

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 01.10.2015)

## Italia. Caccia al tartufo

**01.10.2015, Articolo di Giuseppe Ortolano** (da [La Repubblica](#))

**Il 10 ottobre prende il via la Fiera internazionale del Bianco di Alba. Ma dalle Langhe all'Irpinia è già in atto la raccolta. Anche se quest'anno, complice la caldissima estate, non sarà rosea.**



Cinquanta città del tartufo in undici regioni – dal Piemonte alla Campania – decine di manifestazioni autunnali dedicate al pregiato Tuber Magnatum Pico, ovvero il tartufo bianco, e migliaia di trifolai che, con i loro fedeli cani, battono boschi e colline alla ricerca del prezioso fungo sotterraneo. È l'Italia del tartufo che, tramite l'Associazione Nazionale Città del Tartufo, ha recentemente richiesto all'Unesco il riconoscimento della cultura tartufigena come patrimonio immateriale dell'umanità. A pochi giorni dall'inizio della raccolta del Tuber Magnatum Pico le previsioni per quest'anno non sono rosee. L'eccezionale caldo estivo ha creato qualche problema alle spore, con un conseguente calo della produzione che potrebbe portare ad un aumento dei prezzi.

Notizie che non scoraggiano gli appassionati, pronti a fare acquisti e degustare specialità a base di tartufo nelle numerose feste a loro dedicate.

Langhe e Roero sono terre particolarmente felici per il tartufo più pregiato, al quale dedicano la famosa Fiera Internazionale del tartufo bianco d'Alba, che, dal 10 ottobre, celebra il cane da tartufo e il suo fiuto. Al Mercato del Tartufo si toccano, annusano e acquistano solo tartufi certificati, provenienti unicamente da queste colline e utilizzati dagli chef locali che propongono l'antico abbinamento uovo e tartufo e altri piatti tradizionali e innovativi. Come quelli cucinati dallo chef Pasquale Laera al ristorante del vicino Boscareto Resort & Spa, che per l'occasione offre interessanti pacchetti soggiorno.

Fiera del Tartufo anche a Moncalvo, nell'astigiano, dove già nel 1594 si raccoglievano tartufi per le corti europee. Prendono il via il 2 ottobre a Borgofranco sul Po le fiere dedicate al Tuber Magnatum Pico nei paesi della Strada del Tartufo Mantovano, sulla riva destra del Po. Qui si visita anche il Truffle Museum – Museo del Tartufo, per scoprirne segreti e curiosità.

Tartufi bianchi e neri anche in Emilia Romagna. Per cinque domeniche, dal 17 ottobre al 15 novembre, la Val Baganza, in provincia di Parma, ospita la Fiera nazionale del tartufo nero di Fragno. Questa specie particolare di tartufo, tutelata da una legge nazionale del 1991, si consuma prevalentemente fresco ed è protagonista del mercatino e dei piatti proposti dai ristoratori della zona, anche in versione street food. In programma anche visite guidate in tartufaia accompagnati da cani addestrati.

Il Festival Internazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Savigno, sui colli bolognesi, prende il via il 31 ottobre e prosegue per tre weekend. Qui i trifolai battono i boschi sperando di trovare di nuovo

un tartufo da Guinness, come il 1483, così ribattezzato per il suo peso che sfiorava il chilo e mezzo. Tre weekend di festa a partire dal 6 novembre anche nel Bosco della Panfilia, in provincia di Ferrara. È la Sagra del Tartufo Bianco di Sant'Agostino che propone escursioni guidate dai trifolai nel bosco e piatti a base di Tuber magnatum pico, la cui vendita contribuirà alla ricostruzione dal terremoto del 2012. La Sagra del Tartufo della vicina Bondeno mette in tavola il tartufi raccolti nelle anse del fiume Panaro, dette della sabbietta, proponendo piatti della cucina tipica ferrarese rivisitati per abbinarsi al profumato fungo sotterraneo.

Tre le kermesse toscane da non perdere. Il 24 ottobre inaugura a Volterra la Mostra Mercato del Tartufo Bianco, con degustazioni di abbinamenti tartufo-vini volterrani e un curioso Palio dei Caci, con i partecipanti che si sfidano nel far ruzzolare il più velocemente possibile una forma di formaggio. Il 7 novembre ci si sposta a San Giovanni d'Asso che ospita la Mostra mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi, con caccia al tartufo nei boschi, visite al Museo del tartufo, ai frantoi e alle aziende agricole, degustazioni e cene a tema nei ristoranti. Per raggiungere San Giovanni d'Asso si potrà usare anche il Treno Natura, l'antico convoglio a vapore in partenza domenica 8 novembre da Siena e domenica 15 novembre da Grosseto. Il 14 novembre è San Miniato ad inaugurare la sua Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco con un centinaio di espositori che presenteranno le eccellenze enogastronomiche locali e l'Officina del Tartufo, dove rinomati chef prepareranno piatti ad hoc, a base ovviamente di tartufo. Tartufi anche nei menu degli agri- turismi della zona, dove è anche possibile alloggiare. Su queste colline, nel 1954, è stato ritrovato un tartufo di ben 2520 grammi, regalato all'ora presidente degli Stati Uniti d'America Eisenhower.

Il borgo umbro di Pietralunga abbina, in una partecipata mostra-mercato, i tartufi trovati dai trifolai nei boschi che lo circondano alla patata bianca coltivata dai contadini. Dal 9 ottobre mette in tavola piatti e abbinamenti tra i due prodotti della terra, accompagnandoli con concerti jazz, degustazioni di vini, birre artigianali e olio extravergine, raduni di Vespa Club e auto d'epoca e una simpatica gara di cani da tartufo.

Il 22 ottobre, nel suggestivo centro storico di Gubbio, si inaugura la Mostra del Tartufo Bianco seguita, nel weekend successivo, dalla Mostra del Tartufo Bianco di Città di Castello, dove sarà possibile acquistare pezzature accessibili anche in tempi di crisi. In occasione della kermesse di Gubbio e per tutto l'autunno lo chef **Ciro D'Amico** del Ristorante Quattro Sensi al Borgobrufa SPA Resort di Torgiano proporrà originali piatti a base di tartufo, mentre il Castello di Petroia invita i suoi ospiti a partecipare ad un'emozionante caccia al tartufo nei boschi vicini. Quattro fine settimana dedicati al tartufo bianco a Sant'Angelo in Vado, nelle Marche, che mette in vetrina tartufi ma anche storia, tradizione, gastronomia, prodotti di eccellenza assieme alle bellezze naturalistiche e storiche del territorio di quella che fu la capitale dell'antica provincia medievale della Massa Trabaria.

Anche la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco nella vicina Acqualagna prosegue per quattro weekend, proponendo degustazioni guidate, cooking show, sfide in cucina tra vip e presentazioni di libri da gustare. Nel Palazzo del Gusto il meglio della gastronomia locale, dall'Olio Dop di Cartoceto al Prosciutto di Carpegna, dai salumi del Nino ai tartufi nero e bianco pregiato di Acqualagna. **Festa del tartufo, questa volta nero, anche in Campania a Bagnoli Irpino, la "piccola Firenze dell'Irpinia". Qui, tra visite guidate al coro ligneo monumento nazionale, alla chiesa, ai due castelli, al quartiere ebraico e al monastero domenicano, si va per osterie "tartufando", si partecipa a escursioni e dimostrazioni di ricerca del tartufo.**

E chi non può muoversi da casa può sempre rivolgersi al negozio Peck che offre tartufo bianco fresco selezionato secondo rigidi criteri.