

Le città' del tartufo. Dal **Piemonte alla Sicilia**, passando attraverso **Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Lazio e Campania**, ogni regione del nostro stivale è unica, eppure ad accomunarle c'è lui. **Il tartufo, soprannominato anche "oro bianco"**. Perché questo nomignolo è presto detto. E' possibile arrivare a **sborsare 4000€ al kg** per pezzature superiori ai 50 grammi!

Questo è dovuto al fatto che **non si tratta di un prodotto facile da piantare e coltivare**, ma nasce spontaneo in natura ed è **quindi raro**. Eppure, nonostante il prezzo esorbitante, questo prezioso prodotto della terra, dal profumo e gusto inconfondibili richiama l'attenzione di molti e ad esso sono **dedicate fiere ed eventi**. Inoltre per la sua tutela è nata l'**Associazione Nazionale Le Città del Tartufo**.



Tartufo Bianco

LE CITTÀ' DEL TARTUFO: DOVE TROVARLO

Cos'è il tartufo? Prima di tutto iniziamo rispondendo a questa domanda. Il tartufo è a tutti gli effetti **un fungo che nasce e cresce sottoterra**.

Boschi di rovere, pioppo, tiglio, nocciolo e quercia sono il luogo ideale per il suo sviluppo. Parlando di origini, quelle del tartufo sono antichissime: **parliamo di ben 4000 anni di onorata carriera**. Le specie più note, invece, sono il **bianco invernale**, il **nero invernale**, il **nero moscato**, il **nero muschiato**, il nero cinese, il nero himalayano, il nero estivo, il nero autunnale e il tartufo bianco.



LE CITTÀ' DEL TARTUFO: DOVE RACCOGLIERLO

Nei mesi invernali, fino a dicembre si raccoglie il Tartufo Bianco, mentre da gennaio ad Aprile il Marzuolo, per poi passare alla raccolta dello Scorzone da Maggio ad Agosto.

La caccia al famoso tartufo nero comincia ad ottobre e termina a marzo. E a proposito di **ricerca dei tartufi**: per accaparrarsi i migliori, i tartufai ben sanno che è necessario avventurarsi nei boschi fin dalle prime ore del mattino, attrezzati e pronti a scovare il proprio bottino. L'**attività di cavatura del tartufo** in Italia é stata persino **candidata a diventare Patrimonio UNESCO**. La proposta è stata presentata dal **Ministro del Turismo** e sostenuta dalla **Città del Tartufo** con lo scopo di tutelare questo prodotto pregiato delle nostre terre e le aree in cui matura spontaneamente.



ASSOCIAZIONE NAZIONALE “LE CITTÀ' DEL TARTUFO”

Vista l'eccezionalità del prodotto e della sua raccolta, **il tartufo vanta persino un'associazione in sua tutela**. L'**Associazione Nazionale Le Città del Tartufo** venne **fondata ad Alba nel 1990** con lo scopo di promuovere la produzione e la commercializzazione del tartufo, oltre alla promozione turistica ad esso collegata attraverso la valorizzazione delle peculiarità ambientali, storiche, architettoniche, culturali ed enogastronomiche dei territori interessati. Oggigiorno l'associazione raduna **oltre 50 comuni produttori** e la sede è

ubicata **all'interno del Castello Trecentesco di San Giovanni d'Asso**, in provincia di Siena, ed ospita inoltre un interessante Museo del Tartufo.



LE CITTA' DEL TARTUFO IN ITALIA

Tante le varietà ed oltre 50 comuni produttori sparsi in tutta Italia, da nord a sud, dal Piemonte alla Sicilia.

Alba e **Veza d'Alba** in Piemonte; **Borgocarbonara** in Lombardia; **Calestano e Viano** in Emilia Romagna; **San Miniato e Montalcino** in Toscana; **Apecchio, Acqualagna, Pergola** nelle Marche; **Pietralunga, Scheggino e Gubbio** in Umbria; **Archi** in Abruzzo; **Saracena** in Calabria; **Capizzi e Castelbuono** in Sicilia sono solo alcune tra le principali città produttrici di tartufo nella nostra penisola.

Alba

Nel cuore delle **Langhe Piemontesi**, Patrimonio Unesco, sorge la città di **Alba**.

Un centro abitato di circa 30 mila abitanti, dalla pianta ottagonale, un tempo cinto da mura, oggi completamente distrutte. Alba è la città del **Tartufo Bianco Pregiato**, una tra le specie più ricercate e rinomate, il cui costo può raggiungere quasi i 400€ all'etto. L'apertura della caccia all'oro bianco viene stabilita di anno in anno dall'amministrazione regionale e va indicativamente **dalla fine**

dell'estate fino all'inizio dell'inverno. E dopo la raccolta, via libera alla creazione di **piatti tradizionali come i classici tajarin.** Delle tagliatelline all'uovo da far cuocere e poi saltare in padella con del burro ed infine aggiungere scaglie di tartufo.

Oppure ancora **il classico risotto con l'aggiunta finale del pregiato frutto del sottobosco.**



Tartufo d'Alba

Acqualagna

Seconda tappa tra le città del tartufo è **Acqualagna.**

Ci spostiamo quindi nelle Marche, in questo piccolo comune di provincia di Pesaro-Urbino. Quattro le varietà di tartufo che qui si possono trovare: il Tartufo Bianco, il Nero Pregiato, il Marzuolo ed il Nero Estivo.

Questo rende queste cittadina "appetibile" in ogni periodo dell'anno. In realtà oltre alle varietà di tartufo, un'altra buona ragione per recarsi ad Acqualagna è far visita alle vicine **Gole del Furlo: un canyon scavato dal fiume Candigliano** che è oggi Riserva Naturale e regala panorami mozzafiato. Torniamo, però, al nostro tartufo perché oltre all'attività di raccolta è possibile dedicarsi alla **visita del Museo del Tartufo** che grazie al suo allestimento moderno racconta i segreti del frutto del sottobosco della Valle del Metauro attraverso mappe olfattive e tecnologie digitali.

Qui il tartufo diventa persino protagonista di un gioco da tavolo dal nome "Dig it out"

Una curiosità: Acqualagna detiene il primato nazionale della vendita di tartufo oltre ai due terzi della produzione

nazionale esortata in tutto il mondo.



Fermignano – Pesaro e Urbino

San Miniato in Toscana

Sull'**Appennino Toscano**, in provincia di Pisa, ecco un'altra città che vanta questo prodotto d'eccellenza.

Ci troviamo a **San Miniato**, circa 27 mila abitanti, dove a farla da padrone, oltre al tartufo sono la **produzione olearia e vinicola**. Il Tartufo di San Miniato regala eventi tutto l'anno poiché in ogni stagione è possibile coglierne: dal tartufo Bianco al Marzuolo.

Una curiosità: a San Miniato è stato rinvenuto il **più grande tartufo al mondo**: un esemplare di **2,52 Kg**, donato nel 1954 all'ex presidente degli Stati Uniti d'America Harry Truman.



San Miniato – Pisa

Capizzi in Sicilia

E per finire scendiamo ancora lungo lo stivale per completare il nostro viaggio alla scoperta del sapore fermandoci a **Capizzi**. Capizzi è un piccolo paese del messinese con meno di 3000 abitanti.

Il cuore pulsante del paese è la raccolta del **Tartufo Bianco** denominato il "**Bianchetto**" o **Tartufo dei Nebrodi**.

Ci troviamo infatti ai piedi di Monte Averna all'interno del Parco Naturale dei Nebrodi, un vero cuore verde.

EVENTI LEGATI AL TARTUFO

Non solo raccolta individuale del tartufo, ma anche **eventi dedicati a questa prelibatezza**. Perché un evento dedicato al tartufo?

Per scoprire tutti i segreti dalla nascita nel suo habitat, allo sviluppo e raccolta.

Vivere in prima persona la caccia all'"oro bianco", scoprirne i segreti e gli aneddoti all'interno delle tartufaie é un'esperienza che affascina anche chi non é esperto di questi frutti del sottobosco. Oltre alla scoperta, durante una fiera o una sagra dedicata al tartufo, **è possibile assistere a show coking** con chef stellati e sfide in cucina, **spettacoli e degustazioni**, visitare mostre, partecipare a **laboratori didattici e creativi**. A questo punto non ci resta che scoprire, invece, **quando è possibile partecipare a questi eventi**. Il **calendario completo** degli eventi d'autunno nelle varie regioni italiane è disponibile **sul sito dell'Associazione Le Città del Tartufo**.

Tra i principali ricordiamo:

- **Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba** ogni anno da fine Ottobre all'inizio di Dicembre,
- **Fiera internazionale del tartufo bianco ad Acqualagna** ogni anno da fine Ottobre a metà Novembre,
- **Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco** delle Colline Sanminiatesi a San Miniato,
- **Fiera Mercato del Tartufo Bianco** della frazione

Corazzano (prima settimana di ottobre),

- **Mostra Mercato del Tartufo Marzuolo** a Cigoli (a marzo),
- **Sagra del Tartufo dei Nebrodi** ogni anno l'ultimo weekend di Ottobre,

Inoltre è bene ricordare che il Tartufo è stato **protagonista ad Expo 2015 nei giorni della Settimana della cultura.**

Questo non solo per premiarne l'eccellenza in qualità di **alimento**, ma anche e soprattutto per **esaltare la pratica culturale e identitaria dei territori da salvaguardare e tramandare.**

di **Silvia Guelpa**



INFORMAZIONI:

<http://www.cittadel tartufo.com>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/villaggio-fontanafredda-rifugio-charme-langhe/>