

IL TARTUFAIO

Introduzione

Giacobbe, secondo taluni, fu il primo esperto di tartufi (terfeziacee); egli visse circa 1600 anni prima di Cristo, dopo di lui vennero, i Greci, i Traci e i Libici. Il tartufo ottenne la consacrazione gastronomica vincendo nel IV secolo avanti Cristo il primo premio di un concorso gastronomico ad Atene con il piatto "Pasticcio Tartufato alla Chiromene". Keripe conquistò onore e fama per la sua capacità di cucinare i tartufi e per aver introdotto nuove ricette. Da cibo per ricchi a soggetto di studio il passo fu breve; il primo studioso che si occupò di tartufi fu senza dubbio Teofrasto, (filosofo greco che morì nel 287 a.C. discepolo di Aristotele), che lo considerava una pianta priva di radici circondata dalla terra, senza nessun filamento, prodotto dall'unione della pioggia con il tuono nelle grigie giornate autunnali.

I romani consideravano moltissimo le terfeziacee, tanto che Nerone lo considerava cibo degli Dei.

Il tartufo racchiude in sé la magia di due grandi passioni: quella per i cani e la natura e quella per la tavola. La **ricerca del tartufo è mestiere**, ma è mestiere fatto d'amore per i boschi, i monti, i calanchi... Sul risultato c'è poco da dire: basta chiudere gli occhi e seguire l'aroma. Il tartufo è appena più che un profumo, un'essenza, un incantesimo quasi impalpabile, ma capace di impreziosire tantissimi piatti.

In tavola lo si può odiare per la sua intensità, o amare al punto di spendere per lui cifre da capogiro.

I tartufi non sono tuberì, come spesso si pensa, ma funghi, funghi ipogei, ovvero che crescono sottoterra e si possono mangiare quasi tutto l'anno. Una specie diversa per ogni stagione. Così in autunno il re della tavola non può essere che il bianco pregiato, il Tuber Magnatum dall'aroma intenso e inconfondibile. Mentre in inverno è il momento del nero pregiato, il Tuber Melanosporum. Poi è il momento dell'umile bianchetto, il Tuber Albidum dal sapore agliato. Infine, con la bella stagione, comincia l'epoca dello scorzone, del Tuber Aestivum, nero, anche di grandi proporzioni, non pregiato, ma buonissimo.

Sono poche le zone d'Italia dove durante tutto l'anno il tartufo è protagonista, una di queste è Acqualagna.

Acqualagna e il Furlo sono i depositari di un rapporto d'amore uomo e natura difficilmente riscontrabili, la presenza di **Tuber Melanosporum Vitt** nei monti del Furlo e del **Tuber magnatum Pico** nel circondario ci fa capire come la natura abbia adornato con i suoi gioielli questo territorio di bellezza ineguagliabile. Il bacino idrografico del Candigliano è il più ricco di vegetazione arborea delle Marche in esso è presente quasi la metà di tutto il patrimonio forestale delle Marche. La posizione geografica di Acqualagna posta in posizione nevralgica rispetto al bacino idrografico del Candigliano gli permette di usufruire dei vantaggi climatici, forestali e pedologici, che fanno del bacino uno dei migliori produttori in senso assoluto di ogni specie commerciale di tartufo. La presenza di Roverelle in quantità garantisce una produzione qualitativa di Tartufo bianco pregiato di tutto rispetto. Le leccete del Furlo site nei terreni calcarei del massiccio producono tartufi neri pregiati di ottima qualità. Queste prerogative pedologiche, forestali e climatiche hanno spinto Francesco Francolini nel 1933 a realizzare in Acqualagna la prima tartufaia artificiale pubblica di nero pregiato. Nell'entroterra di Acqualagna sono presenti tutti i tartufi commerciabili previsti dalla legge 16 dicembre 1985 n. 752. Queste caratteristiche hanno permesso ad Acqualagna di diventare il centro di mercato all'ingrosso del tartufo più importante d'Italia. In Acqualagna convergono i 2/3 della produzione nazionale di tartufi e il suo mercato che si svolge il Giovedì e la Domenica richiama operatori del settore da ogni parte d'Italia. Questo suo legame con i tartufi che risale dai Della Rovere ha fatto del mercato del tartufo di Acqualagna un mercato conosciuto in tutto il mondo.

Se Acqualagna fa da punto di riferimento anche per gli operatori (tartufai, ristoratori, commercianti) di tutto il territorio del Catria e Nerone, tuttavia un'altra importante manifestazione si tiene pure ad Apecchio, nella valle del Biscupio, la Mostra mercato del tartufo bianco e dei prodotti del bosco.