

Il tartufo tra 'natura' e 'cultura'. Passato, presente e futuro di una risorsa polivalente, Convegno internazionale, Alba-Grinzane Cavour (22-24 settembre 2022).

Nel settembre 2022, in occasione del ventesimo anno dalla fondazione del Centro di Studi per la Storia dell'alimentazione e della cultura materiale – CeSA (www.centrostudicesa.org), è stato organizzato il convegno internazionale dedicato al tartufo, un prodotto della terra che caratterizza la storia e la tradizione di molte aree della Penisola, e tipicamente del territorio collinare piemontese. Partendo dal riconoscimento ufficiale da parte dell'Unesco nel dicembre 2021 della “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali”, con l'iscrizione nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, il convegno dal titolo *Il tartufo tra 'natura' e 'cultura'. Passato, presente e futuro di una risorsa polivalente* ha percorso la storia e la dinamica del pregiato “terrae tuber”, sia nel contesto culturale, sia nell'ambiente naturale. Al di là della sua fruizione gastronomica, scandita dalla classica ritualità che contribuisce a esaltarne il mito, il tartufo rappresenta una risorsa poliedrica con aspetti non convenzionali e poco conosciuti al di fuori della cerchia degli esperti. Proprio per non ripercorrere i soliti discorsi sul tema e, anzi, per superare i ben noti stereotipi che circolano abbondantemente in scritti di diversa natura e soprattutto in rete, il comitato scientifico – composto da Allen J. Grieco, Irma Naso e chi scrive – ha voluto proporre aspetti finora poco indagati, con l'obiettivo di delineare una storia inedita del tartufo.

Si sarà notato che le parole del titolo del convegno, natura e cultura, compaiono tra virgolette: un dettaglio con il quale si è inteso segnalare il multiforme significato che i due termini assumono in questo contesto; un significato che innanzitutto indica come le categorie di natura e cultura siano utilizzate, per così dire, quali mere scorciatoie cognitive per dimensioni non sempre inequivocabilmente assegnabili e come il tartufo – pur essendo oggi anche coltivabile – rimanga profondamente radicato in una natura intatta. Senza dimenticare infine che il nostro fungo ipogeo è, per eccellenza, un organismo che prospera proprio in ambienti naturali ma con interazioni decisamente umane, in un modello che per l'appunto coniuga natura e cultura.

Nella nota introduttiva “*Bolus mirabilis*”: *un fungo enigmatico e proficuo*¹, il sottoscritto ha mostrato come la ben nota mitizzazione del tartufo sia da correlare alla sua misteriosa invisibilità. Per contro la diffusa mentalità stereotipizzante, difficile da sradicare, tende a ignorare l’importanza della sua presenza per gli ecosistemi. I diversi vantaggi che la crescita del mitico tubero può apportare alla natura sono stati illustrati attraverso l’esempio storico del Vaucluse, area caratterizzata da un desolante paesaggio semidesertificato (a causa della deforestazione intensa nel periodo post-rivoluzionario), finché – nel tardo Ottocento – le autorità locali non ne promossero la riforestazione con piantine micorizzate: la rinnovata copertura arborea fece sì che il territorio tornasse a essere produttivo, agendo da modello per l’affermazione e la diffusione di un approccio agro-politico che sistematicamente dovrebbe porre il tartufo all’inizio della catena del valore economico, ma anche ecologico. Non a caso le testimonianze storiche dimostrano che la produttività tartuficola è sempre stata di gran lunga più elevata fino a quando erano ancora diffusi modelli agroforestali su piccola scala, caratterizzati da uno scambio intenso ed equilibrato tra la vegetazione (campi coltivati e boschi cedui), l’allevamento ovi-caprino e l’uomo come semplice compagno.

La prima delle quattro sessioni del Convegno, che nella sede albese della Banca d’Alba, con il titolo “Oltre gli stereotipi: una storia del tartufo” (presieduta da Antonella Campanini), ha trattato in particolare tematiche storiche dal medioevo al Cinquecento e oltre, fino al Settecento. Allen J. Grieco, nell’intervento *Il tartufo dalle enciclopedie medievali alla prima età moderna: tra botanica e dietetica*², ha osservato come i libri di cucina tardomedievali non menzionino mai i tartufi, che invece – già documentati in età romana – ricompaiono dal secolo XVI in poi. Se il tartufo, al pari di tutti gli elementi vegetali che crescono sotto terra, viene classificato al livello più basso della cosiddetta “catena dell’essere” o “scala della natura”, e di conseguenza tra i cibi riservati ai ceti sociali inferiori (contadini, lavoratori...), esso diventa una eccezione proverbiale: da un lato considerato una prelibatezza da ricchi, dall’altro giudicato cibo poco raccomandabile che richiede attenzioni dietetiche indicate da specifiche istruzioni sanitarie.

Personalmente – conducendo indagini su fonti documentarie conservate presso l’Archivio di Stato di Torino e in alcuni archivi tedeschi – ho potuto contribuire ai lavori del convegno ricostruendo le avventure di tartufai, che nel Settecento partirono dal Piemonte per andare a lavorare in Germania presso una decina di corti. La ricerca sulla quale si basa lo studio *Sulle tracce di tartufai piemontesi negli archivi di corte tedeschi (XVIII secolo)*³ ha dimostrato come questi cercatori di tartufi – in qualche caso appartenenti a famiglie facoltose – godessero in Germania di condizioni economiche particolarmente interessanti: senza dubbio molto migliori rispetto a quelle dei tartufai locali che nel breve periodo li avrebbero sostituiti. Tra l’altro quegli intraprendenti

¹ Questa conferenza è pubblicata sulla piattaforma YouTube: <https://youtu.be/0HjjTgyWtUI> (Rengenier C. Rittersma).

² Questa conferenza è pubblicata sulla piattaforma YouTube: <https://youtu.be/8k6TFPB4E4k> (Allen J. Grieco).

³ Questa conferenza è pubblicata sulla piattaforma YouTube: <https://youtu.be/0HjjTgyWtUI> (Rengenier C. Rittersma).

piemontesi talora avviarono e gestirono microreti di approvvigionamento tra i loro territori di origine e le corti tedesche; oppure diventarono avanguardie per la diffusione Oltralpe di attività differenti, come è dimostrato ad esempio per la bachicoltura.

Federico Francesco Ferrero, con il contributo *La gastronomia del tartufo: tradizione, invenzione ed evoluzione*, ha esaminato specificamente il ruolo del nobile tartufo bianco d'Alba nella gastronomia e nella ristorazione contemporanea, realtà che molto spesso non contribuiscono a valorizzarne il sapore e l'aroma. Sarebbe invece auspicabile che i cuochi ne facessero un uso più attento, consono alle caratteristiche organolettiche del prodotto d'eccellenza, coniugando la consuetudine gastronomica con soluzioni culinarie innovative. Il relatore lo dimostra attraverso l'esempio delle classiche ricette, tipiche dell'Albese, valutando anche – da medico quale egli è – gli esiti che si manifestano nell'apparato gustativo umano in relazione al consumo di tartufo.

La seconda sessione che, come le successive, si è svolta nel castello di Grinzane Cavour (coordinata da Irma Naso), ha affrontato il tema “Prospettive, pratiche e rappresentazioni simboliche intorno al tartufo”. Francesco Aimerito, nella relazione *Il tartufo: la prospettiva storico-giuridica (1500-1800)*, ha richiamato l'attenzione sul tema della raccolta-“caccia” del tartufo nel quadro della storia del diritto italiano, evidenziando il rapporto fra le specificità del prodotto progressivamente emerse nel corso dei secoli sotto svariati profili – tutti conseguenti al particolare pregio ad esso già riconosciuto – e i riscontri possibili a ritrovarsi in ambito giuridico: riscontri che risultano numerosi e dettagliati tanto più ci si inoltra nella contemporaneità, mentre sono assai più generici e rari quando si risale nel corso dei secoli. Il fenomeno è stato inquadrato soprattutto nell'ambito delle più vaste problematiche dei rapporti proprietari, soprattutto in riferimento al grande tema degli usi civici e al nesso tra la raccolta del prodotto e la tutela dell'ambiente, focalizzandosi infine su alcune fonti esemplari tratte dall'esperienza piemontese.

A una diversa tipologia di fonti si è riferito Alberto Capatti (*La cucina dell'amore*), che ha proposto un originale sguardo d'insieme sulla semantica del tartufo in chiave erotica, sia nella letteratura romantica, sia nei libri di cucina, partendo da metà Settecento per arrivare all'attualità. I numerosi esempi, illustrati attraverso la lettura di passi tratti da opere coeve, hanno mostrato il nesso tra ricettari e testi letterari nella percezione delle decantate virtù afrodisiache attribuite a quel cibo prezioso e raro.

Nell'intervento congiunto *All'origine di un marchio: Giacomo Morra e la fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba*, Franco Fava e Tomaso Zanoletti hanno rispettivamente trattato aspetti inediti riguardanti la storia della promozione e del crescente successo della città di Alba come “capitale del tartufo” a partire dagli anni Trenta del secolo scorso, ribadendo il ruolo chiave dell'intuizione e dell'abilità commerciale di Giacomo Morra. Senza sminuire gli indubbi meriti del personaggio, è stata tuttavia evidenziata anche l'importanza di una serie di fattori socio-economici favorevoli di quegli anni: in particolare la crescente mobilità e prosperità dei ceti urbani piemontesi, l'emergente turismo enogastronomico nelle Langhe, il ruolo centrale di Alba come mercato agricolo.

L'ultima conferenza della sessione, “*Trifule, trifulau e tabui*”: *l'inscindibile rapporto tra ambiente, uomo e cane*, ha riguardato essenzialmente i tre protagonisti congiuntamente implicati nella pratica della cerca e raccolta del tartufo, indicati con la terminologia dialettale tipica del mondo dei tartufai piemontesi: in primo luogo

ovviamente il tartufo stesso o *trifula*, il cercatore o *trifulau*, il cane detto *tabui*, che è l'indispensabile compagno di ogni tartufaio. L'argomento, esposto da Ivo Zoccarato e Pier Paolo Mussa, docenti di veterinaria, è stato sviluppato soprattutto con riferimento al cane, dettagliandone le principali caratteristiche richieste: istinto e perseveranza nella cerca, potenza olfattiva e capacità di sfruttarla adeguatamente, resistenza fisica, obbedienza e sintonia con il cercatore. La taglia del cane, il temperamento, il tipo e la colorazione del pelo, l'andatura e il genere di cerca praticato sono ulteriori e interessanti parametri da considerare per orientare la scelta di un buon cane da tartufo. Considerando l'aumento del numero dei cercatori e la trasformazione graduale della prassi di cerca in seguito alla contrazione delle tartufaie naturali (dovuta ai mutamenti climatici ed ambientali), è stata segnalata l'importanza di definire progetti di ottimizzazione dell'allevamento e dei sistemi di addestramento: nel primo caso attraverso il miglioramento genetico, nel secondo mediante l'applicazione di tecniche basate su approfondimenti delle conoscenze di etologia canina.

La terza sessione, "Linguaggi, ordinamenti e ricadute economiche intorno al tartufo" (moderatore Enrico Basso), è stata aperta dall'intervento di Monica Alba e Francesca Cupelloni, *Tartufo: storia e geografia di una parola*, che ha portato uno specifico contributo alla conoscenza dell'origine e della diffusione del vocabolo 'tartufo' e dei suoi geosinonimi all'interno del lessico italiano e dialettale. Il lavoro delle due ricercatrici, muovendo dallo studio del botanico torinese Oreste Mattiolo, si è basato essenzialmente sull'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana (AtLiTeG), una banca dati filologica interregionale di testi – sia già editi, sia inediti – dall'età medievale all'Unità, nonché su diverse opere letterarie dei secoli XIV-XIX: tra queste soprattutto il libro di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, testo spartiacque della letteratura gastronomica italiana. Ne è risultata una varietà lessicale estremamente ricca ed espressiva, con l'individuazione di varie attestazioni del termine finora ignote.

Le tre conferenze successive si sono concentrate essenzialmente su diversi aspetti della patrimonializzazione del tartufo. La relazione a due voci di Roberta Lombardi e Davide Porporato, *Sulle tracce del tartufo: aspetti giuridici e percorsi di patrimonializzazione*, ha indagato le problematiche giuridiche legate alla raccolta del tartufo, che ruotano intorno ai temi dell'origine, della tracciabilità e dell'informazione, nel contesto di un quadro legislativo talvolta carente e poco orientato a valorizzarne le specificità: occorrerebbe dunque individuare, tra le norme, un percorso virtuoso che sappia coniugare le esigenze di tutela del consumatore e quelle altrettanto importanti legate al riconoscimento della qualità del prodotto. Strettamente intersecata con la dimensione di ambito giuridico, è una dimensione antropologica del tartufo, collocato all'interno dei processi di patrimonializzazione della cultura contadina: un aspetto che, a partire dagli anni ottanta del secolo scorso, ha portato alla costituzione di numerosi musei etnografici, i quali finora veicolano solamente in minima parte memorie di tartufo.

Antonio Degiacomi ha descritto il processo della genesi e l'intera vicenda della candidatura presentata all'Unesco – alla quale ha partecipato personalmente – per ottenere infine l'iscrizione della *Cerca e cavatura del tartufo in Italia (dalla candidatura al riconoscimento Unesco)* nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale Unesco: un complesso di conoscenze e pratiche tradizionali, «tramandate

oralmente per secoli, che caratterizzano la vita rurale di interi gruppi di detentori e praticanti, chiamati “tartufai”, nei territori tartufigeni italiani».

Se l'attività di raccolta del tartufo ha meritato solo recentemente un'approvazione formale, Laura Bonato e Damiano Cortese hanno dimostrato come il tubero abbia conquistato nel tempo una crescente notorietà globalmente riconosciuta, tanto da trasformare un prodotto naturale locale in emblema di valore e di valori tradizionali, bene intriso di memoria e al contempo di opportunità di mercato. Sulla base di una duplice prospettiva, antropologica ed economica, l'intervento dei relatori, *La cerca del tartufo: un patrimonio immateriale e le sue ricadute concrete sul territorio (Piemonte)*, ha analizzato la connessione fra i tratti distintivi della pratica tradizionale – che unisce uomini, cani, alberi e territori – e la ricaduta tangibile che il tartufo è stato (ed è) in grado di generare in particolare sul territorio, soprattutto in termini economici: dalla sua vendita alla capacità di attrazione turistica, specie per quanto riguarda il cosiddetto turismo esperienziale.

La sessione si è conclusa con la vivace presentazione da parte di Paola Bonfante del tema *Il mondo invisibile sotto di noi. Radici, funghi, batteri*. Da quando 450 milioni di anni fa le piante hanno colonizzato le terre emerse, esse vivono in associazione con una miriade di microorganismi, che vengono oggi collettivamente identificati con il termine di *plant microbiota*. Queste comunità microbiche colonizzano tutti gli organi delle piante, ma rivestono particolare importanza quelle che si trovano associate alle radici, all'interfaccia con il suolo. Esse infatti stabiliscono interazioni con funghi e batteri del suolo originando reti con caratteristiche variabili nel tempo e nello spazio. In analogia con lo *human microbiota*, il *plant microbiota* ha un profondo impatto sulle più importanti funzioni delle piante, dalla nutrizione minerale alle risposte immunitarie. Le conoscenze di questo variegato e invisibile mondo sono in esplosivo aumento e dimostrano come le relazioni esistenti tra le radici e il *plant microbiota* siano essenziali per lo stato di salute delle piante, a sua volta elemento fondamentale per l'equilibrio ecologico e il futuro del Pianeta. Si comprende così come questa vita nascosta sia da salvaguardare e valorizzare, anche nell'ottica della biodiversità, per aumentare la resilienza di boschi e foreste in presenza dei cambiamenti climatici ed eventi estremi, che sono sempre più frequenti.

Se il «mondo invisibile sotto di noi» è essenziale per la buona salute delle piante e quindi per l'equilibrio generale della biosfera terrestre, un ruolo molto importante tra le strategie di tutela degli ecosistemi naturali e della biodiversità si deve riconoscere anche alla pastorizia. Il modo in cui la tradizionale pratica pastorale, accanto all'attività agro-forestale, sia chiamata a rispondere alla necessità di supportare uno sviluppo più sostenibile lo abbiamo ascoltato da Luca M. Battaglini, con riferimento al caso specifico delle zone di montagna: l'intervento dal titolo *La pastorizia: una via sostenibile per la difesa degli ecosistemi alpini* ha inaugurato l'ultima sessione del Convegno, “Una risorsa nascosta. Tartufi, biodiversità ed ecosistemi” (con la presidenza di Michele Morgante). Il relatore ha sviluppato per l'appunto il tema della pastorizia come attività da valorizzare in quanto forma sostenibile di approccio alle risorse naturali, nonché di uso o ripristino dei suoli contribuendo in vario modo alla salvaguardia ambientale, alla conservazione o rigenerazione della biodiversità e alla difesa degli ecosistemi alpini.

Tra gli interventi di impostazione più marcatamente “scientifica”, quello di Antonietta Mello (*Il ruolo della “ri”-cerca per svelare il tartufo e innovare la filiera*), ha pre-

sentato lo stato attuale degli studi sul tartufo, partendo dalla sua posizione tassonomica fino a evidenziarne la caratterizzazione dal punto di vista morfologico, biologico ed ecologico. I funghi appartenenti al genere *Tuber* formano simbiosi mutualistiche con le radici di una vasta gamma di piante superiori. È stato stimato che il genere sia composto da circa 180-200 specie, tutte diffuse nell'emisfero settentrionale (Europa, Asia, America settentrionale e centrale, Nord Africa). In Italia soltanto sette specie di tartufi sono ammesse per la commercializzazione: tra queste, *Tuber magnatum* è la specie con l'areale di distribuzione più ristretto, limitato alle penisole italiana e balcanica. Il contributo ha messo in evidenza gli attuali strumenti molecolari per identificare senza ambiguità sia la specie di tartufo sia le sue micorrize; rintracciare la fase vegetativa del tartufo (micelio) e i suoi "mating type" nel suolo per predirne la fertilità; identificare i microrganismi utili alla formazione del tartufo e al suo aroma; svelare il genoma del tartufo. Sono stati considerati anche altri aspetti importanti a sostegno della tartuficoltura e della valorizzazione del tartufo, oltre a elementi utili al riconoscimento di frodi legate alla filiera del prodotto: soltanto nel 2018 ne è stato definito il piano nazionale di filiera dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, allo scopo di delineare principi condivisi da utilizzare nella stesura di una nuova Legge quadro sulla raccolta, coltivazione e commercializzazione.

E se tra le peculiarità del tartufo forse la più importante è sostanzialmente l'aroma, ovvero la gamma di composti odorosi che esso esala, Vincenzo Gerbi parlando di *Vini e tartufi: la ricerca sta nei volatili* ha abbinato due prodotti tipici del Piemonte, molto apprezzati proprio per i loro particolari "profumi": l'attenzione è stata concentrata particolarmente sul ruolo dei volatili, non solo come elemento qualificante in grado di individuare eventuali frodi, ma anche in relazione alla loro implicazione nella funzione gustativa.

Il contributo *Foreste e cambiamento globale: quale futuro ci aspetta?* di Paolo Gonthier ha posto un punto di domanda molto impegnativo, prospettando alcuni scenari possibili – non sempre negativi – in ordine al futuro delle foreste, che è indubbiamente condizionato dal cambiamento climatico e dal riscaldamento globale. Il tema è stato ripreso nelle *Considerazioni conclusive* a cura di Michele Morgante, il quale ha chiuso il proprio discorso lanciando un messaggio molto interessante: ha infatti avvertito che la sfida per gli anni a venire non dovrebbe esaurirsi nell'attivismo, di fronte a problemi come il cambiamento climatico, il deperimento delle foreste e la diminuzione della biodiversità. Sarebbe opportuno anche confidare nei poteri di auto-guarigione della natura stessa, assecondandoli attraverso l'elaborazione e la promozione di strategie a livello europeo, nonché sviluppando meccanismi comportamentali in grado di sostenere i processi di auto-riparazione.

Il particolare approccio con il quale l'argomento è stato affrontato, in un'ottica variegata e pluridisciplinare grazie alla partecipazione di docenti universitari di varie discipline, rappresentanti di autorevoli organismi scientifici, studiosi ed esperti della materia, ha coinvolto una platea eterogenea con la presenza anche di appassionati e operatori del settore. Il prestigio scientifico dell'evento è stato riconosciuto da talune istituzioni pubbliche, enti locali e associazioni culturali – non soltanto del territorio – che hanno concesso il loro patrocinio: tra gli altri, la Regione Piemonte, l'Università di Torino e l'Università del Piemonte Orientale, l'Accademia dei Georgofili.

I lavori del convegno, avendo indagato – come abbiamo visto – originali problematiche riguardanti prospettive, rappresentazioni simboliche, pratiche, linguaggi, ordinamenti e ricadute economiche intorno al mondo e all’ambiente del tartufo, hanno risposto a diversi interessi e animato un appassionato dibattito al termine di ogni sessione. Gli interventi del pubblico, da cui – oltre alle immancabili curiosità – sono scaturite alcune interessanti integrazioni alle tematiche trattate, hanno evidenziato anche qualche aspetto che il programma del convegno non aveva potuto prendere in considerazione: l’ennesima conferma di come la ricerca, in qualsiasi ambito, non possa mai dirsi conclusa, ma piuttosto apra nuove piste da esplorare lasciando problemi aperti che potranno così funzionare da stimolo per ulteriori indagini.

RENGENIER C. RITTERSMA