

CESARE DONDI

I cercatori di tartufo, l'oro del bosco. A Modena e in Emilia Romagna la più numerosa presenza di tartufai in Italia



L'ORO NEL PIATTO

Si dice tartufo, si pensa ad Alba. La realtà è, come sempre, più complessa. Se ad Alba va il merito, così come a Norcia, di avere dato notorietà al tubero più ricercato del mondo, oggi la palma d'oro per numero di raccoglitori e probabilmente anche per quantità di prodotto raccolto (difficile fare esatte stime in un mercato che come tutti possono immaginare è in gran parte fuori dal circuito della distribuzione organizzata) va all'Emilia Romagna. Nella nostra regione i raccoglitori autorizzati sono oltre 13000, contro i 7000 del Piemonte (la regione di Alba e il Monferrato), i circa 8000 di Umbria, Toscana e Marche, dove la tradizione del tartufo è più diffusa.

E a Modena i raccoglitori, con tanto di patentino sono diverse centinaia, molti iscritti e attivi partecipanti delle attività della sezione della Associazione Tartufai Mo-

denese nata nel 1972.

Il numero di chi si avvicina al mondo dei tartufi è notevolmente cresciuto, e sono molti i cittadini attratti da questa piacevole attività, che consente di immergersi nel verde e nella natura, finalizzando la giornata alla ricerca dell'oro dei boschi. Un tubero prezioso, ma non rarissimo, che cresce naturalmente in quasi tutta la nostra provincia. In particolari condizioni di terreno, che corrispondono alle aree alluvionali nelle vicinanze dei corsi d'acqua, e in presenza di piante "ospiti" il micelio si sviluppa e il tartufo cresce e matura sia in boschi di

pianura che di collina e montagna. Per questo non è inconsueto vedere tartufai con il loro cane aggirarsi nelle zone alberate anche vicino ai centri abitati della pianura.

“La ricerca di un contatto con l'ambiente è una molla molto forte per i nuovi tartufai – ci conferma Bruno Sabella, presidente della Associazione Tartufai di Modena. Molti provengono dalle file dei cacciatori, la loro precedente attività sportiva li ha portati a conoscere il territorio e il bosco, a operare con l'ausilio di cani, alcuni hanno probabilmente visto in azione vecchi tartufai e cer-

ATTENZIONE ALLE IMITAZIONI

Il valore commerciale del tartufo è talmente alto che truffe e speculazioni sono purtroppo possibili.

Ad esempio si possono verificare vere truffe come quella di importare del volgare tartufo cinese (tuber indicum), che non costa nulla, del tutto simile al nostro tartufo nero, mescolarlo a tartufi nostrani fino ad impregnarli del profumo e rivenderlo come buono.

Un consiglio per i non intenditori; al ristorante chiedete vi sia mostrato il tartufo e tagliato alla vostra presenza.

Un altro brutto scherzo è quello di sostituire l'olio tartufato nel condimento di alcuni piatti con un olio chimico il bismetile tiometano, che del tartufo ha lo stesso profumo. È una vera sofisticazione alimentare, pericolosa per la salute oltre che un autentico furto.



cano di percorrerne le orme”.

Non tutti possono però raccogliere tartufi: occorre munirsi di apposito tesserino di autorizzazione (ha lo stesso valore di una licenza di caccia, rilasciato dalla Regione Emilia Romagna tramite la Provincia, dopo il superamento di un esame di idoneità, e permette di cercare tartufi in tutto il territorio nazionale).

“La preparazione e l'educazione dei tartufai è uno dei compiti della nostra associazione – sostiene Sabella -. Per questo organizziamo in accordo con la Provincia di Modena appositi corsi, in cui illustriamo le caratteristiche dei diversi tipi di tartufo, come riconoscere le zone di produzione, come impiantare tartufaie coltivate e soprattutto le tecniche di raccolta. Raccogliere il tartufo senza danneggiare il micelio e il suo habitat è per noi un obbligo assoluto”.

Questo rispetto per l'ambiente, nasce dalla sensibilità naturalistica che tutti i tartufai coltivano e dalla volontà di preservare le condizioni naturali in cui i tartufi possano riprodursi.

Per questo l'associazione di Modena promuove interventi di volontariato per la difesa e la tutela di zone naturali, ad esempio nel Parco di Santa Giulia con una convenzione con la Provincia, i tartufai modenesi sono impegnati nella manutenzione di alcune zone del parco, in particolare un'area ove è stata impiantata, in collaborazione con l'Università di Bologna, una tartufaia sperimentale, un bosco 300 di querce, piante micorizzate che fra qualche anno dovrebbero produrre tartufi bianchi e neri.

Il presidente Bruno Sabella, una vera autorità in materia, ci tiene particolarmente al rapporto con la ricerca universitaria; migliorare le tecniche di impianto e di coltivazione delle tartufaie è una scommessa dal grande valore scientifico oltre che per i possibili sviluppi economici. Per questo sono avviate importanti collaborazioni con l'Università di Bologna e di Genova.

Particolarmente interessanti sono gli studi per la realizzazione di tartufaie coltivate, e Sabella ha messo a disposizione dei ricercatori la sua esperienza di tartufaio e di raddomante, meglio radioestesista, per meglio capire le modalità di impianto, di sviluppo e di produzione di piante micorizzate (le essenze che meglio attecchiscono sono certamente le querce, il leccio, il pioppo, il salice il tiglio e nocciolo). L'esperienza lo ha convinto che le pian-



CANI DA TARTUFO

Non c'è tartufaio senza il suo cane il fedele compagno nelle loro escursioni nei boschi. La ricerca instancabile, la sensibilità nel percepire con l'olfatto la più minima traccia del tipico profumo del tartufo: un forte odore simile a metano, sono le doti che deve avere il cane, deve poi essere addestrato a rimuovere delicatamente il terreno per mettere in luce il tartufo maturo, pronto per essere raccolto.

Si favoleggia che per cani particolarmente in gamba, magari vincitori di gare di cani che spesso si tengono nelle Sagre, come quella tradizionale di Montefiorino, i tartufai siano disposti a pagare cifre esorbitanti.

Un sacrificio non certamente necessario. Forse i cani più adatti a questo compito sono comuni meticcii, che senza spesa e con una buona azione sociale si possono trovare nei canili. Occorre individuare quelli naturalmente predisposti a fiutare l'odore del tartufo e con un po' di pazienza addestrarli alla ricerca. Le soddisfazioni non mancheranno.



te più produttive sono quelle che crescono esattamente nei cosiddetti nodi di Hartmann e di Curry, i punti di congiunzione di linee magnetiche verticali e orizzontali che circondano la terra, una teoria questa ampiamente accettata e utilizzata nella bioarchitettura. Non solo, le sue osservazioni, tendono a ribaltare alcune consolidate convinzioni: secondo Sabella le piante più produttive si distinguono perché più sofferenti, meno rigogliose delle altre, a testimonianza di uno stato di stress dovuto alla persistente presenza del magnetismo terrestre e del tartufo, probabilmente una sorta di parassita per l'apparato radicale.

Sabella, che per la sua competenza e passione è stato nominato Segretario della Federazione Nazionale dell'Associazione Tartufai Italiani, e promuove in ogni modo la più ampia divulgazione del-

l'ambiente tartufigeno, della commercializzazione e della gastronomia del tartufo, anche con frequenti contatti con le altre associazioni in Europa ed in particolare con la Francia e la Spagna, due paesi ove l'uso del tartufo in cucina è apprezzato come in Italia.

Ed è così, con l'impegno quotidiano dell'Associazione, che anche a Modena cresce una sempre più numerosa e preparata schiera di tartufai.

Associazione Tartufai Modenesi

Sede presso Agriturismo Prà Rosso
Via Nuova del Gazzolo 5
Riserva Naturale Salse di Nirano
41040 - Spezzano di Fiorano Modenese
Tel. 0536.832038
349.6366995

ALLA SAGRA DI MONTEFIORINO

Per chi vuole vedere all'opera i tartufai e i loro cani l'appuntamento d'obbligo è la tradizionale Sagra del Tartufo a Montefiorino che quest'anno si terrà nei giorni **26 ottobre e 1-2 novembre**. In queste giornate si terranno esibizioni di cani da tartufo e degustazioni di piatti a base di tartufo italiano. Senza nulla togliere alla bontà dei tuberi d'oltre Alpe, il nostro bianco non ha eguali.