

STORIE E LEGGENDE SUI TARTUFI

Non ci sono prove certe che gli Etruschi consumassero funghi in modo sistematico, ma molto probabilmente erano inclusi nelle loro dieta. La varietà di funghi commestibili, presenti nelle zone da loro abitate, unita alla loro conoscenza della natura, fa pensare infatti che sicuramente potrebbero averli raccolti e mangiati.

Sappiamo invece con certezza che i tartufi erano già ben conosciuti. Questa meraviglia della natura, dal profumo inconfondibile, era già utilizzata ed apprezzata dagli Etruschi per arricchire ed aromatizzare le pietanze oltrechè abbinata a diverse tipologie di carni ed in particolar modo alle uova, anticipando le tendenze gastronomiche contemporanee.

Per scovare i tartufi, si avvalevano, già al tempo, come oggi, del fiuto dei cani addestrati; questo è confermato da documenti figurativi, ritrovati a Spina, importante città portuale etrusca affacciata sul mare Adriatico, presso il delta del fiume Pò, vicino a Comacchio, dove troviamo immagini che lo testimoniano.

L'uso del tartufo nella cucina Etrusca sembra aver influenzato la successiva cucina romana.

Intorno ai tartufi sono, nate nei secoli, tante leggende. Secondo Plinio il Vecchio, i tartufi, erano prodotti miracolosi della natura, perché nascono e crescono, senza radici. Per Plutarco (greco sec. I d.c.) invece, la loro comparsa, era dovuta dalla combinazione di acqua e fulmini. Per il poeta romano Giovenale, era un fulmine scagliato alla base di una quercia, albero sacro agli dei, a farli crescere. Secondo Galeno, ancora, era il legame con Giove, noto per la sua prodigiosa attività sessuale, ad affermare che il tartufo possedesse qualità afrodisiache. Risale all'epoca imperiale il "De Re Coquinaria", del cuoco Celio Apicio il quale, tra lodi e ricette varie, ricordava che Nerone definì il tartufo cibo degli dei.

E' comunque nel rinascimento che le notizie dell'uso culinario del tartufo, si fanno più consistenti. Nel settecento, i tartufi piemontesi erano tra i più apprezzati, tanto che i Savoia, li utilizzavano come dono diplomatico. Sempre in questo periodo, troviamo i primi studi scientifici e il medico torinese Vittorio Pico, nel 1788, definì il tartufo bianco, *Tuber Magnatum*, tartufo dei potenti, da cui derivò l'odierno nome "Tuber Magnatum Pico".

Agli inizi del novecento, grazie a Giacomo Morra, imprenditore e ristoratore piemontese, nacque la fiera del tartufo d'Alba, che a tutt'oggi ha permesso di far conoscere ed acquistare, fama internazionale, a questo meraviglioso tubero.