



A Savigno tra tartufo bianco, vini dei colli bolognesi e ristoranti stellati

In Valsamoggia, tra colline e calanchi, tra boschi secolari e borghi vivaci l'autunno è un stagione suggestiva che regala tante occasioni di intrattenimento. Gli appassionati della buona cucina ne apprezzeranno sicuramente le specialità



Un panorama di Savigno (Foto © Enzo Radunanza).

Se la cerchiamo su una cartina geografica possiamo individuarla in corrispondenza dell'Appennino tra Bologna e Modena, caratterizzata dall'alternanza di colline, boschi centenari, calanchi vitati e torrenti che separano le vallate. Parliamo della **Valle del Samoggia**, dal 2014 semplicemente [Valsamoggia](#) perché è diventata un Comune in provincia di Bologna nato dall'unione delle località di Bazzano, Crespellano, Monteveglio, Castello di Serravalle e Savigno.

Valsamoggia tra natura ed enogastronomia

Uno scenario ambientalistico di grande fascino che raggiunge la massima suggestione nel periodo autunnale quando la **vegetazione acquista colori diversi** che vanno dal giallo di pioppi, faggi e betulle al rosso-arancione di tigli, aceri e querce.

Immersi tra questa natura selvaggia, poi, spiccano **borghi vivaci e ben tenuti**. Pur con una modesta industrializzazione nell'area pedecollinare, essi hanno conservato – e tramandano con orgoglio – tradizioni antiche basate sull'agricoltura e l'allevamento del bestiame.

[Bologna Welcome](#), che si occupa di promuovere il turismo di Bologna e provincia, ha molto puntato sulle potenzialità di Valsamoggia che rivela opportunità turistiche in ogni periodo dell'anno e vanta anche una **vocazione enogastronomica** che sta conquistando sempre più riconoscimenti anche a livello nazionale.

Sono queste, infatti, le zone vocate ai **buoni vini dei colli bolognesi** e alla buona cucina in cui è protagonista il **Tuber Magnatum Pico**, volgarmente chiamato tartufo bianco, che si raccoglie nei boschi intorno a Savigno nei primi mesi autunnali.

***Tuber Magnatum Pico*, il tartufo bianco dono della natura**

Rugoso di aspetto, profumato e dal gusto particolarissimo, il **tartufo è un prezioso dono** che non può essere coltivato dall'uomo. È possibile, infatti, creare un'ambiente favorevole alla sua nascita ma è solo la natura che interviene sulla fruttificazione di questo **fungo ipogeo dalla forma tuberacea** che stabilisce un rapporto simbiotico con la pianta. Tale aspetto lo distingue dai **funghi** comuni che sono organismi parassiti e non simbiotici.



Tuber Magnatum Pico o Tartufo bianco (Foto © Enzo Radunanza).

Pur rappresentando un ingrediente gastronomico prelibato e costoso, in realtà, **il tartufo non nasce per uso alimentare** ma è originato dalle piante che versano in situazione di difficoltà. Infatti, nei periodi di siccità o di abbondanti piogge che riducono la luce, i vegetali non riescono ad attivare la fotosintesi per trasformare i sali minerali in zuccheri che costituiscono la propria linfa vitale. Per reazione, quindi, producono i tartufi nell'apparato radicale superiore per ottenere dagli stessi i sali minerali da sintetizzare; a loro volta, restituiranno al fungo stesso parte degli zuccheri.

A Savigno per il tartufo bianco, protagonista di un Festival Internazionale

Sono ben **100 le varietà di tartufo presenti in natura** e si distinguono per pregio e caratteristiche organolettiche ma sono poche le zone vocate alla produzione della preziosa varietà *Tuber Magnatum Pico*. In Italia solo Alba, Acqualagna, Norcia e Savigno.

Il comune bolognese vanta una lunga e rinomata tradizione e pochi sanno che, da oltre trent'anni, i tartufi locali vengo inviati ad Alba dove vengono venduti come prodotti che soddisfano le **caratteristiche dei tartufi piemontesi stabilite da un disciplinare**.



Il cane Macchia con il tartufaio Maurizio (Foto © Enzo Radunanza).

A Savigno ogni anno, nei primi tre weekend di novembre, si svolge [Tart?fla](#) – Festival internazionale del tartufo bianco che celebra la prelibata trifola con appuntamenti gastronomici in ristoranti della zona e negli stand allestiti nel centro storico. Sono migliaia i visitatori da tutta Italia che arrivano nel borgo, consapevoli dell'alta qualità del prodotto che non ha nulla da invidiare a quello piemontese.

Appennino Food di Savigno, passione e competenza a disposizione delle stelle



Luigi Dattilo di Appennino Food (Foto © E.R.)

Molte di queste informazioni sono state apprese da un'interessante conversazione con **Luigi Dattilo**, fondatore e amministratore delegato dell'azienda [Appennino Food](#) di Savigno, una delle più importanti realtà internazionali nella raccolta e lavorazione di tartufo e funghi.

«L'azienda è nata 33 anni fa dalla mia passione per gli animali, racconta l'imprenditore. A 17 anni, mentre i miei amici sognavano un'auto, io ho comprato un cane da tartufo. Lo scopo iniziale non era quello di guadagnare dalla raccolta ma di rafforzare il rapporto con il mio Pointer; l'amore per il tartufo è stata una conseguenza che poi è cresciuta fino ad avviare l'impresa insieme a mio fratello Angelo. Oggi abbiamo 50 dipendenti, in prevalenza giovani, e ci occupiamo non solo della raccolta e vendita di tartufo bianco fresco in tutto il mondo ma realizziamo anche preparati pensati per un utilizzo pratico ed immediato in cucina. Tra i nostri clienti ci sono i più grandi chef che si affidano a noi per avere la certezza di un prodotto di alta qualità, certificato e tracciabile».

Appennino Food è un vanto italiano che ha fatto conoscere il nome di Savigno a livello planetario. Nell'Olimpo degli stellati, solo per citarne alcuni, rifornisce nomi come il tristellato [Ristorante da Vittorio di Brusaporto](#), dei fratelli Chicco e Bobo Cerea, la [Trattoria Da Amerigo](#) a Savigno, [Alain Ducasse](#) a Parigi e i ristoranti del bergamasco Umberto Bombana che, sotto l'insegna di "[Otto e mezzo](#)"

”, sono tra i più gettonati a Honk Kong, Macao e Shangay.

Il nostro ospite spiega anche che **il 2019 non è stato un anno fortunato per il tartufo di Savigno** e la sua scarsità ne ha fatto lievitare vertiginosamente i prezzi. Il motivo è dovuto al fatto che le piante hanno beneficiato dell’alternanza di periodi di sole e di piogge abbondanti e quindi non hanno vissuto situazioni di sofferenza da cui scaturisce la produzione di tartufo, come già spiegato.

Tra i vari successi dell’azienda savignese c’è anche l’inserimento, nel 2014, nel Guinness Wolds Record per aver rinvenuto il tartufo bianco più grande del mondo del peso di 1,483 Kg.

«Avremmo potuto venderlo ad un prezzo altissimo – spiega il titolare – ma abbiamo scelto di organizzare una cena preparata da Igles Corelli il cui ricavato è stato devoluto per finalità benefiche».



Il tartufo da Guinness di Appennino Food (Foto © Enzo Radunanza).

Valsamoggia e i suoi boschi vocati al tartufo

Andare a Savigno per il tartufo bianco è un’esperienza da provare. I boschi intorno a questa località sono perfetti per la produzione del *Tuber Magnatum Pico* perché ospitano le cinque varietà di alberi “madre” ossia quercia, pioppo bianco (di varie specie), carpino, roverella eiglio. Anche il

nocciolo è un ottimo produttore di tartufo, pur non avendo un fusto perché si sviluppa a ceppaia.

«La qualità del tartufo di Savigno fa sì che i nostri prodotti arrivino ad Alba, celebre per il tartufo ma che non dispone di quantità sufficienti a soddisfare la domanda altissima. La produzione di tartufo nelle Langhe e nel Roero, infatti, ha subito un crollo dopo il 1975 quando la Ferrero – che cinquant’anni prima aveva incentivato l’impianto di noccioli – ha iniziato ad acquistare le nocciole nel centro e sud Italia. I contadini pertanto sono stati obbligati a convertire le coltivazioni piantando i vigneti ma creando penuria di una pianta che, in precedenza, ne sviluppava in grandi quantità».

Orsi Vigneto San Vito, natura e naturalezza nel cibo e nel vino



I filari di vite dell’azienda Orsi Vigneto San Vito a Savigno (Foto © Enzo Radunanza).

Sul versante appenninico bolognese le condizioni pedoclimatiche favoriscono la produzione di vini di buona qualità e anche Valsamoggia, con i suoi suggestivi calanchi composti da terreni argillosi e calcarei, non fa eccezione. Chi va a Savigno per il tartufo bianco sa bene anche che sono molti i vitigni autoctoni che alcune aziende come [Orsi Vigneto San Vito](#) stanno valorizzando con un’agricoltura biologica e biodinamica rispettosa della natura e del consumatore.



La produzione di verdure e ortaggi di Orsi Vigneto San Vito (Foto © Enzo Radunanza).

Nella cantina del giovane imprenditore **Federico Orsi**, Barbera e Negretto (per le uve a bacca rossa) e Pignoletto, Alionza, Albana e Malvasia (per quelle a bacca bianca), si trasformano in vini a fermentazione naturale, con lieviti indigeni, senza chiarifiche o filtrazioni.

Ne scaturiscono **sorsi dalle spiccate evoluzioni organolettiche**, fruttati e schietti, che si accompagnano piacevolmente con le verdure e gli ortaggi della stessa azienda agricola oppure alla particolarissima **Mortadella di Mora Romagnola**, ottenuta dalla carne di una decina di suini allevati allo stato brado.



I suini di razza Mora romagnola e i salumi prodotti dall'azienda Orsi Vigneto San Vito (Foto © Enzo Radunanza).

Trattoria Da Amerigo: 85 anni e non sentirli

C'è un luogo a Savigno dove il tartufo e i vini dei colli bolognesi vengono innalzati sull'altare di una cucina stellata. È la **Trattoria Da Amerigo** che, con i suoi ottantacinque anni di storia, è un luogo in cui si respira tradizione e senso di convivialità autentica.



L'ingresso del ristorante Da Amerigo, nel centro di Savigno (Foto © Enzo Radunanza).

Aperta nel 1934 e oggi gestita da **Alberto Bettini**, Da Amerigo non è solo un ristorante la cui alta cucina oscilla tra riferimenti al passato ed evoluzioni moderne; varcare la porta di questo locale nel cuore di Savigno vuol dire entrare in un'atmosfera ovattata, fatta di legno, luce soffusa e profumi ammalianti.

Le premure di Alberto e del suo giovane personale si accompagnano alla competenza in fatto di cibo e vino al punto che è un piacere affidarsi a loro per percorrere un sentiero costellato di piatti legati al territorio, dalle zuppe alla pasta ripiena emiliana, dai corposi sughi bolognesi alla selvaggina. Ma quello che rappresenta il punto di forza è sicuramente il **tartufo bianco pregiato** che, nel periodo autunnale, condiziona l'intero menù.

Si va dalla "Zuppa di castagna con funghi galletti, cavolo riccio disidratato, sedano rapa arrostito e tartufo" alle semplici ma buonissime tagliatelle con la trifola dei boschi locali oppure alla particolare "Lasagna al verde di malva con ragu di daino, fagiano e lepre".

Sui secondi si gode sia con il "Capocollo di mora romagnola marinato con rosmarino, cavolfiore, mela cotogna e fegatini con alloro" che con la robusta "Battuta di Bianca modenese arricchita di tartufo nero scorzone, scalogno e sale Camillone di Cervia".

Una delle portate più sorprendenti per presentazione e complessità sensoriale, soprattutto tenendo conto della semplicità dell'ingrediente base, è l'"Uovo al tartufo con fonduta di Parmigiano reggiano e tartufo fresco" che regala una bella esperienza per il gioco di consistenze e l'armonia

dei sapori.



Alcuni piatti del Ristorante Da Amerigo a Savigno (Foto © Enzo Radunanza).

Senza esprimere un giudizio sulla qualità dei piatti, già premiati dalle più importanti guide gastronomiche, riteniamo di consigliare una tappa in questo tempio del tartufo dove la cucina tradizionale incontra l'audacia di accostamenti inconsueti.

Data di creazione

13/12/2019

Autore

enzo-radunanza