



SCENARI ECONOMICI ■ CIRCOLO DEI LETTORI DI TORINO ■ LANGHE, IL MONDO DEL TARTUFO
■ ALBENGA, SERRA D'EUROPA ■ INTERVISTA A CIRO FERRARA ■ FISIP, L'IMPEGNO E LA PASSIONE



I MONDI DEL TARTUFO

di Romano Salvetti

1 novembre, giorno dei Santi

Un giorno, molti anni fa, avevo chiesto a Juan du Rian, Giovanni Sartiero, trifulau del mio paese, quale era il periodo più propizio per la raccolta del tartufo e lui mi aveva spiegato che seppure i tartufi si formano dalla fine dell'estate fino a Natale i giorni giusti sono i dieci giorni dopo i Santi. In agosto e settembre i trifulau, i cercatori di tartufi, portano i cani ad allenarsi e cominciano a fargli trovare i tartufi di scarto, i 'balton', le 'trifure ruse', ma soprattutto gli 'amsci' e gli 'spiziot', tartufi primaticci non buoni, piccoli e puzzolenti (spiziot da 'spuzia', puzza) e utili ad addestrare l'olfatto del cane. I trifulau più esigenti evitano che i loro cani in questa fase cerchino i tartufi neri. Molta cura e attenzione nella cerca viene posta esplorando i terreni dove crescono i soli alberi adatti allo sviluppo del tartufo, in particolare querce, pioppi selvatici, tigli. Poi passano le settimane e in ottobre i tartufi cominciano ad essere

Quando è il momento migliore per parlare dei tartufi? Adesso. Perché stiamo entrando nel cuore dell'autunno e precisamente nel periodo che va dai Santi a San Martino, l'antico capodanno celtico



consistenti e profumati ma solitamente in Alta Langa sono scarsi. Un antico proverbio delle Langhe dice: "Se u ciov insi la giavela la trifola ven bela" (Se piove sulla giavela, terza parte di un covone di grano, il tartufo viene bello). Sta a significare che se durante la mietitura piove, la raccolta dei tartufi sarà soddisfacente. Così sulle Terre Alte delle Langhe si aspettano i Santi e quando il quarto di luna è quello giusto e

le brume e le nebbie aumentano l'umidità è il momento che quelle terre solitarie, selvatiche e misteriose dischiudano, a chi sa esplorarle, i loro frutti più preziosi. E il valore massimo di questi tartufi è la consistenza organolettica del loro profumo. Aroma, essenza, odore, tutto l'oro del tartufo è qui, con la sua prodigiosa capacità di stimolare i succhi gastrici e di conseguenza l'appetito. Questo giustifica i prezzi 'impossibili' di questi giorni alla fiera del Tartufo di Alba: mediamente 600 euro all'etto! Quale altra essenza alimentare può essere contesa a prezzi simili? Ma chi la usa sa che con essa può creare sensazioni olfattive e di gusto, abbinata a cibi appropriati e vini pregiati, uniche e inarrivabili. Per chi è nato sull'Alta Langa come me l'odore del tartufo è l'espressione stessa di quella terra, appartata, intima, sfuggente e penetrante. L'amico più importante che occorre avere per provare la vertigine di trovare un tartufo

è il cane. Non serve assolutamente che sia di razza. Piccoli cani da caccia imbastarditi, spinoni, volpini, cocker, sono ideali, meglio se bianchi perché di notte si distinguono di più. Addirittura a Roddi era nata una scuola per addestrare i cani da tartufo.

Ma come mi dicevano i vecchi trifulau del paese la più grande capacità che serve per stabilire un' intesa con l'animale è l'amore, la dolcezza e la pazienza che si devono profondere a questa devota creatura che ricambierà con una dedizione assoluta. Non credete a chi afferma che per fare dei buoni cani da tartufo occorre affamarli. Oltretutto occorre insegnargli una tecnica particolare ossia il cane deve camminare davanti al padrone (dietro potrebbe trovare e mangiare di soppiatto il tartufo).

Per un'animale fedele e gregario che riconosce il padrone come il suo 'capobranco' e lo segue, è molto innaturale procedere davanti. Quando finalmente il cane sente il tartufo e comincia a scavare c'è un momento eccitante ed assoluto: si scosta un attimo la bestiola e si prende una manciata di terra e la si odora. Qualunque sia la grossezza del tartufo che giace lì sotto, il terriccio è già impregnato di esso e la fragranza che inebria le narici è composta di aglio, muschio, foglie, radici, muffe, erbe. E se sei in un bosco, un prato a maggese, nel profondo di una 'riana' (violetta scavata dal 'rian', piccolo corso d'acqua) e intorno c'è il silenzio della collina che ti avvolge, provi un attimo di completo benessere.

Sono partito dal mondo dell'Alta Langa, quello che mi è più congeniale, per introdurre qualche nota su un discorso infinitamente più grande e complesso relativo al tartufo poiché questo fungo ipogeo ha anche altri mondi, importanti e definiti, visto l'enorme valore commerciale e gastronomico. Ho iniziato l'argomento dando per scontato che stavo trattando del tartufo bianco, non solo perché sono diventato così difficile e selettivo che quando posso avvicinarmi ad esso lo assaporo bianco, di questi giorni e di questi posti. Il tartufo bianco ha la sua massima celebrazione ad Alba con la sua Fiera che inizia ai primi di Ottobre e va oltre la metà di Novembre. È denominato



PER CHI È NATO
SULL'ALTA LANGA
L'ODORE DEL TARTURFO
È ESPRESSIONE STESSA
DI QUELLA TERRA,
APPARTATA, INTIMA,
SFUGGENTE E
PENETRANTE

Tartufo Bianco di Alba e deve la sua notorietà a Giacomo Morra che lo ha lanciato a livello internazionale negli anni Trenta.

Era il 1928 quando Giacomo Morra chiese il permesso al municipio di Alba di organizzare sotto i portici di Piazza Savona, presso il suo omonimo ristorante, una 'mostra dei pregiati tartufi delle Langhe'.

Negli anni che seguirono venne allestita

una Fiera e il mercato dei tartufi fu separato dalla Fiera Vendemmiale e venne chiamato Mostra campionaria a premi dei rinomati tartufi delle Langhe. Il titolo fu poi cambiato in Fiera del Tartufo di Alba e nel 1947 l'organizzazione passò dal Comune all'Associazione dei commercianti Albesi. La Fiera e il tartufo di Alba furono proiettati sulla scena internazionale quando Giacomo Morra, che nel frattempo aveva intrapreso una fiorente industria conserviera, avviò la consuetudine di spedire i migliori esemplari di tartufi a grandi personalità del mondo della politica, della cultura e dello spettacolo: Harry Truman, Wiston Churchill, Marilyn Monroe, re Saud, Alfred Hitchcock e molti altri. Non è semplice descrivere in poche parole il mondo e l'atmosfera di Alba nei giorni della Fiera del Tartufo. È come se l'antica vocazione di fondovalle agricolo e commerciale di Alba nel pieno dell'autunno

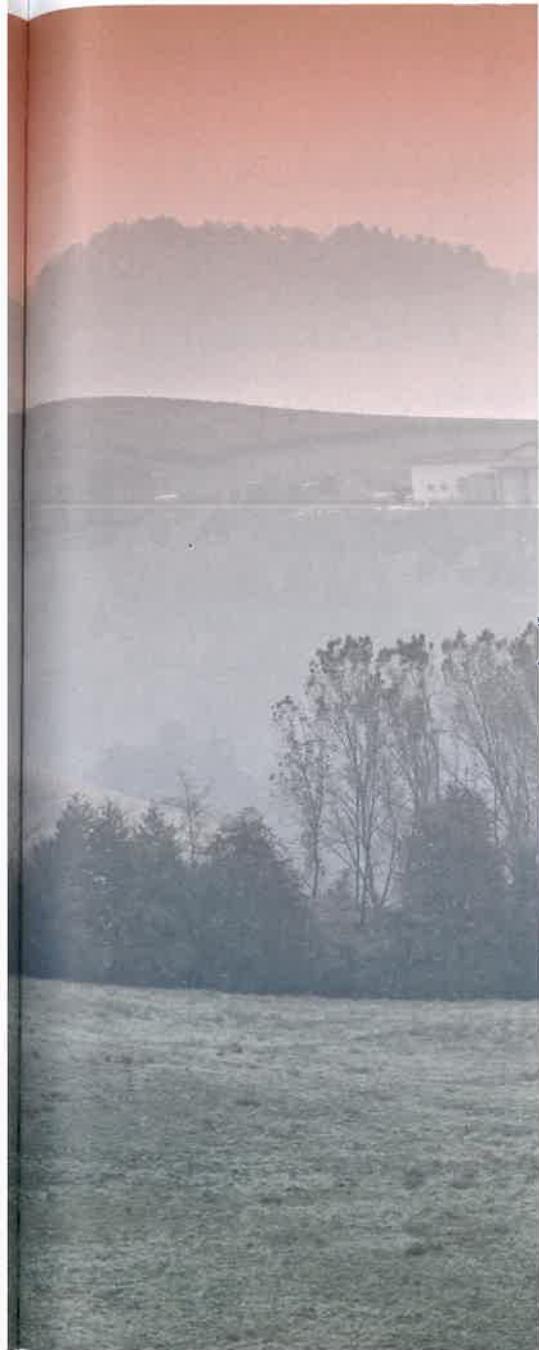


sprigionasse tutta la sua attrattiva. I frutti di questa stagione sono il compendio dell'anno e si riversano nell'enogastronomia, e allora ad Alba si danno appuntamento tutti per mangiare, camminare, acquistare, bere, guardare, divertirsi.

Il mio amico cantastorie Luigi di Belvedere mi ha insegnato un proverbio delle Langhe: "Il sonadur, il jigau e il trifulau son trei morti d'fam". (Il suonatore, il giocatore e il cercatore di tartufi sono tre morti di fame). Era un detto che ben descriveva il mondo di Alba di un tempo. Alba con il suo mercato del sabato e i suoi commerci

ha sempre attirato tutto il mondo agricolo delle Langhe e del Roero. I contadini portavano i loro prodotti al mercato ma non sempre riuscivano a portare a casa i loro guadagni. Troppa era la lusinga della festa, del divertimento dopo tanto isolamento nel lavoro dei campi. Il grande scrittore Fenoglio ha ben descritto l'amore per il gioco degli abitanti delle Langhe e questi quando scendevano ad Alba avevano individui e luoghi ben precisi che li attendevano. Lo sferisterio Mermet per le scommesse al pallone elastico, i caffè come il Calizzano dove finivano spesso i guadagni anche dei

trifulau. Certo non sempre era così. Il mio amico Juan, Giovanni Sartiero, con i tartufi si è comprato la cascina in paese, come pure Cichin dra Sbria, Bepe d'Masimu. Uomini duri e instancabili che quando smettevano i lavori dei campi dedicavano fino a Natale tutto il loro tempo alla cerca dei tartufi. Ho ancora ben vivi nella memoria i loro racconti su leggendarie avventure con i loro cani famosi e i loro magistrali dissotterramenti. Ma torniamo ad Alba, senza bisogno di avventure costose, per assaporare la festa autunnale basta un percorso semplice, infilare dalla Pontina via



Cavour, arrivare in piazza del Duomo e del Municipio, percorrere tutta via Maestra per sbucare in Piazza Savona. Un semplice itinerario (altri e più articolati si possono scoprire in seguito), non necessariamente nei momenti di punta (i pomeriggi delle domeniche) per cogliere quell'aria piacevole di festa antica e agreste, che scorre accanto ai tanti stranieri che vengono a scoprire i tesori della cucina e della cantina. Si forma nell'aria umida e frizzante anche delle sere feriali un senso di benessere dei sensi, a cominciare da quello olfattivo che cattura facilmente le molecole odorose del tartufo, alle voci rilassate dei visitatori, alla luci cittadine soffuse e intriganti, al contatto delle tante offerte commerciali delle botteghe albesi, grandi e piccole.

Tedeschi, svizzeri, francesi, inglesi, asiatici, americani avvicinano il mondo odierno e internazionale a riti antichi contadini e nascono incontri, convivi, aste del tartufo, mostre culturali, eventi numerosi anche nel corso delle settimane di fiera. Tutto scatenato da un fungo ipogeo, che chiama a sé anche le terre confinanti, roerine, astigiane e torinesi con i loro commercianti e le loro offerte. C'è posto anche per il tartufo nero, convegni, rassegne cinematografiche dedicate.

Altre realtà come i paesi che fanno corona ad Alba, Neive, Barbaresco, Treiso, Diano, Barolo, Serralunga, Monforte, La Morra, Gallo Grinzane e tanti altri con i loro mondi curati e recuperati esprimono una dimensione di piccole comunità solide e fiorenti. Grandi vini, grandi aziende traggono le loro radici da questa gente piemontese silenziosa e appartata come il mondo del tartufo. Allora bisogna mettersi alla prova e sperimentare questo tartufo. Per rendere l'esperienza indimenticabile mi permetto un modesto e forse non richiesto consiglio.

Non è necessario farsi attirare da tutti i prodotti derivati e abbinati ad esso (burro, olio, formaggio, salame, etc) ma limitarsi, nel girovagare per la fiera o nei paesi vicini, a cercare su una semplice

bancarella, da un trifolau di fiducia, in un negozietto appartato, un tartufo bianco, anche di modeste dimensioni (la grossezza non influisce minimamente sulla bontà del prodotto) e mangiarlo a casa. Come?

Viene abbinato e cucinato in una infinità di modi. Provate a tagliarlo in lamelle finissime su un piatto di tajarin (tagliatelle fatte a mano) altrettanto sottili e consistenti (contano le uova) dispiegati in una abbondante fonduta. Un bicchiere di barolo o barbaresco e avrete la sensazione di aver raggiunto il cuore della gastronomia locale, persi nel gusto e nell'olfatto, abbandonati al massimo piacere.

A proposito di piacere, un'ultima annotazione sul mondo notturno dei tartufi.

La migliore cerca dei tartufi svolta dai trifolau esperti avviene di notte. I motivi più noti sono essenzialmente tre. Quando c'è il quarto di luna giusto e c'è la 'bità' ossia, come avviene per gli altri funghi, c'è l'uscita, la nascita, questa avviene di colpo e quindi, soprattutto se è abbondante, bisogna approfittarne senza indugio e senza perdere tempo. Pertanto si va di continuo, notte o giorno che sia. Ma negli 'scarti' cioè nei posti segreti dove nascono sempre nel medesimo sito i pezzi migliori, occorre non farsi vedere dagli altri cercatori e arrivarci dopo giri tortuosi sfruttando il buio notturno con una pila dalla luce fioca, usata solo lo stretto necessario.

Infine c'è il vantaggio che di notte i cani cercano molto meglio, sono meno disturbati dai rumori e dalla luce e sono più concentrati con il loro senso migliore cioè l'odorato.

Queste le ragioni pratiche ed evidenti. Ma per me c'è una motivazione intima, spirituale. Camminare di notte, usando il meno possibile la pila, munito di un bel bastone e del 'sapin' (piccola zappetta dal manico corto, infilata nella cintura), dietro l'incerta e fedele sagoma del cane, in ascolto dei versi degli animali notturni, dei loro movimenti, delle brezze che scuotono rami e foglie, cogliendo rumori improvvisi e remoti, con il cielo stellato, nebbioso o cangiante si ricevono sensazioni profonde, a volte inesprimibili. A volte si resta in ascolto di se stessi.

L'attrice Claudia Cardinale, madrina della Fiera, alla consegna del Tartufo dell'anno