulla generosità della natura e sulla capacità dell'uomo di salvaguardare l'ambiente.

In Italia si registra una decina di specie di tartufo, che si riconoscono da varie caratteristiche come la forma, le dimensioni, il colore, il profumo e il sapore. Tra i più pregiati, dopo il bianco (*Tuber magnatum* Pico), troviamo il tartufo nero di Norcia e Spoleto o nero pregiato (*Tuber melanosporum*), il bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii*), lo scorzone (*Tuber aestivum*), il tartufo invernale (*Tuber brumale*) e il nero liscio (*Tuber macrosporum*). Tutte varietà che hanno un valore commerciale che va dalla metà di quello del bianco (in particolare per il nero pregiato) in giù (per le altre varietà).

### IL RE DELL'AUTUNNO...

Dalla fine di settembre a tutto novembre nella Penisola intera è stagione di bianco pregiato. Non si deve pensare, infatti, che questa specie sia una prerogativa di Alba, sebbene è qui che i tartufi spuntano mediamente i prezzi maggiori. Cresce, infatti, in altre aree del Piemonte e in diverse regioni. Si trova in Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise e la sua presenza è attestata anche altrove. In particolare il Molise contribuisce con notevoli quantità alla produzione





ne italiana. Il fulcro della produzione molisana è nella parte più interna della provincia di Isernia, a Macchiagodena, dove da qualche anno si tutela e valorizza il tartufo locale e si è costituito un Consorzio di cavaatori, il Consorzio Tuber Macchiagodenese, che gestisce alcune aree di raccolta controllata. Macchiagodena fa anche parte dei 25 Comuni della provincia che hanno costituito il Consorzio per la valorizzazione del tartufo molisano. Dal 2007 nell'ambito della Sagra del tartufo di Macchiagodena (che si è svolta quest'anno dal 28 al 31 agosto) è stato istituito il concorso «Il tartufo e i prodotti alto molisani in cucina», destinato ai cuochi per la creazione di nuove ricette a base di tartufo e di prodotti locali di eccellenza.

La ricerca dei tartufi svolge una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive, in cui rappresenta una importante integrazione di reddito per le comunità locali, con effetti positivi sui flussi di turisti che frequentano fiere ed eventi dedicati al tartufo bianco, che rappresentano la migliore occasione per acquistarlo e gustarlo.

Si parte dal Piemonte con **Alba (dal 4 ottobre al 9 novembre)** per quella che probabilmente è la fiera dedicata al tartufo più antica d'Italia. La Fiera internazionale del tartufo d'Alba nacque, infatti, nel 1929, diventando anno dopo anno sempre più importante, interrompendosi solo nel 1942 a causa del conflitto mondiale. Nel 1973 ha ottenuto la qualifica di fiera nazionale, divenendo recentemente anche internazionale, e per oltre un mese propone tanti eventi dedicati al prezioso fungo che culminano nella celebre Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba.

Scendendo nelle Marche **dall'11 ottobre al 2 novembre** ci si imbatte nella **Mostra nazionale del tartufo di Sant'Angelo in Vado** in provincia di Pesaro e Urbino – che giunge quest'anno alla 45ª edizione – che oltre a un fitto calendario di manifestazioni in contemporanea propone per i cercatori professionisti la Fiera nazionale cani da tartufo. Restiamo nella stessa provincia per andare in una delle capitali del bianco, **Acqualagna**, dove il **26 ottobre e i primi due week-end di novembre (1-2 e 8-9)** va in scena la Fiera nazionale del tartufo bianco. Un centinaio di stand espositivi trasformano la piazza centrale del paese in un sa-



Mostra mercato del tartufo delle Colline Miniatesi

## MANIFESTAZIONI SUL TARTUFO: RIFERIMENTI UTILI

### Sagra del tartufo di Macchiagodena (IS)

Comune di Macchiagodena - Piazza Ottavio De Salvio, 1 -  
Tel. 0865.810131 - Fax 0865.810287 - info@macchiagodena.com -  
www.macchiagodena.org

### Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba (CN)

Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba - Piazza Medford, 3 -  
Tel. e fax 0173.361051 - info@fieradeltartufo.org - www.fieradeltartufo.org

### Mostra nazionale del tartufo e Fiera nazionale cani da tartufo - Sant'Angelo in Vado (PU)

Segreteria mostra - Tel. 0722.819924 - Fax 0722.819925 -  
info@mostratartufo.it - www.mostratartufo.it

### Fiera nazionale del tartufo bianco - Acqualagna (PU)

Ufficio turistico del Comune di Acqualagna - Piazza Mattei, 9 -  
Tel. 0721.79671 - Fax 0721.799044 - www.comune.acqualagna.ps.it

### Mostra mercato del tartufo bianco - San Pietro Avellana (IS)

Comune di San Pietro Avellana - Via Roma, 2 - Tel. 0865.940131  
Fax 0865.940291 - sanpietroavellana@tin.it

### Mostra mercato del tartufo bianco delle Crete Senesi - San Giovanni d'Asso (SI)

Comune di San Giovanni d'Asso - Piazza Gramsci, 1 - Tel. 0577.803101 -  
Fax 0577.803203 - info@comune.sangiovanidasso.si.it -  
www.comune.sangiovanidasso.si.it

### Mostra mercato del tartufo delle Colline San Miniatesi - San Miniato (PI)

San Miniato Promozione - Piazza del Popolo, 1 - Tel. 0571.42745 -  
Fax 0571.418793 - ufficio.turismo@cittadisanimiato.it -  
www.cittadisanimiato.it - www.sanminiatotartufo.it/tartufo/cittatartufo.htm

### Mostra mercato del tartufo di Valtopina (PG)

Comunità Montana Monte Subasio 29 - Via Nazario Sauro -  
Tel. 0742.75191 - www.comunitamontana-subasio.umbria.net

### Mostra mercato nazionale del tartufo bianco e dei prodotti agro-alimentari di Gubbio e dell'Alto Chiascio (PG)

Comunità Montana dell'Alto Chiascio - Via Matteotti, 17 - 06024 Gubbio (PG) -  
Tel. 075.923041 - Fax 075.9274720 -  
stf@cmaltochiascio.it - www.cmaltochiascio.it

Servizio turistico territoriale - I.A.T. Gubbio - Tel. 075.9220693 -  
info@iat.gubbio.pg.it - www.gubbio-altochiascio.umbria2000.it



## Prodotto

lotto dove si possono ammirare e acquistare quintali di tartufo fresco e prodotti locali.

Ancora più a sud in Molise, nella provincia di Isernia, troviamo la **Mostra mercato del tartufo bianco di San Pietro Avellana l'1-2 novembre**.

A mese inoltrato si risale in Toscana: vicino a Siena, a **San Giovanni d'Asso** si tiene la **Mostra mercato del tartufo bianco delle Crete Senesi (8-9 e 15-16 novembre)**, giunta quest'anno alla XIII edizione a testimonianza dell'importanza che il prodotto sta acquisendo anche in questa area della Toscana.

Contemporaneamente qui si può visitare anche il Museo italiano del tartufo (si trova nel Castello di San Giovanni d'Asso con orario: venerdì 15-18; sabato e domenica 10,30-13,00/15,00-18,00 - [www.museodeltartufo.it](http://www.museodeltartufo.it)).

Andiamo poi a **San Miniato** (Pisa), la terza capitale del bianco pregiato insieme ad Acqualagna e Alba, per la tradizionale **Mostra mercato delle Colline San Miniatesi** che anima la seconda metà del mese (**15/16 - 22/23 - 29/30 novembre**). Da qui è partita recentemente l'iniziativa «Amico del tartufo», un marchio per ristoranti che certifica la qualità del prodotto servito nei loro menu, voluto dalla Provincia di Pisa e poi accettato anche dall'Associazione nazionale Città del Tartufo, che lo ha promosso all'interno delle città aderenti. Il marchio prevede da parte dei ristoratori la sottoscrizione di un vero e proprio disciplinare che li obbliga a rifornirsi solo ed esclusivamente di tartufo fresco locale. Inoltre segnala i ristoranti che nei mesi della raccolta propongono menu particolarmente ricchi di piatti a base di tartufo e caratterizzati da originalità gastronomica.

Terminiamo il nostro peregrinare in Umbria, nella provincia di Perugia, a **Valtopina (22-23 e 29-30 novembre)** e a **Gubbio (dal 30 ottobre al 2 novembre)** per le tradizionali mostre mercato che vedono fra gli altri la partecipazione della Comunità Montana del Monte Subasio, che con Giancarlo Picchiarrelli, attualmente alla presidenza dell'Associazione italiana Città del tartufo, è impegnata nella valorizzazione del prodotto in tutta Italia. «Quest'anno – sottolinea Picchiarrelli



– speriamo in un'annata migliore rispetto alle due precedenti che avevano riportato una scarsità dovuta alla siccità dei mesi estivi. Le piogge, infatti, sono essenziali 2-3 mesi prima della raccolta. Sul fronte della valorizzazione invece oltre al marchio «Amico del tartufo» per la ristorazione, segnaliamo la nascita di iniziative di studio per la tracciabilità del tartufo bianco locale, come quella già avviata dalla nostra Comunità Montana per acquisire la certificazione della denominazione di origine protetta».

Su questo fronte sono attive anche altre realtà come la Provincia di Pisa che ha commissionato al Dipartimento di

biologia delle piante agrarie dell'Università della città una ricerca analoga per ar-

rivare alla tracciabilità del tartufo delle Colline Sanminiatesi. Allo stesso modo il Centro nazionale studi tartufo di Alba ha promosso un progetto di ricerca finalizzato alla determinazione di origine del tartufo.

### ...E DELLA TAVOLA

Profumatissimo, inebriante, coinvolgente, il tartufo bianco dà un tocco di nobiltà a ogni portata con pochi grammi: di quello migliore ne bastano una decina. Per apprezzarlo pienamente va consumato crudo, grattato all'ultimo momento su piatti tendenzialmente neutri come il risotto bianco, le tartine spalmate semplicemente con burro o mascarpone. Ottimo anche sui tagliolini e nella frittata.

Per apprezzarlo al meglio è molto importante una corretta conservazione. I tartufi bianchi, infatti, si mantengono per breve tempo – al massimo una settimana – in frigo dentro un vasetto di vetro chiuso ermeticamente, senza essere puliti, dopo averli coperti di riso oppure avvolti in carta porosa.

Da sottolineare che è molto difficile trovare preparazioni a base di vero tartufo, come olio, creme e formaggi. Leggete bene l'etichetta e vi accorgete che di tartufo ce n'è ben poco e l'aroma è ottenuto per sintesi chimica!

Stefania Ciani

