

# Parliamo di tartufi? O meglio, li coltiviamo?

Il tartufo, un fungo ipogeo che evoca profumi e sapori, per chi li apprezza, che evoca piante e boschi, per chi ama la natura, che evoca un rapporto di fiducia e di rispetto con il migliore amico dell'uomo... e della donna: il cane da tartufi.

Durante i miei giorni trascorsi a Savigno, al seguito di Remo Guidotti, tartufaio per eccellenza e Presidente dell'**Associazione Tartufai Savigno-Valsamoggia**, ho conosciuto direttamente "sul campo" le difficoltà e le esigenze che scaturiscono dalla sua raccolta. La salvaguardia dell'ambiente, come sempre, è un fattore determinante.

## Ma come si forma un tartufo?

Il **tartufo è un fungo sotterraneo** che si forma in terreni freschi e umidi a circa 15-20 cm. di profondità. Ha un corpo fruttifero le cui dimensioni variano a seconda della specie, delle condizioni climatiche, e del terreno. Formandosi sottoterra, non acquisisce le sostanze organiche attraverso la fotosintesi clorofilliana, ma dalle radici di piante con cui instaura un rapporto di simbiosi e da cui assorbe sostanze vitali.



Le **piante tartufigene** sono prevalentemente la Roverella, il Pioppo, il Salice bianco, il Tiglio, il Carpino nero e il

Nocciolo. Detto da esperti, da quest'ultimo si forma un tartufo bianco davvero speciale. A Savigno, in collaborazione con l'**Università di Bologna**, utilizzando delle **piante micorizzate**, cioè con radici in cui sono presenti le spore da cui hanno origine i tartufi, si sta creando un bosco per la loro **coltivazione**. Sperimentazione molto interessante.

Esistono differenti tipologie. Secondo il nostro ordinamento, ad uso alimentare, se ne possono raccogliere e commercializzare otto varietà. Nei colli bolognesi, oltre al tartufo bianco pregiato che matura in autunno fino all'inizio dell'inverno, da Gennaio ad Aprile si può trovare il tartufo nero e il bianchetto, chiamato anche Marzuolo. Da Giugno a Novembre, si può trovare il tartufo estivo, chiamato anche Scorzone.

### ***Modalità di ricerca e raccolta.***

L'attività del **tartufaio**, oltre a richiedere un corso e il rilascio di un patentino, è regolamentata da alcune norme. Ad esempio: la ricerca e la raccolta è vietata durante le ore notturne. Inoltre, nelle zone istituite a parco o riserva naturale, è regolamentata da normativa specifica locale per garantire il rispetto del territorio.

### ***Il cane da tartufi.***



In passato per la ricerca dei tartufi venivano impiegati i maiali, o meglio ancora le scrofe, che, grazie al loro fiuto finissimo, facilitavano particolarmente la ricerca. Oggi questo compito viene assolto dal **cane da tartufo**, le cui doti olfattive

vengono migliorate con un **addestramento che inizia sin dalla nascita.**

Con piccoli accorgimenti dettati dall'esperienza, si completa la sua preparazione all'anno di età. Ad esempio, durante l'allattamento dei cuccioli, viene utilizzato dell'**olio al tartufo spalmato sui capezzoli della mamma.** Si passa poi ai biscotti aromatizzati, e così via. Alla fine dell'addestramento, il cane ne risulterà così ghiotto da rendere necessario un attento controllo durante la ricerca, affinché lo stesso non divorì il pregiato bottino.

E' possibile preparare qualsiasi cane, il **Lagotto romagnolo** però, cane di taglia media da riporto in acqua, è la razza ufficiale per la ricerca del tartufo. Si distingue per l'ottimo fiuto, per la fedeltà, e per il carattere dolce e affettuoso. La sua tutela e valorizzazione è garantita dal **Club Italiano Lagotto di Bagnara di Romagna**, in provincia di Ravenna.

Una curiosità. Il comune di Savigno, nel suo centro storico, ha dedicato al rapporto speciale che si instaura tra cane e tartufaio una scultura tematica del maestro maceratese Francesco Roviello.

Dalla raccolta alla tavola. Ecco una preparazione che ho avuto il piacere di assaggiare nella "**Vecchia osteria**" di **Ponzano** a Castello di Serravalle, in provincia di Bologna. Deliziosi gnocchetti di patate al tartufo bianco pregiato di Savigno, preparati dalla signora Luisa, cuoca e titolare.

Legge del tartufo: 10 grammi per un primo piatto – 5 grammi per un antipasto o per un contorno.



Vecchia Osteria di Ponzano – Via Valle  
del Samoggia Ponzano Castello di  
Serravalle (BO) Tel. 051 6703009

Fonti: “Conoscere i tartufi” di Gilberto Govi, Alessandra Zambonelli e Marco Morara. – Associazione Tartufai Savigno Valsamoggia – U.M.I Centro di Micologia dell’Università degli Studi di Bologna

---

## **Savigno, terra di tartufo e di persone unite dalla voglia di fare.**

32’ edizione del Festival Internazionale del tartufo bianco di Savigno, Valsamoggia (BO)

Si è appena concluso il secondo week-end della 32’ edizione del Festival Internazionale del tartufo bianco di Savigno.

Chi non ha avuto modo di partecipare, può farlo durante l'ultimo appuntamento che si svolgerà il 14 e il 15 Novembre 2015. Savégn, Savigno in dialetto bolognese, una piccola cittadina che dal 1° Gennaio 2014 è entrata a far parte del Comune di Valsamoggia, in provincia di Bologna. Ho passato qui il mio ultimo fine settimana, avvolta dai magnifici colori autunnali dei colli bolognesi, e inebriata dai profumi di tartufo.

**La voglia di fare delle persone fa la differenza nella promozione dei territori.**

Una manifestazione di lunga data che, grazie alla voglia di fare dei suoi cittadini, ha permesso l'offerta di numerose proposte culturali e gastronomiche. Con il patrocinio della Valsamoggia, molti volontari insieme alla ProLoco e alle Associazioni locali, cito in particolare l'Associazione Tartufai della Valsamoggia e l'Ascom, hanno reso possibile il successo di una fiera che ha visto protagonista il tartufo e il suo territorio.





### **Il protagonista: il tartufo.**

Il tartufo evoca profumi e sapori... per chi li ama. Evoca natura, piante e boschi. Evoca persone, che con il migliore amico dell'uomo, e aggiungo della donna, instaurano un rapporto di fiducia e di rispetto. Il tartufo, un fungo ipogeo (che vive sottoterra), ricercato e amato da molti. Durante i miei giorni trascorsi a Savigno, al seguito di Stefano Barbieri, guida ambientale, e di Remo Guidotti, tartufaio per eccellenza e Presidente dell'Associazione Tartufai Savigno-Valsamoggia, ho conosciuto direttamente "sul campo" le difficoltà e le esigenze che scaturiscono dalla sua raccolta. La salvaguardia dell'ambiente, come sempre, è un fattore determinante. Di questo però ve ne parlerò più avanti.

### **Un aiuto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica FFC.**

Unire l'utile al dilettevole. Fare del bene promuovendo il territorio senza mai dimenticare chi vive difficoltà che solo la ricerca può aiutare. Per questo motivo il ricavato della cena al tartufo del 7 Novembre a cura dello chef Igles Corelli, a cui hanno partecipato gli umoristi ZAP&IDA con le loro simpatiche vignette e calembour (giochi di parole illustrati), verrà devoluto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica FFC. [www.fibrosicisticaricerca.it](http://www.fibrosicisticaricerca.it)

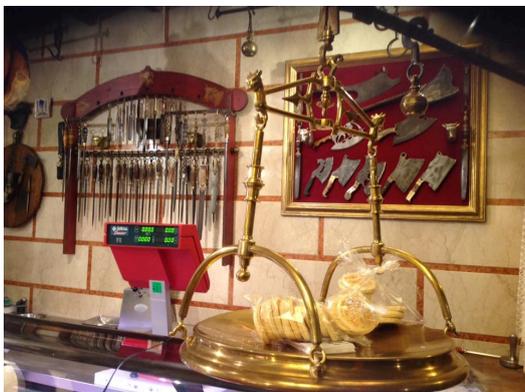




## Le botteghe storiche di Savigno.

Amando la storia e le botteghe di paese, che spesso definisco quasi delle proloco permanenti rappresentative delle tipicità del territorio, non ho potuto che apprezzare le classiche insegne dei negozi nel centro storico di Savigno. Una più bella dell'altra. Entrando nella "Bottega del macellaio", tipico locale di un tempo risalente al 1898, ho conosciuto così Guido Mongiorgi. Dal 1969 da continuità all'attività di macelleria-salumeria avviata dai nonni con la collaborazione della moglie. Una gentile signora siciliana che ha apportato qualche ritocco alla cucina bolognese di famiglia, dandogli maggiore leggerezza grazie all'uso di buon olio extra vergine di oliva.

Durante la visita, oltre ad apprezzare la qualità delle materie prime e la presenza di molte tipicità locali, ho visitato un piccolo museo. In effetti Guido ha trasformato lo scantinato in un'accogliente sala degustazione in pietra con numerosi oggetti e utensili di famiglia di un tempo, raccolti e ben conservati negli anni. Un luogo ideale per fare *balotta*, la merenda bolognese tra amici il cui nome ha origine dal rumore delle castagne sul fuoco. E' così che, davanti ad un tagliere di salame e ad un bicchiere di vino, insieme a qualche amico, mi ha raccontato della *maialata annuale*. Tranquilla, niente di piccante, solo l'appuntamento di Gennaio durante il quale viene lavorato il maiale con il rispetto contadino di una volta. A proposito... le donne non sono ammesse, così vuole la tradizione.





### **Aziende del territorio che reinvestono sul territorio.**

Appennino Food, una nota azienda locale di prodotti a base di funghi e tartufi, principale sponsor dell'evento. Il sostegno di Luigi e Angelo Dattilo, i titolari, ha contribuito alla riuscita della manifestazione. Ho avuto modo di conoscere e chiacchierare con Luigi davanti ad un caffè.

Grazie alla sua passione per i tartufi sviluppata con una femmina di Bracco Pointer, nel 1994 a 26 anni, ha deciso di trasformare un piacere in una realtà commerciale. Lasciata la divisa da carabiniere, con Angelo, il fratello geometra, ha avviato un'attività di trasformazione dei tartufi. Un'azienda del territorio che promuove il territorio.

Potrete vivere tutto questo il prossimo week-end. Savigno vi aspetta!





Tartufo Savigno [www.tartufosavigno.com](http://www.tartufosavigno.com) Hashtag della manifestazione: #LiveSavignoTruffle

Ufficio Stampa: Laura Rangoni – E mail [laura.rangoni@gmail.com](mailto:laura.rangoni@gmail.com)