


Nell'antichità si credeva che il tartufo fosse generato dall'acqua, dal fulmine e dal calore uniti insieme e non si sapeva se avesse origine vegetale o animale. Il tartufo era considerato cibo degli Dei e quindi riservato ai potenti; i primi a utilizzarlo furono i babilonesi e gli egizi, seguirono i greci e i romani; non si trattava dei tartufi di cui noi stiamo trattando ma sicuramente di terfezie raccolte copiosamente nelle sabbie dei deserti nordafricani, in Medio Oriente e Mesopotamia.



CENNI STORICI: IL TARTUFO NEI SECOLI

Da tutti il tartufo è considerato il più nobile fra i prodotti della terra. Se infatti per nobiltà si deve intendere "l'insieme delle condizioni che determinano distinzione, eccellenza e superiorità" sicuramente il tartufo assomma in sé tutte queste prerogative. Questa definizione appare adeguata in quanto il tartufo ha sempre avuto un ruolo di primo piano rispetto a tutti gli altri prodotti della terra, sollecitando il gusto e l'immaginazione e rimescolando storia e leggenda, fantasia e realtà fino a consolidare definitivamente la propria immagine. La sua origine misteriosa e nascosta, la sua rarità e il fatto che venisse poi utilizzato sempre in sontuosi banchetti come segno di opulenza e di ricchezza ostentata ha contribuito ad aumentarne il fascino. Non è un caso che il tartufo abbia trovato il suo utilizzo nelle epoche storiche considerate di massimo splendore. Nel periodo di maggiore espansione della civiltà della Mesopotamia (3.000 a.C.) si racconta che i babilonesi raccogliessero i tartufi degli arenili dell'Asia Minore (*Terfezia Leonis*),

e che il faraone Cheope (2.600 a.C.) predisponesse i suoi banchetti con decine di chili di tartufi cotti con grasso d'oca.

Nell'età d'oro della Grecia antica (IV sec. a.C.), periodo in cui l'arte culinaria era un esercizio assai apprezzato, il tartufo era costantemente utilizzato a tavola. Il suo impiego, il suo profumo e la crescita insolita hanno dato vita a una serie di leggende sulla sua nascita e sui suoi effetti. Teofrasto di Ereso, uno degli allievi prediletti del filosofo Aristotele, trattò del tartufo nella sua *Historia Plantarum*, dove lo definì privo di radici e individuò la sua origine nella combinazione della pioggia e del tuono; Pitagora e Galeno sostenevano che il tartufo è molto nutriente e che "può disporre delle voluttà"; ecco assegnato al misterioso tubero proprietà afrodisiache. Il tartufo viene dedicato ad Afrodite (Venere), dea dell'amore, e somministrato dai medici (Galeno era medico) ai pazienti afflitti dalla "vergognosa impotenza".

Nel periodo della Roma Imperiale - di Roma "*Caput mundi*", centro del mondo conosciuto - il tartufo era molto apprezzato e rinomato da destare l'interesse di insigni studiosi. Citiamo per tutti lo storico naturalista Plinio il Vecchio, che lo considera dono del cielo e scrive: "Massimo miracolo della natura è la nascita e la vita di questo tubero che cresce isolato e circondato di sola terra". I tartufi che i romani amavano por-

tare in tavola a quel tempo erano generalmente le Terfezie e le Tirmanie.

E' comunque nel Rinascimento (1400 - 1500) che il tartufo (non più *Terfezia leonis* ma *Tuber terra*) raggiunge la sua massima diffusione, generando quasi una sorta di dipendenza psicologica ai tanti signori e signorotti italiani, al punto che in un banchetto di rispetto non era ammessa l'assenza del tartufo. In questo periodo i migliori maestri di cucina si industriavano per creare sempre nuove ricette. Sulla base di studi fatti su testi dell'epoca, si ricava che il tartufo usato a quel tempo era il *Tuber aestivum* Vitt.

Verso la metà del 1500 gli studi scientifici sul tartufo si intensificano e viene pubblicato da Alfonso Ciccarello nel 1536 l'*Opusculum de Tuberibus* in cui per la prima volta si parla del

tartufo come di uno speciale tipo di fungo.

Nel 1778 Pier Antonio Micheli distingue due tipi di *Tuber*: il *Tuber melanosporum* e il *Tuber aestivum*. Nel 1778 il medico torinese Pico attribuisce al tartufo bianco il nome di *Tuber magnatum*. Nel 1831 Carlo Vittadini pubblica la sua *Monographia tuberacearum*, il cui oggetto di studio sono i funghi ipogei e in cui sono documentati i primi tentativi di attuare la coltura artificiale di micromiceti su substrati diversi. Nel 1909 fu scoperta da Oreste Mattiolo senatore del regno la simbiosi tra quercia e tartufo.

E' con questo retaggio, con questo blasone che il tartufo, diventato una pietanza mitizzata, utilizzata a tavola con una sua ritualità e un suo cerimoniale, arriva fino a noi.



Torriana, Madonna di Saiano

