
Il tartufo

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

Viene chiamato tartufaio colui che, guidato da un cane, dall'esperienza e da un po' di fortuna si mette alla ricerca dei tartufi. Per essere in regola con la legge il tartufaio deve possedere un tesserino di riconoscimento che abilita alla ricerca in quasi tutti i luoghi dove crescono questi preziosi tuberi. Dopo aver individuato la zona interessata, il tartufaio scava, raccoglie il tartufo e rimette a posto le zolle di terreno rimosse. Elemento fondamentale ed insostituibile della ricerca è il cane, in sostituzione del maiale che, in passato, era utilizzato per trovare le zone dove crescono i tartufi. Tra i cani il lagotto romagnolo appartiene all'unica razza riconosciuta ufficialmente come specializzata nella ricerca del tartufo. Si tratta di una razza presente sin dal XVI secolo nel territorio di Comacchio e nel Ravennate, ma ora diffusa in molte altre zone. Ad ogni modo il fattore razza non è determinante perché qualsiasi tipo di cane, se debitamente addestrato, può essere un potenziale ricercatore di tartufi. Il tartufo è considerato un simbolo della cucina del Piemonte: perché il tartufo più famoso in tutto il mondo è quello bianco di Alba che cresce in quella regione. Se si gira nella zona di Alba da settembre a dicembre è facile incontrare i tartufai (trifulau) accompagnati dai loro fedeli cani tenuti a lungo a digiuno per accrescerne il fiuto. Il tartufo è diffuso, anche in diversi luoghi d'Italia sotto varie specie tra le quali sono famosi il tartufo nero di Norcia e quello di Acqualagna (Pesaro). Località poco note come Bagnoli Irpino in provincia di Avellino vantano una propria specialità. Il tartufo è un fungo sotterraneo che vive in simbiosi con alcune specie di alberi e si presenta sotto vari aspetti: più scuro e bitorzolato se è nato sotto una quercia; bianco e liscio se si è sviluppato sotto un pioppo o un salice. Il suo brevalore ed il suo pregio, oltre che dalla sua dimensione, sono determinati soprattutto dal suo profumo. Numerose sono, in autunno, le manifestazioni, le mostre ed i convegni nazionali ed internazionali dedicati al tartufo che si svolgono in diverse regioni italiane. Dal punto di vista nutrizionale il tartufo è paragonabile agli altri comuni funghi mangerecci: contiene il 6 per cento di proteine, 0,5 per cento di grassi ed è ricco di ferro (3,5 per cento). È bene sapere che va conservato in luogo fresco ed asciutto in un canovaccio di tela, da cambiare ogni giorno, oppure va posto con le dovute attenzioni nella parte meno fredda del frigorifero. Infine una curiosità storica: il più grosso tartufo italiano di cui si ha notizia fu trovato ad Acqualagna da Filippo Cortesi nel 1668; del peso, eccezionale di 25 chilogrammi, venne regalato al cardinale Cesare Rasponi e da questi al cardinale Flavio Ghigi (nipote di papa Alessandro VII).