

# il tartufo

FOLCO PORTINARI

Quel che mi ha sempre turbato, ma anche affascinato è l'oscura, misteriosa qualità del tartufo. Misteriosa e oscura per me, che ho scarse nozioni di scienze botaniche, benché abbia seguito con profitto corsi di orticoltura e di giardinaggio e orticoltura. Misterioso però il tartufo lo era nei tempi antichi, per la sua non riconoscibile consistenza (si pensò persino che si trattasse di un agglomerato terroso anomalo, fatto di terra, cioè) e misterioso rimase per millenni, anche per i classificatori. Fascino un po' malato, lo confesso, se i latini lo chiamavano *tuber*, che voleva pur dire *tumore*. Ecco il, l'anomalia, l'anarchico conglomerato.

Plinio, *Naturalis historia*, III-XIX: «*Tubera haec vocantur...*», che vuol dire: queste cose si chiamano tartufi; ma potrebbe anche suonare, più sinistramente: queste cose si chiamano tumori. Infatti precisa subito: «Non si può dire con sicurezza che cosa siano, né terra, né altro, se non una callosità della terra». Per le dimensioni Plinio punta all'eccezionale, a meno che nei secoli lo sfruttamento li abbia rimpiccioliti: «Spesso sono più grandi di una mela cotta e arrivano a pesare fino a una libbra». Mica male! Stabilito che si distinguono anche per il colore, rosso, nero e candido all'interno, e che i più apprezzati sono quelli africani, il vero trisolo e irrisolvibile problema resta quello di decifrarne la natura: «Non è facile capire se abbiano un processo di accrescimento o se invece questi prodotti di una malattia della terra (perché questi in effetti è l'unico modo di interpretare il fenomeno) assumano fin dall'inizio la forma arrotondata, così come non si capisce facilmente se siano organismi

viventi e no». Per concludere «*Quod certum est, quel che è certo è che non possono essere ottenuti per semina*».

La meraviglia è che non si accenni alla peculiare qualità del tubero, il profumo acutissimo, spostata com'è l'attenzione sull'incongruenza dell'accidente. Neppure Petrarca sembra accorgersene (*Rime*, IX): «E non pur quel che s'apre a noi di fore / le rive e i colli di fioretti adorna, / ma dentro, dove già mai non s'aggiorna, / gravido fa di sé il terrestre umore, / onde tal frutto e simile si coagla...», ove il *tal frutto* è il tartufo, appunto.

Al di là della nobile citazione petrarchesca mi precipito al 1614 per cogliere in Giacomo Castelvetro (*Brieve racconto di tutte le radici*) quell'altra, conaturata, qualità che lo distingue, per censo direi, tra tutti gli altri prodotti, e da sempre, l'essere il più prezioso: «Questo frutto è un fungo che nasce sotterra, né mai a luce viene e ivi sicuro si sta, se di lui golosi, od i cupidini del denaro che ne guadagnano, nol cavino». Con una dubbia valutazione per i miei gusti langaroli, quando dice che «alcuni sono di colore cenericcio e altri neri, e questi per i migliori vengono stimati e perciò si vendono più cari, vendendosi più di mezzo scudo d'oro

## Solista per eccellenza profuma trasgressione

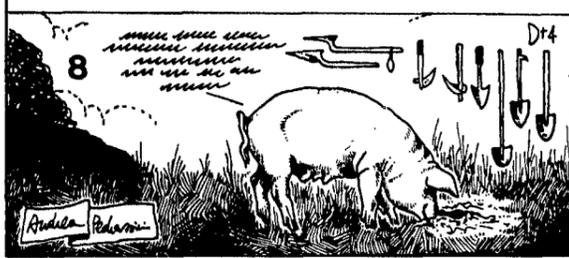
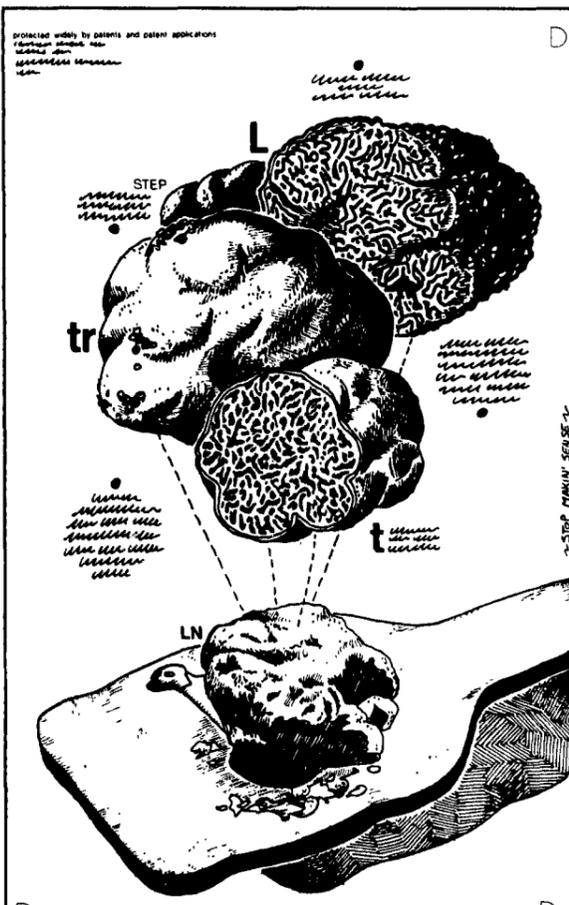
DECIO G.R. CARUGATI

Tartuffe! E Molière condanna la parola a simbolo di ipocrisia. Tartuffe! Celebre personaggio: apparente irreprensibile condotta, eterno nascosto desiderio di trasgressione. Il contratto di forma e contenuto. Difficile la conciliazione. Certo, in questo periodo dell'anno che vede i cani attenti al fiuto del sapido frutto della terra, come non cedere alla lusinga? Come non cercare di approfittare della situazione? Ci sentiamo tutti tartuffi? E forse è bene limitare a breve arco, semi in anno, la necessità di trasgredire. Il perdurare dell'eccezione comprometterebbe irrimediabilmente le nostre finanze. Che dire del tartufo? Sicuramente degli insaporenti è principe e brilla di luce propria. Vale a dire non ha bisogno di sostegno per liberare la funzione richiesta: il profumo. Pertanto consiglio di impiegarlo te-

nendo di stondo e i condimenti e i materiali di appoggio. Sono contrario a mischiare il suo aroma ad altri che non si rassegnano a condizione di buona orchestra. Il solista è il tartufo. È necessario saperlo. Le due ricette da me indicate escludono nella semplicità la possibilità di errore. Il risotto e i tagliolini sono basi neutre. Eccellenti risultati di contrappunto concertato allo scopo. Il canto, l'estro che dà timbro ad entrambi i piatti è atteso con trepidazione. Ecco, la tavola si illumina e bianco il tartufo di Alba fa il suo ingresso nel mistico golfo della gola. Affettato sottile, all'ultimo momento, non mancherà di strappare l'applauso. Attenzione, non abbondiamo nelle dosi. Gusto e tasca patiscono l'ingordigia. All'orecchio di Tartuffe suggeriamo a mezza voce che la trasgressione è pur sempre tensione qualitativa.

**Risotto**  
Per quattro commensali poniamo in una padella di rame quattro pugni di riso superfino carnaroli con un cucchiaino di cipolla passata nel vino bianco e due noci di burro. A fiamma viva diamo calore al riso e raggiunta la tostatura maturiamo la cottura al dente con piccoli ramolli di brodo di gallina. Mantechiamo con poco formaggio parmigiano e due noci di burro. Ripartiamo le porzioni su quattro piatti piani freddi. Serviamo in tavola. Con l'apposito strumento munito di lama regolabile affettiamo sottili il tartufo su ciascun risotto. Il tubero si posa svolazzando su la superficie calda e immediatamente sprigiona il profumo a stento trattenuto. La fragranza è immediata e le papille muovono subito a desiderio. Un consiglio, accompagniamo il piatto con un bicchiere di bionda Ribolla Gialla del Collio.

**Tagliolini**  
Per quattro commensali poniamo su la spianatoia duecento grammi di farina «00» e fontanelle. Al centro due uova intere. Impastiamo velocemente e stendiamo la sfoglia. Lasciamola leggermente asciugare e arrotoliamola. Tagliamola a strisce sottili con la «coltella». Bolliamo i tagliolini in acqua moderatamente salata e ritiriamola alla prima capriola. Disponiamo in una padella di rame tre noci di burro e un piccolo ramolito di brodo di gallina. Salliamo la pasta a fiamma viva e ripartiamola in quattro fondine calde. Serviamo in tavola. Con l'apposito strumento munito di lama regolabile affettiamo sottili il tartufo su ciascun piatto di tagliolini. L'effetto è identico al risotto. Non resta che impugnare la forchetta e buon appetito. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un calice di spumante extra brut Pas Opéré della Franciacorta.



la libbra di dodici oncie» (il che, tradotto, vuol dire che 340 grammi di tartufo valevano 1,6 grammi d'oro, circa 30.000 lire, insomma, contro le 90.000 lire d'oggi).

Quanto all'uso, suggerito dal Castelvetro, che si presume perciò essere diffuso, avrei molte perplessità, se non si trattasse del nero da lui preferito: «Si cuociono involti in carta bagnata sotto le ceneri calde, e quivi un mezzo quarto d'ora lasciati, son cotti... poscia in minute particelle si tagliano e a finir di cuocerli entro un pentolino con ottimo olio, sale e pepe si mettono». No, personalmente non ci sto (è vero che l'umbrò Paracucchi ha cercato di convertirmi, e altri han provato, con sughi al concentrato nero sugli spaghetti: ottimo tutto, però...), magari per ragioni campanilistiche: il tartufo è un frutto che si mangia col naso, esclusivamente col naso, e quindi ha da essere bianco, sodo, compatto, di bella nervatura, di Alba (ma senza soffiare troppo) e da accoppiarsi con cibi che ne esaltino quelle proprietà e non lo sopraffacciano con violenti sapori. Sono lì, la fonduta, i tajarin in burro e salsa, le uova al piatto... Per quel che mi riguarda sperimentali, con un grande poeta, Giuseppe Ungaretti, il gelato di crema con su ab-

bondanti lamelle di tartufo bianco, un piacere un po' caro, oggi, lo ammetto, un po' sofisticato, ma che faceva uscire Ungaretti in uno dei suoi tipici gndi, alla fine. Con tutto il rispetto dovuto al tartufo nero, che si mangia col palato, invece.

Il quale tartufo nero smentisce finalmente la certezza di Plinio, il suo *quod certum est*, che il tubero prezioso non sia riproducibile. Fresco reduce da un viaggio in Perigord, la regione tartufara di Francia, ho appreso che la si coltiva, la truffe, seppure ancora sperimentalmente, per centinaia e centinaia di ettari e già con apprezzabili risultati. D'altra parte la grande cucina francese quella solo conosce, usa, con importazioni cospicue anche dall'Italia, riciclabile come truffe perigordina autentica, ovviamente.

Ovviata per ovvietà traslocò il divino marchese di Sade e Brillat-Savarin, il rosotto con tartufi di foggazzarina memoria, i diverti ferraviani e il maiale da ricerca, i *trifolai* langaroli e il re Torino. Lo spazio me lo impedisce. Ma come posso, prima di chiudere, dimenticare uno dei vertici della nostra cultura moderna, il *Tartuffe* di Molière? Che il tubero sia ambiguo, oggetto di amon e ripulse clamorose, sta nelle sue qualità violente e sovrastime assieme. Mi dolgo che solo le negative siano passate nel «carattere» (Panzini sosteneva che Molière poteva averlo catturato dal *Malmantile* del Lippi, che parla di *maltaruto* per uomo spregevole, benché compaia già nel 1609 in un libello intitolato *Le Mastigophore*, quale parola del gergo parigino). Sta di fatto che quel *Tartuffe* vale, nella gerarchia dei miei amori, almeno quanto la cinerina essenza che faceva ululare Ungaretti.

## I segreti dei trifolai e la gran sagra d'Alba

SERICO MENNA

Tartufo e folclore langaroli si danno appuntamento per la 57ª volta ad Alba, dal 3 al 18 ottobre: due settimane di manifestazioni nell'ambito della «Fiera del tartufo», con un calendario fitto di date significative. Il 5 ci sarà «Alba canta», primo festival dei con di Langa e Roero; il giorno 8 passerella sul tema «Moda e tartufo»; il 10 un convegno per i gastronomi italiani intitolato al prezioso tubero, l'11 folclore nazionale con gruppi e bande musicali; il 13 bancarelle gastronomiche, musica e danza nella «serata sotto le Torri». Il 18 gran finale con la «Giornata del folclore langarolo»: sfilata di carri allegorici ed elezione della Bela Trifulera. La mostra concorso «Il tartufo è tartufo di Alba» premierà l'11 ottobre il tartufo più bello. Coloro che vorranno portarsi a casa un esemplare del re della manifestazione potranno fare acquisti durante i tre sabati (3, 10 e 17) in cui si svolgerà il mercato tutto riservato alla trifola. Grande assente, e non senza polemiche, l'asta del tartufo, fino all'anno passato momento fondamentale della Festa.

comi. Gran maestro dell'Ordine dei cavalieri del tartufo e dei vini di Alba? Ecco il vademecum stilato da De Giacomo. Avendo sensibilità a non trascurare le Langhe artistiche e storiche, le cui magnifiche tracce sono illustrate con amore dalla guida «Piemonte» edita in robusto volumetto color rosso dal Touring Club Italiano.

**Ristoranti:** dell'enoteca di Grinzane Cavour, a sette chilometri di Alba. La sala del ristorante è una di quelle del castello, restaurata con cura. Il Buon Padre, frazione Doergne di Barolo. Le Clivie, di Piovesi d'Alba. In Alba una recente e autorevole apertura grazie alla lunga esperienza della proprietaria: la signora Pavesio, a capo della Trattoria Porta di San Martino. Spostandosi nella vicina zona del Roero (La cosiddetta Langa impura, al di là del fiume Tanaro) si segnala a Brà il ristorante Battagliano, proprio a un passo dalla stazione ferroviaria. Assicura De Giacomo: «Con una spesa tra le 30 e le 45 mila

Per informazioni telefonare 0173/362806, 362807.

«È meglio partire subito prima del sorgere del sole. L'aria è pulita, l'umidità aiuta il cane a sentire l'odore, c'è quiete. Quando il tartufo è stato individuato, si scava e lo si raccoglie». Una pausa, un sorriso, una considerazione che sottolinea bene quanto nelle Langhe si tenga a certe tradizioni. «Penso che si continuerà a fare così anche in un futuro lontano. Non c'è tecnologia che possa sostituire il fiuto del «taubai» (il bastardo, come è affettuosamente chiamato in dialetto piemontese, ndr). Chi parla è Benvenuto Boasso, presidente dell'Associazione trifolai di Alba e Monferrato: come dire il sacerdote di millecinquecento fedeli regolarmente tesserati.



Quest'anno, nelle previsioni di mercato, il tartufo bianco toccherà le 80 mila lire all'etto, (ma verrà pagato 200 mila almeno al dettaglio). Per arrivare a scoprirlo, occorre un cane di discendenza pura quanto a famiglia di cercatori. Dopo averne accertato i natali si procede all'addestramento: «Gli si fa tirare la cinghia finché l'odore del tartufo non gli resta ben impresso. In genere bastano un paio di settimane». Le piste da tartufi sono segrete da custodire con gelosia e al riparo da sguardi indiscreti. Far parte della stessa associazione non

lire, nei ristoranti indicati si assapora la cucina albesse nella sua miglior espressione e nei suoi piatti più veni.

**In cerca di buon vino:** ci sono 36 cantine titolate. Tra di esse alcuni nomi che offrono degustazione e acquisto anche ai privati. Tutte sono aperte la domenica. Fratelli Prunotto, Alba. Fratelli Oddero di Santa Maria di La Morra. Cascine Drago a San Rocco Sanelvio. Produttori di Barbaresco, a Barbaresco. Cantine Elvo Perinace (imperatore di Roma per 42 giorni, che ebbe i suoi natali in Alba), a Treiso. Cantine Conterno, a Monforte d'Alba. A dispetto della loro dimensione fisica e imprenditoriale davvero notevole, i Tenimenti di Fontanafredda continuano a dettar legge in fatto di vini langaroli. De Giacomo mostra nuova fiducia nei confronti della Cantina dei Marchesi di Barolo, a Barolo, che «si è tratta fuori da quell'anonimato in cui era caduta anni orsono». Alla voce distillare c'è la Marolo di Alba per gli amanti della grappa.

**Per chi è in vena di folle tartufare:** la Polleria Ratti, via Vittorio Emanuele 18, Alba, vende tartufi scovati e scelti dal padrone della bottega.

La ruggine tra albesi e astigiani porta antica data. Nel corso dei secoli essa si trasformò da lotta bellica aperta per il possesso di feudi e territori, in guerra incruenta dove lo sberleffo e il dileggio presero il posto delle armi. Il palio degli asini di Alba, quest'anno fissato per il 4 ottobre, è un esempio di come si possa rimanere nemici senza arrivare all'ultimo sangue. Il palio nacque una cinquantina di anni fa a ricordo di una incursione compiuta nel 1275 dagli astigiani intorno alle mura di Alba e conclusasi con un palio equestre.

In segno di pungente parodia, gli albesi decidero di mettere i somari al posto dei cavalli e far loro disputare una corsa che accende le passioni delle contrade al pari delle più celebri colleghe senesi. I borghi in gara sono sei: Fiume, Tesoro, Moretta, San Martino, Patin (gli stracci per lucidare i pavimenti), Brinet (hammiltone). Gli asini si cimentano parati a festa con nastri e fiori. Prima di loro, in un crescendo di filo punteggiato di lazza e frizzi tra borghi rivali, c'è il corteo degli sbandieratori, il suono delle bande municipali, il profumo dei cibi tipici disposti in golosa tentazione sulle bancarelle.

Poi la gara, le urla appassionate l'arrivo. E i premi, naturalmente.

Informazioni presso l'Esp di Alba, tel. 0173/362807

### IL CALICE RACCONTA

## Passione di Grignolino di ex filosofi parigini

VALERIO MIROGLIO

Come e dove vi aspettereste di trovare Angelo Micca, laureato in filosofia alla Sorbona? Dietro una cattedra. Magari in un modesto liceo. Niente affatto: lo trovo dietro un tavolo travestito da scrittore in una stanza che non si sforza di apparire ufficio.

In una pianura che non pretende di essere più che una campagna specializzata in ortaggi. La chiamano California per via che gli ortaggi, se ben lavorati, rendono bene. Questa California è nella valle del Tanaro tra Asti e Alba. Non si può dire che sia un bel paesaggio. Neanche la stanza dove sta bevendo Grignolino con questo strano filosofo può dirsi bella. E quanto di più modesto ci si possa aspettare da un padrone di casa non povero in un luogo non povero che deve aver avuto una famiglia non povera per farlo studiare a Parigi fino alla laurea.

In questa stanza non vedo nulla che possa definirsi, sia pure con qualche sforzo, «simbolo di prestigio». C'è un foglio stampato con frecci e firme illeggibili appeso sottovento alla parete di sinistra. E la laurea «È un diploma - dice - l'ho vinto a scopone». E come un altro sulla destra e un altro ancora di fronte. Tutti vinti a scopone.

Non c'è ombra di risentimento o di contestazione. Gli andava di vendere funghi e tartufi. E anche di cucinare. Ecco tutto. Sarà meglio che ci beviamo sopra. Il grignolino va bevuto giovane.

Comunque non va bene né con i funghi né con i tartufi. Nel Monferrato Casalese è più morbido, il nostro, voglio dire di Portacomaro e di Migliandolo (Asti) è più acido. Si dovrebbe dire più brillante. Forse gli esperti lo preferiscono. È perfetto con gli antipasti piemontesi e anche con il pesce. Ha deciso di fare il cuoco quando insegnava filosofia. Non era entusiasta degli studenti, ma la delusione vera è stata la scuola (e gli stipendi). Ha studiato per sapere. Per il piacere di sapere.

La sua specialità era, manco a dirlo, il risotto con i funghi. Devono essere funghi freschi. Quelli seccati sono troppo aggressivi. Soffocano gli altri ingredienti. È difficile pensare che tutto questo avvenga senza riserve mentali. Senza pentimenti o complessi di colpa. Forse lo ha fatto per denaro. Lo penso come estrema difesa. Non trovo conferma in quello che dice, in come lo dice, in ciò che lo circonda, nel suo tenore di vita. A sentire lui è tutto molto semplice. Non gli '68 ha studiato, poi ha insegnato e non gli piaceva, poi ha venduto funghi, poi ha fatto il cuoco e gli piaceva ma era troppo faticoso e si è rimesso a vendere funghi. E anche tartufi. Niente di più normale. Mi sorprende dover ammettere che ne sono convinto.

La prossima volta mi preparerò, con gli spaghetti, un sugo di vongole, cozze e funghi. È una promessa.

## Concorso feste Unità

Nessuna consistente novità per la nostra ili paradede e perlomeno due piccole feste di provincia hanno caratterizzato la parte finale della nostra classifica. La festa di Colzate (Milano) si classifica al 7° posto e la festa di Monte Marenzo (Bergamo) al 5° posto. Con la chiusura della Festa nazionale di Bologna esce di scena il ristorante La Fattoria che tanta gioia ha procurato alle migliaia di avventori durante la festa di Bologna. Le nuove proposte di iscrizione fanno presagire per le prossime settimane sostanziali mutamenti della classifica; per il momento il Ca-

saro rimane attestato al primo posto seguito dalla stupenda cucina marinara della festa di S. Bartolomeo di Bologna punti 450  
2 S. Bartolomeo al Mare (Imperia) p. 440  
3. Faenza (Forlì) p. 435  
4. Ventunna (Livorno) p. 430  
5. Granarolo Faentino (Ravenna) p. 425  
6. Imperia p. 420  
7. Porcino Malefico (Festa nazionale di Bologna) p. 410  
8. Monte Marenzo (Bergamo) p. 405  
9. Savigliano (Cuneo) e Collegiate (Milano) p. 400

**La classifica**  
1. Ristorante Casaro (sezione Lame, Festa nazionale di Bologna) punti 450  
2 S. Bartolomeo al Mare (Imperia) p. 440  
3. Faenza (Forlì) p. 435  
4. Ventunna (Livorno) p. 430  
5. Granarolo Faentino (Ravenna) p. 425  
6. Imperia p. 420  
7. Porcino Malefico (Festa nazionale di Bologna) p. 410  
8. Monte Marenzo (Bergamo) p. 405  
9. Savigliano (Cuneo) e Collegiate (Milano) p. 400

## Notizie Arcigola

Si è tenuta nei giorni 19 e 20 settembre la prima riunione congiunta dei governatori e fiduciari di Arcigola, che si sono dati appuntamento nelle terre del Monferrato, in particolare nel comune di Vignate Monferrato, i lavori si sono svolti nella stupenda sede dell'enoteca regionale e hanno visto la partecipazione di dirigenti della neonata Arcigola, da ogni parte d'Italia. I partecipanti al convegno, provenienti dalle neonate condotte enogastronomiche che nei nomi ricordano la grande tradizione gastronomica italiana, dalle terre del Piceno al



giorni di permanenza nel Monferrato i fiduciari ed i governatori di Arcigola hanno esaminato le proposte per il tesseramento 1988, le nuove iniziative da intraprendere e una vasta campagna di sensibilizzazione sulle tematiche ambientali e agro-alimentari. La cena conclusiva di sabato 19 settembre si è tenuta presso il ristorante del Palù presso Montebello d'Asti.

Chianti, dalle Langhe alla Riviera del Brenta, dalla Franciacorta alla riviera di Ponente ligure. Durante i due

giorni di permanenza nelle Langhe si parte con due obiettivi ben precisi in testa: mangiare bene e parlare a casa del buon vino. Non sono trascurati facili da raggiungere. Occorre un esperto consigliere grazie al quale andare a colpo sicuro. E chi meglio di Luciano De Gi-