

Tutti i segreti del tartufo bianco pregiato dell'Alto Tevere

3 Novembre 2023



CITTÀ DI CASTELLO - Un territorio ricco di storia e cultura ma soprattutto di tartufi. Dove fruttificano tutte le nove specie presenti in Italia e ad eccezione di brevi finestre temporali in cui è inibita la raccolta, il tartufo è disponibile durante tutto l'arco dell'anno. È l'alta valle del fiume Tevere, definito il nordest dell'Umbria per la sua economia florida. Prima di questo, l'ennesimo scampolo d'Italia che cattura per i suoi paesaggi, i centri storici delle cittadine e i boschi sconfinati in cui si sviluppa un rapporto speciale tra uomo, natura e animale.

Proprio quelli in cui proliferano i tartufi, a partire dal bianco pregiato che da 43 anni Città di Castello (Perugia) celebra con una mostra che quest'anno ha cambiato nome e logo per essere rilanciata: il Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, cinque giorni tra

degustazioni, incontri ravvicinati coi cavatori, espositori e intrattenimento, menù a tema nei ristoranti.

I cavatori sono circa un migliaio, ma solo 6 le aziende di trasformazione e i casi in cui il pregiato tubero rappresenta la principale fonte di reddito – ammettono alcuni tartufai dell'Associazione Altotevere – sono ancora molto pochi. Quest'anno si è registrato un crollo dei prezzi, complice la siccità che dalla fine di giugno ha caratterizzato l'intera estate, e i cavatori fanno i conti con ataviche beghe burocratiche legate alla possibilità di raccolta anche nelle proprietà private per cui è in atto un braccio di ferro con la Regione.

Ma l'entusiasmo non manca, come dimostra il trasporto con cui **Lorenzo Tanzi**, tra i decani dell'associazione, racconta quanto "il tartufaio è un uomo fortunato". Il perché è presto spiegato: "Andare nel bosco, stare a contatto con la natura con un cane ben addestrato, è una cosa molto piacevole che ogni giorno ti dà emozioni nuove", dice.

Con un certo trasporto, cattura l'attenzione degli astanti tra gli stand del Salone che si è aperto mercoledì e va avanti fino a domenica, ponendo l'accento sulla sostenibilità del tartufo, economica perché crea valore aggiunto in aree difficilmente coltivabili, ma anche ambientale dal momento che non richiede trattamenti. E sull'estremo rispetto del cavatore, per il quale gioca un ruolo-chiave il rapporto simbiotico che si instaura con il cane.

"Quando è ben istruito non occorre che esegua comandi, perché inizia subito ad esplorare il terreno ed io lo seguo attentamente", racconta. "Quando inizia a sentire l'odore, rallenta e inizia a orientare la canna nasale per individuare il punto esatto in cui si trova il tartufo."

"Può passare molto tempo, anche più di un'ora, a volte due ore per trovare un tartufo", rivela Tanzi. "Quando vedo che il cane inizia a rallentare, inizio a scavare il terreno con delicatezza, annuso anche io il tartufo. Aumentano le pulsazioni, perché non so la forma, le dimensioni e le caratteristiche, quindi devo procedere con delicatezza, a volte mi aiuto con il vanghino e altri strumenti in modo tale da arrivare al tartufo. Ma il cane a quel punto non raspa più, indica solo con la canna nasale dove si trova. Prima di estrarlo lo devo liberare, possono esserci radici o pezzi di legno, solo quando l'ho liberato bene lo tiro fuori ed è un momento di gioia perché è una cosa preziosa che va condivisa con il cane!".

Città di Castello e dintorni, siamo nella "zona maggiormente vocata per la produzione del tuber magnatum pico, o semplicemente bianco pregiato", dice ancora. "I tartufi di questo territorio hanno caratteristiche molto particolari, fruttificano sia in pianura, dove hanno forma tondeggiante e ottime caratteristiche di aroma e carne, sia in collina in terreni argillosi, dove la forma è più scabrosa ma aroma e carne sono ugualmente eccezionali".

Dal bosco alla tavola, non mancano consigli utili al consumatore: come capire se un tartufo è fresco o è stato conservato? Neanche a dirlo, sono vista, tatto e olfatto a doverci guidare.

“Vanno osservati i colori, controllato che non ci siano rotture altrimenti va consumato presto, il colore non deve essere mai opaco. La forma tondeggiante è da preferire perché si pulisce e si affetta meglio e quindi ha un valore maggiore. Il colore deve essere un giallo vivo, può presentare delle venature rosse o verdi e, se in salute, delle screpolature ma non deve essere mai di colore opaco, tipico del tartufo vecchio o che ha sofferto”, ragiona.

“Al tatto, il tartufo deve offrire resistenza, altrimenti è il segnale che ha completato il ciclo non in condizioni ottimali, e non deve farsi schiacciare”, continua Tanzi, “il profumo deve essere intenso e completo. In questo caso siamo davanti a un’ottima trifola, che può essere di 10-15 grammi o di un etto, cambia solo il valore merceologico”.

“Va annusato più volte”, avverte Tanzi, “inizialmente ho indicazioni sommarie quindi devo ripetere l’operazione fino a identificarne il profumo ed eventuali difetti: il profumo che in natura si avvicina a quello del tartufo è un composto che dovrebbe avere insieme il miele millefiori, un fieno di prato e l’aglio. Quando questi tre componenti sono in perfetta armonia, il tartufo è ottimo!”, dice sicuro il decano dei tartufai tifernati. “Non devo mai sentire odore di ammoniacca, perché sarebbe un tartufo in decomposizione, o di marcescenza”.

Le dimensioni, poi, contano solo fino a un certo punto: “Hanno importanza perché in natura quelli più grandi sono in numero molto inferiore rispetto a quelli più piccoli”, ammette Tanzi, nonostante la qualità sia indipendente dalla grandezza.

Provando a rispondere a quanto duri il profumo di un tartufo, Tanzi spiega che esiste una fase di circa otto giorni in cui cresce, poi una stabile di tre o quattro giorni e una di declino in cui il tartufo inizia a decomporsi. “Se lo lascio nel terreno, c’è una flora microbica che attacca il tartufo e lo decompone. Se lo raccolgo all’inizio della fase di maturazione, posso conservarlo per una decina di giorni”.

I prezzi? Da mille euro al chilo fino ai 5 o 6mila per il bianco e tra i 300 e i 600 per il nero. Dipende sempre dalla pezzatura e dalla stagione.

Sul tartufo bianco, infine, i cavaatori tifernati non hanno dubbi: nonostante studi ed esperimenti vadano avanti, la coltivazione ancora non è possibile. *(m.sig.)*

LE FOTO



















