



Il Tartufo di Alba al centro di “Eccellenze in vetrina”

Con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba è partito anche un calendario di eventi gourmet, tra incontri, cooking class, degustazioni e cene, che ha l’obiettivo di valorizzare non solo quello che è uno dei massimi simboli del territorio piemontese, ma anche il patrimonio agroalimentare di tutta la Regione



Il trifulau Stefano Pio con il suo fedele seguio Kira alla ricerca del tartufo (Foto © Silvia Fissore).

La **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba**, quest'anno alla sua 91esima edizione, rappresenta il biglietto da visita e la vetrina di un territorio che ha saputo trasformare una tradizione antichissima in una vera e propria operazione di marketing territoriale.

“Eccellenze in vetrina”: il Tartufo di Alba protagonista

Il tartufo ha una capacità di attrazione e una notorietà internazionale tali che la sua stagione rappresenta un'occasione per valorizzare, di rimando, tutte le eccellenze agroalimentari della Regione Piemonte. Parte da questo presupposto il progetto **“Eccellenze Piemontesi in vetrina”** che, per la seconda volta, si intreccia alla Fiera di Alba dando vita a un **ricco calendario di eventi gourmet diffusi in tutto il territorio**, che coinvolgono chef stellati, scuole di cucina, ristoranti e produttori e nei quali il tartufo è protagonista e al tempo stesso volano per promuovere il patrimonio enogastronomico del Piemonte.

«“Eccellenze del Piemonte in Vetrina”, partito nel 2020 come progetto pilota e oggi consolidato a evento diffuso, aggrega Regione Piemonte, VisitPiemonte, Ente Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba, le ATL piemontesi e le Enotecche Regionali nella direzione di un obiettivo comune, ovvero un importante progetto di valorizzazione regionale» spiega Giuseppe Carlevaris, il Presidente di VisitPiemonte.



Tartufi in vendita ad Alba (Foto © Silvia Fissore).

La Truffle Hub all'interno del Castello di Roddi

Una delle cornici forse più suggestive messe a disposizione dall'Ente Fiera per Eccellenze in vetrina è la **Truffle Hub**, uno spazio prestigioso allestito in un'ala del Castello di Roddi, a poca distanza dalla **capitale del Tartufo Bianco**, dove fino a gennaio si alterneranno cene stellate, incontri sul vino, cooking class. Momenti di formazione e incontro assolutamente da non perdere per chi vuole scoprire qualcosa in più sul nobile fungo ipogeo e sulla tradizione piemontese.

Sicuramente una delle esperienze più memorabili resta la **“cerca” in compagnia dei mitici trifulai**, i cercatori di tartufo in piemontese, che spesso accompagnano i turisti tra queste colline brumose, aggirandosi come certi personaggi misteriosi e pittoreschi dei libri di Pavese. Ancora oggi sono loro la vera anima della langa e di tutto l'indotto generato dalla “truffle experience” che attira ogni anno migliaia di nordamericani, russi e tedeschi. Sono loro, i trifulai, che riforniscono il mercato. Che mantengono vivo un “mestiere” per il quale esiste una sola scuola, quella della pratica, e un unico efficace “strumento” o collaboratore, il cane da cerca. Segugi, lagotti, terrier, ma anche incroci: a detta di molti non esiste una vera razza da tartufo, ma tutto dipende dall'addestramento. E proprio vicino agli spazi della Truffle Hub si trova la prima [“Università dei cani da tartufo”](#) fondata nel 1880 e ufficializzata nel 1935.

«Una vera istituzione – spiega **Stefano Pio**, trifulau per passione da quasi 15 anni – anche se spesso i cercatori preferiscono addestrare personalmente il proprio cane

quando è ancora cucciolo letteralmente svezzandolo a “pane e tartufo” fin dalle prime settimane di vita. Per dedicarsi all’attività di cercatore è necessario possedere un tesserino in regola col pagamento di una tassa annuale, che viene rilasciato dopo la necessaria abilitazione», continua Stefano.



Il segugio scava appena la terra per indicare il punto dove si trova il tartufo (Foto © Silvia Fissore).

In compagnia della sua Kira, splendido segugio di 4 anni, ci ha mostrato quelle che sono le regole non scritte ma ormai codificate della “cerca”.

«Kira ha “tolto” il suo primo tartufo a 4 mesi. Con lei mi muovo in solitaria, preferibilmente non in orari diurni. Quello che conta è saper individuare i terreni e i luoghi potenzialmente giusti: le migliori tartufaie sono infatti le aree umide e boschive, dove crescono pioppi, salici, querce, ovvero quelle piante con cui il tartufo crea la perfetta simbiosi».

La cura del bosco e il progetto Breathe the Truffle

Il tartufo è una risorsa naturale, un prodotto spontaneo che non può essere coltivato, ma può svilupparsi e prosperare solo grazie alla simbiosi con le radici di determinati alberi. Ecco perché la sua presenza dipende da una corretta cura del bosco.



Un tartufo bianco appena estratto dal terreno (Foto © Silvia Fissore).

Per questo l'[Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba](#) assieme al [Centro Nazionale Studi del Tartufo](#) ha attivato il progetto di **Crowdfunding Breathe the Truffle** per il ripristino delle tartufaie in declino, con interventi di messa in dimora delle piante tartufigene. Attori importanti di questa iniziativa sono ancora una volta i cercatori, in quanto sono loro i veri conoscitori del territorio e delle zone più adatte dove intervenire.

Tempi e modalità di raccolta del tartufo

Esiste ovviamente un **calendario ufficiale di raccolta** (dal 21 settembre al 31 gennaio) che permette di **rispettare il ciclo biologico del tartufo**. Quando il cane, lasciato libero di correre ed esplorare, ha fiutato il profumo, inizia a scavare in un punto preciso attendendo pazientemente che il padrone completi il lavoro. Il cercatore, infatti, munito di uno zappino smuove delicatamente la terra, recupera il fungo ipogeo e ricopre accuratamente il buco.

«Un'accortezza che ha due buone ragioni: permettere alle micorrizie di continuare il loro corretto ciclo di sviluppo e occultare il luogo ai concorrenti» spiega Stefano Pio.

Le tartufaie “segrete”

E a proposito di concorrenza, **ogni trifulaio ha le sue tartufaie segrete**, vere e proprie aree di azione dove agli altri non è permesso sconfinare. Si tratta di taciti accordi e guai a sgarrare, visto

che spesso tra i cercatori non corre buon sangue e non è raro che la corsa all'oro bianco dia vita a una vera e propria catena di dispetti, slealtà e vendette.

«Anche se ultimamente ci siamo dati una regolata – conclude Stefano ridendo – ma non chiedeteci di collaborare o di riunirci in un consorzio, perché quella del cercatore di tartufo è e resterà per sempre una sfida in solitaria!».



I piatti di Marta Grassi del Tantris di Novara, che ha firmato una delle cene organizzate al Castello di Rodolfo (Fissore).

Data di creazione

19/11/2021

Autore

silvia-fissore