

RELAZIONE PER LA CANDIDATURA UNESCO DEI SAPERI E PRATICHE CULTURALI SUL TARTUFO COME PATRIMONIO IMMATERIALE DELL' UMANITÀ

- Lista 3: "Cognizioni e prassi relative alla natura e all'universo".
(a cura di Piercarlo Grimaldi e Gianfranco Molteni)

Indice

1. *Premessa*
2. *Il mondo dei tartufai tra natura e cultura.*
3. *La trasmissione dei saperi e delle competenze*
4. *Marginalità e complessità del mondo dei tartufai*
5. *Il mondo del tartufo visto dai tartufai*
6. *Il tartufaio e il cane*
7. *I Tartufai e la salvaguardia della natura*
8. *Le donne e il tartufo*
9. *Il tartufo e la cucina*
10. *Ricordi di tartufi*
11. *Conclusioni*

1. Premessa

La relazione che presentiamo¹ vuole mostrare come la dimensione culturale del tartufo, sia per la diffusione nella penisola italiana, sia per la lunga storia che ha caratterizzato e caratterizza i saperi e le pratiche di molte comunità nei loro rapporti con la natura, possieda le premesse per il riconoscimento, da parte dell'Unesco, della cultura del tartufo come patrimonio immateriale dell'Umanità.

L'Unesco, istituzione internazionale d'eccellenza impegnata nel riconoscimento e nella salvaguardia dei patrimoni dell'umanità, ha redatto nel 2001 la prima lista mondiale dei patrimoni culturali immateriali. Essi sono "le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how – come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi" (Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, art. 2) e rappresentano elementi distintivi della cultura e dell'identità di una comunità e di un territorio.

La cultura del tartufo rappresenta uno dei più rilevanti collanti della biodiversità e dell'etnodiversità italiana perché legata a forme pre-agrarie di competenze e di pratiche. La caccia e la raccolta di prodotti naturali avviene all'interno di un quadro simbolico e di pratiche rituali che mostrano come il rapporto Uomo-Natura sia dominante. Per quanto riguarda in particolare l'acquisizione di risorse naturali e nello specifico, quella del tartufo, la ricerca condotta mostra come i saperi connessi al tartufo costituiscano un complesso patrimonio tramandato oralmente, di gesti e parole condiviso dalle generazioni più anziane. Queste conoscenze sono a rischio di estinzione per i cambiamenti che il mondo dei tartufi sta subendo. Per questo motivo è necessaria da parte delle comunità italiane una salvaguardia attiva che trovi nei portatori (dai tartufai ai ristoratori) e nelle generazioni più giovani, l'asse portante.

In passato il tartufaio grazie alle sue competenze e alla sua conoscenza della natura, raccoglieva, con i cani o con i maiali o con le mosche o con il semplice bastone, i tartufi. Questo fungo veniva poi utilizzato in "diverse" cucine. Ad esempio nella ricca tavola dei proprietari terrieri, erede della grande cucina che nell'arco di duemila anni aveva espresso sui tartufi una gastronomia di eccellenze: da Apicio² a Bartolomeo Scappi³, da Brillat Savarin⁴ a Pellegrino Artusi⁵. Oppure, veniva utilizzato nella cucina tradizionale delle famiglie di tartufai,

¹ Il testo è stato scritto dai curatori, eccetto alcuni articoli i cui autori sono indicati nell'indice.

² Marco Gavio Apicio era un ricco romano del I secolo d.C. che forse ha scritto il *De re coquinaria*, un manuale di cucina con alcune ricette, delle quali una sola con tartufo a crudo: indica di bollirli in pentola con salsa di vino, olio e miele, oppure di bollirli e accompagnarli con una salsa a base di pepe, coriandolo, ruta, miele e olio.

³ Bartolomeo Scappi, nato nel Veneto ai primi del Cinquecento, è considerato il Michelangelo della cucina e ha servito diversi Papi. Nel 1570 pubblicò *L'Opera di Bartolomeo Scappi*. I tartufi sono previsti verso la fine del pasto per le loro virtù digestive. Tra le varie ricette una *Suppa di tartufoli neri*.

⁴ Brillat Savarin Jean Anthelme (Belley, 1755– Parigi, 1826) è stato un politico e gastronomo francese, scrisse un volume *La fisiologia del gusto* nel 1825, uno zibaldone di riflessioni varie, anche sul tartufo considerato come un raffinato alimento che "risveglia ricordi erotici e golosi nel sesso portatore di gonne, e ricordi golosi ed erotici nel sesso portatore di barba. Il libro ebbe grande influenza sui suoi contemporanei e sulla letteratura culinaria successiva

⁵ Artusi Pellegrino (Forlimpopoli, 1820 – Firenze, 1911) è stato il padre della gastronomia italiana. La sua opera più famosa è *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* che ebbe nel tempo un enorme successo. Artusi era fautore del metodo scientifico: ogni ricetta era preceduta da sperimentazioni. Propose diverse ricette coi tartufi dal ricercato e costoso Cappone arrosto tartufato ai più popolari Tartufi crudi.

come tipica espressione della logica dell'autoproduzione/autoconsumo soprattutto nel caso dei tartufi più piccoli o quelli intaccati dagli animali, in definitiva, gli scarti.

La relazione intende analizzare antropologicamente il mondo del tartufo, soprattutto attraverso l'esperienza vissuta dai protagonisti della cultura del fungo ipogeo (tartufai, massaie) e le conoscenze orali e gestuali, le narrazioni intimamente connesse a tale prodotto della terra. Il campo d'indagine si è esteso lungo molte regioni italiane, dal Piemonte alla Campania, passando per la Lombardia, la Toscana e l'Umbria, raccogliendo testimonianze soprattutto degli ultimi venticinque anni. L'intervista etnografica, completata dalla ricerca bibliografica e d'archivio, è stata la metodologia utilizzata per l'analisi dei dati antropologici e per tracciare l'evoluzione della cultura del tartufo fino al presente, analizzando l'impatto che il declino della civiltà contadina ed il sorgere della società postmoderna hanno avuto sull'etnodiversità e la biodiversità del tartufo e del territorio. Le prime interviste (anni 1987-1988), in formato audio, che alleghiamo⁶ sono state effettuate, in territorio umbro⁷, e forniscono un quadro interessante sulla cultura del tartufo in una fase in cui era ancora presente una compatta dimensione tradizionale, in particolare per quanto riguarda le concezioni magico-religiose che originano dalla natura-madre. Per molto tempo all'uomo è stata attribuita la responsabilità tutte le operazioni legate alla raccolta (perlustrazione del territorio, memorizzazione degli indizi, addomesticamento del cane, la vendita al mercante, ecc.), mentre alla donna era riservata l'eventuale conservazione e manipolazione alimentare, nel caso che il tartufo non fosse venduto.

Il secondo gruppo d'interviste è stato svolto nei primi anni del Duemila come fase documentaria preparatorio all'allestimento del museo del tartufo a San Giovanni d'Asso⁸. Lo sviluppo tecnico ha permesso di usare, in questa seconda fase, la telecamera e questo ha dilatato il campo documentario. Dalle interviste fisse, è stato possibile passare alle riprese della raccolta (o "cerca") del tartufo, potendo così cogliere e documentare un'attività silenziosa dominata dalla gestualità del tartufaio nei confronti dell'ambiente (osservare, intervenire, risistemare, ecc.), rotta solo dai suoi dialoghi con il cane (incitamenti, gratificazioni, ecc.). Non solo il campo documentario si è dilatato, ma la stessa intervista è stata arricchita dal visivo, permettendo di cogliere, oltre le parole, tratti significativi sia dei volti (sorrisi, smorfie, ecc.) che degli atteggiamenti dei corpi (irrigidimenti, rilassatezza, ecc.). Lo stesso avviene nell'ambito della gastronomia. I punti di riferimento in questa fase della ricerca sono stati, come nella prima, ancora le massaie e questo nonostante la pratica alimentare del tartufo sia già da tempo diventata un *cult* della gastronomia internazionale. La consapevolezza della rapida trasformazione che ha interessato negli ultimi decenni la tradizionale pratica alimentare e della progressiva marginalizzazione delle competenze connesse alle ricette adoperate e trasmesse oralmente, ci ha spinto appunto a privilegiare le massaie come portatrici di saperi importanti da identificare, conservare, documentare e cioè salvaguardare. L'intervista si è allargata alle donne

⁶ Allegato 2- interviste registrate, n.10

⁷Costantini Maura, *IL TARTUFO: SAPERI, PRATICHE, NORMATIVE. Una inchiesta nel comune di Vallo di Nera (provincia di Perugia, Umbria)*, tesi di laurea febbraio 1989, relatore prof. Tullio Seppilli.

⁸ Il materiale è stato in parte raccolto nella guida del museo, che in parte è nell'allegato 3

tartufaie con due esempi particolarmente interessanti, uno nel cuneese (Cuneo) e uno nel sanminiatese (Pisa). Due donne pressoché coetanee che hanno ereditato entrambe dal padre la “passione” del tartufo. Il quadro che emerge da quest’ultima ricerca sul campo mostra come gli antichi saperi tendano a ridursi, ad esempio le conoscenze e la competenze relative agli aiutanti del tartufaio sono passate dalla situazione articolata precedente (maiale, mosche e cane), al solo cane, mentre è aumentato il numero dei tartufai. Si è sviluppata, tramite l’associazionismo, una forma di aggregazione volontaria all’interno del mondo dei tartufai finalizzata anche alla conservazione dell’ambiente naturale del tartufo e contemporaneamente si sono moltiplicate le sagre e le feste del tartufo che oltre alle tradizionali ricette presentano sperimentazioni audaci quali ad esempio l’accostamento del fungo sotterraneo con il pesce o con la cioccolata. In questo esaltando l’eredità di Giacomo Morra, titolare dell’Albergo Savona di Alba, che lanciò commercialmente il tartufo facendo di Alba la capitale indiscussa del *Tuber Magnatum Pico* e ponendolo all’attenzione di tutto il mondo come uno dei prodotti italiani più diffusi e pregiati: un vero “diamante della cucina”⁹.

2. Il mondo del tartufaio tra natura e cultura

Se è vero che la natura non esiste in natura, poiché è il frutto della nostra interpretazione culturale, possiamo però sostenere che il tartufo, nell’immaginario collettivo contadino, sia vissuto come il prodotto della terra che meglio rappresenta ciò che è prossimo alla natura. Il tartufo attiene alla famiglia dei funghi, ma a differenza di molti celebri funghi, quali i porcini o gli ovuli, cresce sottoterra e si nasconde al cercatore. Richiede quindi un’abilità d’individuazione, riconosciuta a poche persone, che va oltre alla già sviluppata sapienzialità fabbrile e indiziaria che appartiene ai cercatori di funghi. In questo quadro si possono opportunamente recuperare, anche per i tartufi, le riflessioni di Claude Lévi-Strauss riguardanti i funghi. L’antropologo sostiene che nell’economia moderna i funghi sono “un des derniers produits sauvages objet de collecte et de ramassage, [...] pour l’humanité [...] une des façons, moins insignifiante qu’il ne semble, de choisir et d’exprimer le type de rapports qu’elle entretient avec la nature, et le monde”¹⁰

Il contadino che, nel corso dei millenni, ha contribuito ad addomesticare i terreni, dove si può trovare il prezioso tartufo, non si comporta con il tartufo come con gli altri prodotti della terra. Di questi ultimi, infatti, è soggetto attivo nella coltivazione per la riuscita dell’annata agraria: sceglie lui quando, dove, come e cosa coltivare. Nella ricerca del tartufo invece subisce la produzione altrui, al massimo può cercare di intervenire con piccole opere di manutenzione della tartufaia, ma vive la situazione tipica del prelievo e cioè dipendere dai processi della natura.

Per questo quando va alla ricerca del tartufo, cambia radicalmente atteggiamento culturale, si trova di fronte infatti a una diversa formazione economica e sociale e, nel quadro dei processi di sussistenza, adotta

⁹ La definizione del tartufo come “diamante della cucina” è precedente ed è di Brillat Savarin

¹⁰ Lévi-Strauss Claude (2008), «Dis-moi quels champignons...», La lettre du Collège de France [Online], Hors-série 2 | 2008, Online since 24 June 2010, connection on 16 August 2014. URL : <http://lettre-cdf.revues.org/222>.

una strategia adattativa per molti versi pre-agricola. Un'attività - quella del tartufaio - che si fonda su consuetudini, su regole non scritte, che non conosce limitazioni nell'esplorazione dello spazio e del tempo¹¹. Il comportamento del tartufaio è legato a forme tradizionali di raccolta comunitaria sopravvissute nella pratica agricola (pensiamo alle varie spigolature dopo la mietitura o dopo la vendemmia) in particolare questo avveniva e avviene ancora oggi in Umbria anche grazie alla presenza di forme comunitarie che discendono dagli antichi usi civici¹². Questa differenza radicale di strategia e di comportamenti è in parte mascherata da elementi di continuità con la tradizionale attività agricola: la strumentazione assai limitata e rudimentale contiene elementi molto antichi quale il bastone per battere il suolo (Piemonte) oppure si rifà ad arcaici strumenti agrari quali la zappa, semplice arnese di percussione della terra, per i terreni duri come ad esempio quelli argillosi, oppure la vanga, strumento semplice di spostamento della terra, per i terreni soffici. Questi diventano nell'ambito del tartufaio "lo zappetto" (in Umbria) e "il vanghetto" (in Toscana), con la sola modifica, in entrambi i casi, del manico più corto perché lo scasso o lo spostamento del terreno è minore rispetto a quello richiesto dalle pratiche colturali dell'agricoltura. Anche l'abbigliamento non è specifico. Il capo più importante sono le scarpe, ora un paio di anfi, in precedenza le tradizionali scarpe chiodate dei contadini. Un tascapane più o meno grande serve per portare il proprio cibo e quello del cane e per riporre (e nascondere) i tartufi trovati durante la "cerca".

Specifico nella sua particolare intensità è il rapporto del tartufaio con il cane, con cui condivide le fatiche della giornata e a cui si affida per meglio osservare, interpretare e capire la natura. Il cane è ormai diventato il suo aiutante devoto, a cui è legato in un rapporto di profonda comprensione reciproca. Non è stato sempre così, o meglio il cane, nella storia dei tartufai, non è stato il solo aiutante, ma l'uomo ha sempre trovato nella natura stessa, tramite particolari animali, gli "aiutanti" necessari per trovare i tartufi, eccetto che nella tecnica del bastone dove l'aiutante è inanimato. La documentazione indica che, solo nel caso in cui usi esclusivamente il bastone, il tartufaio si affida esclusivamente alla sua esperienza per individuare il terreno dove reputa che ci sia il tartufo e percuoterne la superficie col bastone. La capacità di trovare tartufi senza l'aiuto dell'animale è una pratica ben conosciuta nelle colline del Piemonte meridionale. Il tartufaio che conosce i posti dove, negli anni trascorsi, ha già trovato tartufi, ritorna osservando il calendario dell'anno precedente seguendo le fasi lunari e "bussando" la terra con il bastone, o meglio ancora con il manico di quella stessa zappetta che poi userà per scavare. In funzione di come risponde acusticamente la terra, intuisce la presenza eventuale del tartufo. Ovviamente, in questa ricerca, che definisce un vero e proprio paesaggio sonoro, il tartufaio si fa aiutare da tanti indizi, spie, che la natura sembra ri-lasciare per favorire il ritrovamento del fungo ipogeo: ad esempio lo sciogliersi della neve "[...] ché da essi stessi, dalla grassa terra

¹¹ L'assenza di limitazione è intesa sul piano teorico e delle aspettative del tartufaio, non su quello reale. Da alcuni decenni infatti ci sono delle limitazioni alla raccolta, i "Calendari" per la raccolta, proprietà privata del suolo e riserve ne limitano di fatto l'azione

¹² Gli usi civici sono regole consuetudinarie di proprietà comunitaria che definiscono l'uso della proprietà comune di un determinato patrimonio costituito per lo più da boschi, pascoli e/o terreni agricoli

che li circonda, si elevano continuamente vapori umidi, derivanti dal calore putrido, i quali sciolgono la neve¹³ (Vernazza, 1977, p. 121). Solitamente, una crepa a forma di croce sembra voler indicare la pressione del tartufo che cresce e matura, facendosi spazio nel sottosuolo. Inoltre, soprattutto attorno a queste piccole crepe del terreno, si possono trovare mosche che, attratte dal profumo del tartufo, vi ronzano attorno. “Ciò avviene a causa dei vapori che si elevano dal calore putrefatto; ma bisogna dire che dove si generano i Tartufi ci sono due putrefazioni vaporose, da una sotto terra nascono i Tartufi, dall'altra che si eleva sopra si generano le mosche dei tartufi le quali a causa del luogo adatto vi abitano. Altri dicono che un certo genere di mosche vola sopra il posto dei Tartufi, poiché sono attratte grandemente dal loro odore e questo è stato permesso dalla natura stessa affinché noi avessimo una traccia¹⁴ per ritrovarli” (Vernazza, 1977, p.122)¹⁵. La presenza di un gas della terra accompagnato dalle mosche è presente, un secolo e mezzo dopo la pubblicazione del libro di Vernazza, nella cultura popolare dei tartufai umbri. In un'intervista ad un anziano¹⁶, a proposito delle tartufaie o “poste”, la studiosa domanda¹⁷ perché nelle tartufaie non cresca l'erba e questi gli risponde che dipende dal gas della terra. XXX

Il tartufaio, in questo dialogo, riporta alcuni elementi legati ad osservazioni empiriche come il gas che vorrebbe inserire, non riuscendovi, in una spiegazione organica generale. Differente è il quadro culturale che emerge in un'altra intervista, condotta ad un giovane tartufaio, Massimo Rossi che è nato nel 1971 e che perciò, parlando, allude ad un periodo intorno ai primi anni del 1980. Ad un certo punto parla anche lui di mosche¹⁸ ma come pure dato empirico senza inserirlo in un quadro interpretativo complessivo. Le due interviste citate sono state realizzate nello stesso anno, ma si può notare come pur parlando dello stesso argomento, le mosche come aiutanti nella cerca, i due tartufai lo trattino in modo assai diverso: il secondo, più giovane, lo considera come un fattore di semplice osservazione empirica, il primo, più anziano tende invece a considerarlo all'interno di una visione del mondo, sia pure frammentaria e contraddittoria, in cui la Natura ha una funzione creatrice.

Condurre da parte del tartufaio la cerca del tartufo con suoni prodotti dalla terra, come fosse un tamburo, oppure con l'osservazione delle mosche, sono due tratti identificativi assai interessanti anche perché la loro presenza è documentata in aree assai distanti e culturalmente separate quali il Piemonte e l'Umbria e indica la presenza di una profonda visione magica unitaria del mondo. Questa visione in alcune aree d'Italia, in questo caso il Piemonte e la Campania, è scandita dalla presenza di figure che costruiscono, a livello popolare, un senso complessivo al mondo notturno e al tartufo e queste sono le streghe, chiamate *Masche* in Piemonte, *Jannare* in Campania, ma di questo ne parleremo in seguito.

¹³ Vernazza Giuseppe, La cuciniera piemontese che insegna con facile metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro secondo il nuovo gusto, Vercelli, Giuseppe Panialis, 1771 (rist.anastatica Vercelli, G. Tacchini, 1977) p.121

¹⁴ Nel testo di Vernazza si nota quasi la stessa concezione della natura che aiuta l'uomo nella cerca dei tartufi, ancora presente in molti tartufai alla fine del xx secolo, che affermano che *Il tartufo è dono della natura* (cfr. allegato 2-intervista 9 a Settimio Pucciotti, p. 169).

¹⁵ Vernazza Giuseppe, op.cit. p.122

¹⁶ L'intervista è stata condotta il 3 marzo 1988 da Maura Costantini.

¹⁷ Allegato 2 intervista n.4 a Americo Lucidi, p.49.

¹⁸ Allegato 2-intervista registrata a Massimo Rossi,n.10

Accanto al bastone e alle mosche in un passato (prossimo) c'è stato un altro importante aiutante del tartufaio¹⁹: il maiale, poi abbandonato per la sua difficoltà a percorrere tratti lunghi e per la sua voracità che rendeva difficile, quando aveva individuato il tartufo, sottrarglielo e impadronirsene. In generale possiamo dire che gli aiutanti sono preziosi, ma non sufficienti. Il tartufaio deve collaborare alla "cerca" con la sua esperienza, a interpretare la natura. In altre parole a cogliere le differenze cromatiche che evidenziano una tartufaia a riconoscere gli alberi "tartufigeni": conoscenze e competenze s'intrecciano e generano il successo o l'insuccesso dell'impresa.

3. La Trasmissione dei saperi e delle competenze del tartufaio

La ricerca del tartufo è dunque un percorso indiziario, fatto di spie, congetture, sensi allertati e raffinati, volti a cogliere segni, tracce, segnali, apparenze, circostanze, richiami che il cercatore avverte e mette in atto a partire dalle coordinate spazio-temporali frutto della sua memoria. La trasmissione dei complessi saperi connessi alla ricerca del tartufo, delle forme e delle pratiche relative a questo fungo sotterraneo, rappresenta un percorso tipico, di come la memoria orale si trasmetta da una generazione all'altra, e di come le competenze siano un patrimonio immateriale. Esse per lo più costituiscono una parte importante dell'asse ereditario familiare andando da padre in figlio, da nonno a nipote. Per lo più, perché nella ricerca ci siamo imbattuti in casi, sia in Piemonte che in Umbria che in Toscana di tartufai, i cui genitori non conoscevano la cultura del tartufo. Ed allora l'asse di trasmissione all'interno delle famiglie non è il solo, esistono, come vedremo, altre possibilità di formazione/informazione al di fuori della famiglia che rappresentano una sorta di canale di riserva perché il flusso delle conoscenze e delle competenze non si interrompa. Il mondo del tartufo attorno al quale si avvicendano le generazioni della cascina/podere/masseria appartiene ancora, per molti versi, alla cultura di oralità primaria. La scrittura, infatti, non è partecipe affatto della continuità di questo sapere. Il giovane che vuole diventare tartufaio va a scuola dagli anziani, che gli trasmettono i saperi orali, le procedure indiziarie, le letture formali e sostanziali della terra e l'immaginario tradizionale che attengono alla ricerca del tartufo. Per quanto riguarda la fase della raccolta è stato a lungo uno specifico sapere di genere. Infatti sono solo gli uomini che sino al presente hanno osato sfidare il selvatico notturno che le colline riservano²⁰. Un linguaggio maschile, che ad esempio in Piemonte/Lombardia riconosce nella "trifola" (il termine con cui nei dialetti piemontese e lombardo si denomina il tartufo), un'interpretazione, un'estensione semantica del sesso femminile. Oggi alcune donne cominciano a praticare questa arte di dialogo e di interpretazione della natura, sfidando una morale tradizionale che le voleva escluse da questa pratica, per molti versi misterica.

¹⁹ Nel celebre affresco del Buon Governo di Simone Martini (Siena, palazzo Pubblico) è raffigurato un maiale, di razza cinta, condotta al guinzaglio da un probabile tartufaio

²⁰ Le due donne tartufaie che hanno iniziato nei primi anni duemila ad andar per tartufi ci vanno solo di giorno.

4 Marginalità e complessità del mondo dei tartufai

Il mondo del tartufo, soprattutto nella parte relativa alla “cerca”, si è mantenuto a lungo in una zona di marginalità. La stessa predominanza della cultura dell’oralità, che, come abbiamo visto è la forma di comunicazione e trasmissione principale dei saperi associati al tartufo, rende difficile agli estranei avere accesso a un mondo abitato tra l’altro da spiccate forme di invidia e di gelosia tra gli stessi componenti. Rivalità che lo rendono particolarmente chiuso²¹. Anche l’approccio linguistico è complicato. A lungo non è risultata chiara l’etimologia²² della parola tartufo e dal punto di vista lessicale ci troviamo di fronte a una notevole varietà: *Trifola*, *tartufo*, *baco*, *taratuffolo*, *tirituffulu* sono solo alcune delle varietà dialettali con cui, in varie regioni italiane (Piemonte, Toscana, Umbria Campania e Sicilia) viene chiamato. E non sono che alcune, perché questo frutto della terra lo conoscono e lo “cavano” (termine umbro) in molte altre località, in particolare, oltre alle rinomate Langhe piemontesi, lungo la dorsale appenninica, se è vero che le “Città del tartufo”, l’associazione che raccoglie i comuni dove è presente la cultura del tartufo, annovera più di cinquanta soci e a queste corrisponde una varietà di denominazioni. Del resto Molière scelse come titolo di una sua famosa commedia e, come nome del personaggio principale, proprio questo fungo, ma italianizzandone il nome. Invece del francese *Truffe*, la commedia è stata intitolata *Tartuffe ou l’Imposteur*²³. Possiamo perciò affermare che la cultura del tartufo è un tratto tipicamente italiano (addirittura con antenati latini)²⁴, diffuso su tutto il territorio in un’ampia gamma di specie: dal tartufo Bianco, al tartufo Nero Pregiato di Norcia, dal Bianchetto, allo Scorzone, dal tartufo Uncinato al Mesenterico, questo solo per citare le varietà più note. Fin qui tutto semplice, il problema nasce quando si vuol capire la cultura del tartufo nelle sue varie sfaccettature: i tartufai, i cani da tartufo, la cerca, la conservazione, le ricette, la festa. Ecco che il mondo del tartufo diviene, come è nella sua natura ipogea, un fiume carsico, in cui le conoscenze ufficiali accumulate in millenni (almeno da Plinio il vecchio ad oggi), appaiono schematiche e per lo più limitate al prodotto, sia nei suoi aspetti gastronomici, che nei suoi effetti afrodisiaci. Se invece ne parliamo con un *trifolau* o con un *tartufaro* (i due termini indicano entrambi il tartufaio, il primo in dialetto piemontese, il secondo in dialetto umbro), ci accorgiamo come la specificità regionale non solo si rifletta nella diversa terminologia dialettale usata, ma nella creazione di costruzioni culturali differenti, ad esempio le streghe (Piemonte e Campania) o la divinizzazione della natura (Umbria). Costruzioni in cui l’elemento fantastico si intreccia alle competenze

²¹ Allegato 2-Intervista registrata a Emidio Gentiloni, n.1; Giuseppe Pucciotti, Allegato 6 Interviste registrate varie: I rapporti tra tartufai.; n.7; Allegato 4 videointervista a Paola Gastaldi;

²² I linguisti discussero a lungo l’origine della parola tartufo, in un primo momento pensarono che tartufo derivasse da *territufu*, volgarizzazione del tardo latino *terrae tufer* (escrescenza della terra), dove *tufer* sarebbe usato al posto di *tuber* (cfr. Dizionario Italiano Sabatini-Coletti, Giunti, Firenze 1999). Recentemente, Giordano Berti, ha dimostrato in modo convincente che il termine tartufo deriva da *terra tufule tubera*[2], termine che appare nel titolo di un’illustrazione della raccolta del tartufo contenuta nel Tacuinum sanitatis, risalente al XIV secolo. Il termine tartufo nasce quindi dalla somiglianza che nel Medioevo si ravvisava tra questo fungo ipogeo e il tufo, pietra porosa tipica dell’Italia centrale. Il termine si contrasse poi in *terra tufide* e nei dialettali *tartufola*, *trifola*, *tréffa*, *trifola*. Il termine tartufo cominciò a diffondersi in Italia nel Seicento, ma nel frattempo la dizione volgare era già emigrata in altri paesi d’Europa assumendo varie dizioni: *truffe* in Francia, *Trüffel* in Germania, *truffle* in Inghilterra.

²³ Jaen Baptiste Molière: *Il Tartufo*, Milano 1984

²⁴ Raffaele Giannetti in San Giovanni d’Asso, museo del tartufo (a cura di Gianfranco Molteni), Milano 2008, pp.131-6

empiriche. Per questo occorre scavare nella cultura popolare con metodi e tecniche specifici, come le interviste, per poter cogliere i diversi aspetti in cui questa si articola: le concezioni generali, le pratiche operative conservate e trasmesse oralmente e collegarle, cercando di non perderne gli elementi caratterizzanti, con l'altra (e alta) cultura²⁵ in cui dominano invece i processi di formalizzazione scritta delle conoscenze e in cui si privilegia la materialità del prodotto (il tartufo), rispetto all'immaterialità dei saperi e delle competenze. L'intervista è perciò uno strumento, una specie di vanghetto, che ci permette di scavare all'interno di mondi diversi e silenziosi: <Domanda: *Si è informato mai, sul tartufo attraverso dei libri?* Risposta: *No, no ho imparato da piccolo; il tartufo l'ho cacciato con le mosche.*>²⁶. Dialogo breve, ma particolarmente interessante perché l'intervistato, un anziano tartufaio umbro, non solo mostra una formazione esclusivamente pratica, basata esclusivamente sui canali propri di uno specifico ambito culturale, ma ci indica anche come questo sistema porti ad un comportamento che privilegia, come forma di conoscenza, l'attenta osservazione, "sul campo", dei fenomeni naturali: in questo caso la presenza di insetti legata ad un tartufo sotterraneo. La stessa situazione la troviamo anche nel campo della cucina tradizionale dei tartufi, ad esempio la massaia umbra Maria Pia Giovannini alla domanda <*C'ha qualche ricetta scritta lei?*> risponde <*No, Bbe, so cose che me ne ricordo a mente.*>²⁷.

Un ambito, quello del tartufo che ha risentito dei profondi cambiamenti sociali ed economici avvenuti soprattutto a partire dagli anni Cinquanta. I processi di inurbamento e il correlato fenomeno dell'abbandono delle campagne, hanno inciso profondamente in tutte le attività collegate alla terra e perciò anche nella raccolta del tartufo. Persistono nel tempo alcuni aspetti positivi della "cerca" del tartufo ed anzi si sono accentuati: il rispetto dell'ambiente ora che la campagna è stata abbandonata²⁸ o il rapporto del tartufaio con il cane. Ma domina ancora la dimensione di isolamento e di segretezza del tartufaio, forse reso ancora più forte dall'aumento del numero dei tartufai²⁹. Segrete sono non solo le tartufaie che hanno individuato, ma il risultato della raccolta, come si evince dalle ricerche effettuate.

Eppure il mondo del tartufo è un mondo con forti elementi di socializzazione: il pranzo, la festa e ora l'associazionismo, la stessa acquisizione delle competenze avvengono in una dimensione sociale legata soprattutto alla famiglia e in parte a una comunità più ampia. Per questo secondo aspetto è interessante un'intervista fatta nel 2004 a Gianfranco Berni che mostra appunto la pervasività extra familiare, comunitaria, della cultura del tartufo.³⁰

²⁵ A. M. Cirese avrebbe definito la prima cultura subalterne e la seconda cultura egemonica.

²⁶ Allegato 2-Intervista ad Amerigo Lucidi, n.4

²⁷ Allegato 2- Intervista a Maria Pia Giovannini, n.2

²⁸ Cfr. il video sulla val d'Orcia o sulla val d'Asso

²⁹ Una lamentela continua che percorre tutti questi anni è legata all'aumento del numero dei tartufai, spesso cittadini e perciò estranei al mondo dei tartufi

³⁰ Intervista registrata a Gianfranco Berni, trascrizione presente nel catalogo del museo di San Giovanni d'Asso *Il tartufo* (a cura di Molteni Gianfranco); Milano 2008, p.41

5. L'Universo del tartufo visto dal tartufaio

“Quando che la terra s'è innamorata, doppo crea sempre lu tartufo”.³¹ Questa bella immagine del tartufo come frutto dell'amore della terra, rientra in una dimensione abbastanza diffusa tra i tartufai. Nelle interviste, soprattutto umbre, troviamo diverse affermazioni analoghe alla precedente, ad esempio: *il tartufo è un dono de natura che vive sulla terra*³² per continuare nella stessa intervista *Quello è nato, potemmo di, co' la madre natura*. La natura, come abbiamo accennato nel paragrafo precedente, per il tartufaio non era solo l'ambito di riferimento operativo, ma era un grande contenitore in cui l'uomo collocava la sua concezione del mondo, in cui inseriva, a livello simbolico, le ansie e le paure che assumevano identità multiformi tra cui quella delle streghe: le *Jannare* in Campania, le *Masche* in Piemonte. In quest'ultima regione la prima parte del Novecento è stata scandita da una narrazione collettiva fortemente caratterizzata dalle presenza delle *Masche*, le streghe che condizionano, con la loro esistenza, il vivere della comunità. Erano soprattutto donne anziane, altre, rispetto alla morale collettiva, che intervenivano nel sistema sociale della comunità con una serie di conoscenze, di saperi formulari che potevano modificare, alterare il vivere delle persone, degli animali e delle cose, e l'uso, con una sapienza negativa, di cibi e pozioni, che trasformavano in strumenti di vita e di morte.

Le streghe, le *Masche* sono così invasive, così presenti nell'immaginario collettivo da governare il tempo notturno della giornata. *L'Ave Maria è suonata e le masche sono per strada*, recita un proverbio locale nato per ricordare alla popolazione che dopo il suono delle campane serali, con l'approssimarsi del buio, la gente doveva ritirarsi in casa e non percorrere impunemente gli spazi non protetti del tempo notturno. È in questo periodo d'inverno, in cui si vivono i giorni di luce più corti dell'anno, che il tartufaio va in solitudine, con la sola compagnia del suo fido cane, alla ricerca dei tartufi nei luoghi più selvaggi e lontani dalle caschine isolate della campagna.

Il tartufaio è, dunque, colui che si confronta nello spazio e nel tempo condiviso con le *Masche*: figura positiva, che va alla ricerca di un patrimonio notturno e sotterraneo riconducibile, per molti versi, alle streghe. Non a caso nel folklore vi è anche la credenza che il tartufo sia il frutto della bava della strega, o il suo cibo. Il tartufo, come prodotto magico che attiene ad un mondo della notte misteriosa delle colline del Piemonte meridionale, è ben esplicitato da un racconto di Rosaria Sterpone di Neviglie, classe 1892: “*Mio papà arriva a casa e dice a mio fratello: Prendi 'sta cagna e va' a tartufi. [...] Mio fratello, per tornare a casa, era passato ai Canta, una borgata di Cappelletto, vicino alle Rocche dei sette fratelli: lì c'era un pilone perché era un posto da masche. Dopo i Canta mio fratello era arrivato fino ai Giaccone, e lì si era trovato che non poteva più muoversi, non poteva parlare, non poteva gridare, e vedeva una cosa grande, come un muro di fronte a lui...*”

³¹ Allegato 2- intervista registrata a Mario Lucidi ,n.6

³² Allegato n.2-intervista a Settimio Pucciotti, n.9

*Non poteva passare. L'hanno trovato lì fermo che piangeva. [...] Aveva ancora i tartufi in mano, li aveva nel fazzoletto, in quel fazzoletto che si portava al collo*³³.

A circa mille chilometri di distanza, lo stretto di Balba, ci racconta Ettore De Blasio³⁴, è una gola boscosa con querceti e castagneti e si trova tra il comune di Ceppaloni (Benevento) e il comune di Chiance (Avellino). Originariamente il toponimo era Valva o Balba perché la forma del paesaggio, originata dall'azione erosiva delle acque del fiume Sabato, ricorda le valve di una conchiglia.

Secondo una leggenda popolare, proprio nello stretto di Barba avvenivano i riti delle streghe detti "Sabba". Con questo nome si definiva nell'antichità l'incontro tra le streghe con la dea Diana, una divinità latina, custode delle selve e delle fonti, protettrice degli animali selvatici e delle donne, con caratteri molto simili a quelli della greca Artemide, dea della caccia, della verginità, del tiro con l'arco, dei boschi e, mentre il fratello Apollo era dio del Sole, lei, Artemide, era la dea della Luna, attributo che venne trasferito poi anche alla latina Diana.

Successivamente, con il diffondersi del cristianesimo, Diana fu sostituita da Satana. Il convegno tra le streghe e Satana assunse caratteristiche fortemente anticristiane. L'incontro, secondo la tradizione, avviene nel giorno di sabato e, più precisamente, durante la notte tra sabato e domenica. Come si ricorderà, il fiume che originò lo stretto di Balba, e che tuttora lo attraversa, si chiama appunto Sabato. Ed è proprio nello stretto di Barba, all'ombra di secolari alberi di noce, che, le streghe più audaci, mangiavano carne di lupo con tartufo, poi si accampavano e danzavano sfrenatamente fino all'alba. Tutto questo avveniva nel Quattrocento. Ancora oggi si racconta che le donne sannite che abitavano a Barba, dette 'barbesi' avessero la tradizione di tramandare di madre in figlio, la conoscenza del percorso che conduce alle sponde del fiume Sabato, luogo scelto per lavare gli indumenti. Il fiume prende il nome, come già detto, dal "Sabba", danza delle streghe che si racconta avesse luogo sotto il noce posizionato nello Stretto di Barba. Tali donne, si racconta ancora, che fossero accompagnate da cani, e che gli stessi cercassero un tubero, dai contadini ritenuto una patata maleodorante: il tartufo bianco di Ceppaloni. Quindi, questo alimento, era collegato alle usanze alimentari degli abitanti del predetto luogo. Infatti, le donne contadine dopo averlo cercato, ne preparavano un piatto prelibato, saporito, che veniva servito ai propri uomini di rientro dal lavoro dei campi a sera, al calar del sole, dietro la "Bella Dormiente" (un monte del Sannio). La pietanza, semplice nella preparazione, conteneva la *lagana*, (fettuccine fatta in casa con lo sperone, arnese casalingo) olio, sale che veniva ricoperta di tartufo grattato e servita fumante.

La natura sotterranea del tartufo lo rendeva probabilmente un cibo degli inferi, collegato perciò ai suoi diversi abitanti: *Masche e Jannare*. Nelle credenze popolari l'opposizione fisica cielo/sottosuolo era la rappresentazione metaforica della coppia oppositiva Bene/Male. Il tartufaio si trovava perciò in una situazione di confine perché, di notte, spostava al di fuori ciò che la natura aveva collocato al di dentro. Del resto la

³³ Revelli Nuto: *L'anello forte. La donna, storie di vita contadina*, Torino, Einaudi, 1985, p.312

³⁴ 31 Ad Ettore De Blasio dobbiamo le informazioni successive su il tartufo e le Jannare.

duplicità è l'attributo più forte che la cultura ha assegnato al tartufo, proprio perché la duplicità è una delle caratteristiche su cui si è formata la sua immagine di doppiezza che forse si è sviluppata a partire dalle sue caratteristiche morfologiche (ruvido esternamente, delicato internamente) e che ha trovato conferma nel percorso della sua esistenza. Nato nel sottosuolo, consumato sulla tavola, e infine immortalato, proprio come simbolo di ipocrisia, e perciò di doppiezza da Molière³⁵. Questa sua collocazione negli inferi spiega forse la sua assenza nella agiografia ufficiale della religione cattolica e nell'universo religioso dei tartufai³⁶. Per questo ultimo, si può legare, anche se un po' forzatamente, a Sant'Antonio abate, protettore degli animali e raffigurato l'iconografia raffigura con un suino posto ai suoi piedi del santo. Come abbiamo accennato, il maiale è stato un "aiutante" del tartufaio.

Una presenza forse più sicura del tartufo si trova nella religiosità popolare cattolica ed è legata ad un miracolo attribuito al beato senese Pietro Pietroni, vissuto nei primi decenni del Trecento che rimarrà conservato a lungo, a livello di oralità, nella religiosità popolare, finché verrà trascritto nel Settecento da padre Bandini in un volume dedicato appunto al beato in cui lo riporta così che *Avendo Egli un giorno sommo desiderio di Tartufi frutti simili ai funghi, quai suol produrre per se stessa la terra d'Autunno, a tal effetto ricorse al Colombini³⁷, affinché glieli trovasse il Colombini non sapea come potere eseguire un tale comando, per la stagione impropria per tali frutti, essendo il mese di Maggio. Ma importunato di bel nuovo da Pietro, a ricercarli senza nessuna speranza di poterlo consolare, immantinente parti. Il seguente giorno, mentre il suo discepolo Giovacchino, si parte per la Certosa, un Giovane gli presenta una grande quantità di Tartufi, i quali, con incredibile allegrezza, e pieno d'ammirazione, tosto presentò a Pietro, da cui furono oltremodo graditi.*

Il tartufaio sviluppa un legame molto forte con l'ambiente "naturale" in cui si svolge la raccolta del tartufo e con il suo aiutante, il cane. Questo tratto accomuna le diverse esperienze regionali di raccolta del tartufo, dall'ambito umbro, a quello piemontese, ma forse la descrizione più intensa e completa è quella realistica ed appassionata di un tartufaio di San Miniato. *<Il tartufaio è un innamorato. Deve esse' innamorato della natura e del suo cane. Se non ama la natura e non ama il suo cane non pol'esse mai un grande tartufaio. I grandi tartufai moiono con la passione. Con la mazza, camminano a stenti, ma vanno a cercare i tartufi fino a che la forza glielo consente. Perché è una cosa che non appaga mai. La resa giornaliera di un tartufaio, anche quando è grande, non è mai compensata dalla fatica e anche dal disagio che questa attività crea, a lungo andare, nel fisico. Perché è un lavoro che si fa nel bosco, nell'umido, sotto la pioggia, col freddo, con le brinate...³⁸*

³⁵ Jean Baptiste Molière, op.cit.; Oltre al titolo numerosi sono nel testo della commedia i riferimenti al tartufo-fungo.

³⁶ Abbiamo testimonianze invece che il tartufo sia stato apprezzato da santi (Sant'Ambrogio) e da papi (Gregorio IV)

³⁷ Si riferisce al beato Giovanni Colombini, coevo e amico di Pietro Petroni: Giovanni Colombini fondò poi l'ordine dei Gesuati.

³⁸ Allegato 3- Intervista registrata n. 4 in Video tartufi San Giovanni

6. Il Tartufaio e il cane

Chiedere a un tartufaio di parlare dei propri cani è come chiedere a una madre di parlare dei propri figli: sono i più belli, i più bravi, i più ubbidienti, i migliori in tutto in assoluto³⁹. Durante la cerca c'è un dialogo continuo in cui il tartufaio incita con brevi frasi il cane, ma è nel ritrovamento del tartufo che si può cogliere il momento della massima intensità del rapporto. Prima il cane annusa con circospezione un ristretto tratto di terreno, poi incomincia a raspare sotto il controllo del tartufaio che ad un tratto lo sposta per continuare lui con il vanghetto per poi cogliere il fungo con le mani. Lo osserva soddisfatto e subito dopo lo mostra al cane e glielo fa odorare, come riconoscimento della sua bravura, del suo olfatto che ha portato al successo la loro "cerca". Poi, al cane festante, che gli saltella attorno, il tartufaio dà un pezzo di pane o un biscotto come prova della sua riconoscenza. Infatti nel rapporto uomo-cane, afferma giustamente il tartufaio-allevatore Ivano Vanni: *L'importante è che ogni volta che lo ritrova sia adeguatamente premiato dandogli un pezzetto di pane, un biscotto ma soprattutto tante, ma tante coccole. Il cane tante volte vuole l'affetto e la stima dell'uomo, che lo ripagano di più del biscotto*⁴⁰. Ci troviamo di fronte ad un interessante relazione in cui il cane prima tramite il suo olfatto e poi le sue unghie "dona" all'uomo la localizzazione del tartufo. Il tartufaio "accetta" il dono e lo fa proprio scavando, estraendolo dalla terra. Poi, facendolo annusare all'animale, sottolinea la sua accettazione del dono. Infine "ricambia" con il pezzo di pane. Dare, accettare e ricambiare sono le tre funzioni che Marcell Mauss⁴¹ pone alla base del Dono nelle società primitive. Il dono è uno scambio simbolico di beni, e perciò è indipendente dal valore del bene che può essere anche nullo e, pur nella sua specificità, è un fenomeno che si collega, nella forma e nei contenuti all'intero complesso culturale del (o dei) gruppo/i in cui avviene, ed è perciò, secondo Mauss un fatto sociale. Attraverso il dono o meglio attraverso la sua analisi è possibile leggere in filigrana la struttura della società "arcaica" in cui avviene. Il dono non è un movimento unidirezionale dal donatore al ricevente, ma un sistema complesso che prevede: 1) L'azione del donare; 2) L'azione dell'accettazione del dono; 3) l'azione del ricambiare. Il ciclo del dono si completa solo quando tutte le tre azioni si sono esaurite. Elemento fondamentale del ciclo è la reciprocità, anche se questa non presuppone modo e tempi definiti. Infatti l'avvio del processo, o meglio tutto il processo, si basa su un obbligo morale delle parti. Nel *Saggio* di Marcell Mauss il tema è quello delle relazioni umane nel contesto delle "società primitive". Lo schema della relazioni instaurato dal dono ci porta a pensare, pur nella differenza dei soggetti e del contesto, allo scambio che avviene tra uomo e cane, durante la ricerca del tartufo. Infatti abbiamo 1) il dono dell'individuazione del tartufo da parte del cane, 2) l'accettazione del tartufaio con l'estrazione e infine 3) la reciprocità con il dono del tartufaio (pane o biscotti o altro) al cane. Questo schema sorprende per le sue ingannevoli analogie con il quadro teorico fissato da Mauss ed anzi proprio la necessità di evitare il possibile errore e cioè che si tratta di uno scambio tra pari, ci aiuta ad approfondire l'analisi per comprendere meglio il

³⁹ Riccardo Bui *L'addestramento di cani da tartufo* in *San Giovanni d'Asso, Museo del tartufo e Centro di documentazione*, op. cit., p.77

⁴⁰ *Addestramento dei cani da tartufo*, in *San Giovanni d'Asso*, op.cit., p. 77-8

⁴¹ Mauss Marcell: *Il saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Einaudi 2002

rapporto tartufaio-cane esaminandolo nel momento fondamentale: il ritrovamento del tartufo da parte del cane. Alla base c'è l'addomesticamento dell'animale e cioè l'adattamento, a specifiche condizioni domestiche, di chi prima era selvatico. L'addomesticamento non è sola una pratica tecnico-operativa, ma comporta contemporaneamente, da parte della società umana, una complessa elaborazione culturale per inserire, a livello di concezioni generali e di pratiche rituali, un nuovo componente nel gruppo sociale: il cane addomesticato. Accanto all'accettazione reale e quotidiana della presenza dell'animale nel villaggio, occorre cioè anche l'accettazione/incorporazione dell'animale nelle concezioni dello stesso villaggio. La sua presenza/utilizzo, infatti, non è solo un fatto economico o tecnico, ma è un complesso di fattori in cui coesistono, tra gli altri, anche elementi mitici (l'inserimento dell'animale nell'universo religioso), azioni rituali (la presenza dell'animale addomesticato nel complesso di pratiche sacrali), che esprimono le specifiche caratteristiche culturali di quella società. Il legame uomo-animale, che è alla base dell'uso dell'animale stesso, rispecchia le concezioni culturali di quella società e rimanda perciò a specifiche cerimonie simboliche necessarie per definire al gruppo la stessa aggregazione del cane. Una di queste si può ritrovare proprio nel ciclo del dono tra cane e tartufaio, infatti il ciclo non è solo un insieme di operazioni tecniche, ma una forma di rappresentazione sociale che ha per tema l'addomesticamento dell'animale. Il cane, che indica all'uomo il tartufo, è la fiera che offre un "dono" per entrare nel gruppo, il tartufaio, che accetta il dono, è il gruppo sociale che accoglie l'animale selvatico e lo ricambia con l'addomesticamento. Ma la rappresentazione, di cui il cane è ovviamente protagonista involontario, inizia fin dai primi mesi, quando il tartufaio addestra il cane a cercare il tartufo e a ricevere in cambio dell'individuazione del tartufo, il premio sotto forma di pezzo di pane/biscotto; l'uomo lo abitua cioè ad una sequenza di atti necessari per la rappresentazione simbolica successiva e necessaria ad ogni ritrovamento di tartufo e cioè la cerimonia che ricorda l'addomesticamento e cioè l'accettazione sociale della presenza del cane nel gruppo.

La natura non obbligatoria e non necessaria e simbolica del ciclo del dono si può cogliere ancora meglio se si rompe un elemento del ciclo stesso. Se ad esempio il cane mangia il tartufo, non succede nulla, non viene punito. Questo emerge ad esempio in un'altra intervista condotta nel 1988.< Domanda: *Se il cane mangia il tartufo mentre lo caccia, cosa gli fa, lo punisce?* Risposta: *No, non je meno. Je mitti 'no spaghittu*⁴²> Il tartufaio sposta nel tempo la realizzazione del ciclo del dono, e si attrezza meglio (guinzaglio) perché possano svolgersi le sequenze della cerimonia.

Il rapporto tra tartufaio e cane è sicuramente un rapporto assai complesso anche in altri momenti, oltre al momento del ritrovamento del tartufo e le immagini visive possono illustrare la complessità di un rapporto fatto non solo di incoraggiamenti, ma di sguardi, di gesti e che inizia con la riproduzione/addestramento ⁴³per poi proseguire con la "cerca" nel bosco⁴⁴.

⁴² Allegato 2-Intervista registrata a Americo Lucidi, n.4

⁴³ Nella tradizione passata il tartufaio era anche colui che addestrava il cane, da qualche tempo ci sono allevamenti specializzati anche per i cani da tartufo

Non c'è un unico sistema di addestramento, ogni allevatore/tartufaio ha il suo metodo. E' importante far associare, al cane, il tartufo con il cibo, quindi bisogna farglielo sentire fin da piccoli. *Li cani pe' addestrarli ce vole da piccoli.*⁴⁵ Si racconta che in alcune zone abituino i cani fin da piccoli strofinando sui capezzoli del cane che allatta il tartufo così che i piccoli si abituino fin da piccoli al suo profumo. Una volta che il cucciolo ha dimostrato l'interesse al tartufo, inizia l'addestramento vero e proprio. Si nascondono piccoli tartufi in vari posti: in giardino, nell'orto, dapprima in modo che il cane lo trovi facilmente, tenendogli pertanto la buca aperta e superficiale. Progressivamente si aumenta la difficoltà, approfondendo la buca o coprendo leggermente il tartufo. Importante è che ogni volta che il cucciolo lo ritrova sia adeguatamente premiato con un pezzetto di pane, un biscotto ma soprattutto tante carezze. Poi viene la parte più difficile, ossia insegnargli a trovare i tartufi nel loro ambiente "naturale": il bosco. Per facilitare il compito al cane, si comincia spesso con i tartufi marzuoli, che hanno un odore diverso, ma nelle tartufaie sono più numerosi e sono di solito abbastanza superficiali. Il tipo di tartufo dipende da quando nasce il cucciolo *Se nasce d'estate trovi quello d'estate, quello d'inverno non ce l'hai quindi... secondo la stagione che nasce.*⁴⁶ In particolare per quanto riguarda il tartufo bianco a volte il cane è provato prima sulla "marcia", un tartufo bianco, che si trova da luglio a settembre. Siccome siamo nel periodo caldo spesso il tartufo è già deteriorato, e per questo prende il nome di "marcia". Ogni cane ha una storia a sé, ognuno la propria psicologia e il proprio modo di fare. I cani sono animali abitudinari, quindi di solito associano presto l'ora, il periodo, l'abbigliamento dell'uomo con una certa attività. Poi sul posto c'è sempre un segnale, un gesto che significa: "vai, ci siamo, cerca". Può essere il lancio di una manciata di terra, o un sasso, la mano che tocca il cane in un punto, il guinzaglio che viene tolto, oppure una parola, un incitamento. Ci sono quindi cani molto indipendenti che sanno già tutto da sé, dato il segnale non hanno bisogno di sentire altro; anzi se sentono chiacchierare sono infastiditi. Ci sono invece cani cui bisogna stargli sempre dietro e incitarli continuamente: *dai, forza, trovalo su, dov'è, vai bellino.* Anche nel modo di cercare ci sono cani che mettono il naso in terra e cercano solo con questo sistema. Altri cani invece cercano anche con il naso all'aria. Magari perdono un tartufo passandoci sopra, ma poi sentono la "filata" di un tartufo da sotto un macchione. La mattina presto, il tartufaio quando parte per la "cerca", porta qualcosa da mangiare per sé e per il cane e sempre del pane o dei biscotti per premiarlo. Il cane non deve essere mai picchiato dal tartufaio, che ha come regola il proverbio "Chi picchia il cane, picchia la tasca." Quando trovano il tartufo i cani hanno comportamenti diversi *Con alcuni cani bisogna essere rapidi a levarglielo di sotto, altrimenti lo scavano e lo mangiano.*⁴⁷ Ci sono quelli invece che, una volta individuato, aspettano e guardandoli si capisce che hanno trovato qualcosa e sono bramosi di dimostrarlo. Altri cani invece cominciano anche ad abbaiare per far sapere che l'hanno trovato. Ed è uno spettacolo commovente vedere i salti di felicità del cane quando il

⁴⁴ cfr. Allegato - Video n.1 in VIDEO TARTUFI SAN GIOVANNI

⁴⁵ Allegato 2-Intervista registrata a Giuseppe Lucidi, n.6

⁴⁶ Allegato 2-Idem

⁴⁷ Divertente sono a questo proposito le riprese di un video di Ceppaloni; allegato 2- VIDEOINTERVISTA; Ceppaloni, n.1 :

tartufaio lo premia⁴⁸. Nel caso che vadano assieme più tartufai la regola è che *Il tartufo è del cane che l'ha trovato*⁴⁹ Qualcuno ha anche insegnato al cane a scavarlo e a portarlo in mano al proprietario: *Ci stanno dei cani che l'arportano pure*⁵⁰.

7. I Tartufai e la salvaguardia della natura.

Tuttavia questa tecnica è molto criticata perché limita il ruolo del tartufaio e lascia una buca aperta, il che contratta con la cultura dei singoli tartufai e delle associazioni che hanno a cuore la salvaguardia del territorio e da tempo organizzano interventi per una manutenzione finalizzata ad una salvaguardia attiva⁵¹ del territorio. Il degrado delle tartufaie dovuto all'abbandono delle campagne⁵², ha spinto prima i singoli tartufai a costituire delle piccole associazioni private per l'acquisto e il recupero di alcuni terreni tartufigeni⁵³ e poi allo sviluppo di associazioni di tartufai che prendevano in affitto alcune zone tartufigene per recuperarne l'antica fertilità.⁵⁴ Lentamente dall'atavica chiusura e riservatezza che si esprimeva talvolta anche con atti vandalici, come l'avvelenamento dei cani, si è passati, per salvare la "passione", a forme di solidarietà collettiva che hanno segnato e segnano tutte le associazioni dei tartufai e che sono improntate a tessere un rapporto armonioso con la natura e finalizzate ad una pratica di sostenibilità della presenza dell'uomo.

8. Le donne ed il tartufo

Nella società contadina tradizionale e cioè in Italia fino agli anni Cinquanta la divisione del lavoro tra uomini e donne, rispetto al tartufo prevedeva l'uomo-tartufaio che raccoglieva e la donna-massaia che (eventualmente) li puliva, li conservava e, in alcune occasioni, li cucinava. Eventualmente perché il tartufaio era fondamentalmente un raccogliitore per gli altri e conservava per se solo quelli piccoli o scheggiati nel prelievo dalla terra e che non potevano essere venduti. Riportiamo ad esempio un breve spezzone dell'intervista a Ersilia Lucidi, figlia di un tartufaio: <Domanda: *Però li [i tartufi] conservavate?* Risposta: [...] *adesso si conservano, De prima non se conservavano perché era la condizione dei soldi, li danno via subito [i tartufi].*>⁵⁵

I profondi cambiamenti successivi (l'abbandono delle campagne e il correlato inurbamento, il Sessantotto, i referendum sul divorzio e sull'aborto, i movimenti femministi degli anni Settanta) hanno modificato il precedente schema della divisione del lavoro tra uomini e donne e anche le donne hanno iniziato a cercare tartufi. Questo ha creato inizialmente reazioni di difesa, soprattutto nelle famiglie dei cercatori più anziani che vedevano cambiata, negli ultimi anni della loro esistenza, un'antica sicurezza sul ruolo della donna.

⁴⁸ Allegato n.2- VIDEOINTERVISTA; San Giovanni

⁴⁹ Allegato n.3-video n.18 in VIDEO TARTUFI SAN GIOVANNI

⁵⁰ Allegato n.2-l'intervista ad Americo Lucidi, n. 4

⁵¹ Dalla semplice raccolta si è passati all'attenzione e alla piccola manutenzione; Allegato n.2 Intervista registrata a Americo Lucidi, n.4

⁵² Allegato n.3-video n.16 VIDEO TARTUFI SAN GIOVANNI

⁵³ Allegato 3 –video n.19 VIDEO TARTUFI SAN GIOVANNI

⁵⁴ Allegato 3-video 17,21,29 VIDEO TARTUFI SAN GIOVANNI

⁵⁵ Allegato 2- Intervista registrata a Ersilia Lucidi, n.5

Maura Costantini intervistando nel 1988⁵⁶ due anziani, lui- Emidio Gentiloni ex tartufaio umbro di 87 anni- e lei- Eva Benedetti massaia umbra di anni 81- ci fornisce un quadro rivelatore. L'argomento del ruolo delle donne viene toccato più volte nell'intervista.⁵⁷ In un primo passaggio si domanda l'esistenza del fenomeno donna-tartufaia ottenendo una risposta affermativa netta, rafforzata da un *avoja* prima e da un *ammazzele se ce vo'* [vanno]. In un altro invece la domanda indaga la qualità del fenomeno e la risposta è solo apparentemente negativa: *Li jia a frega'*, perché nella sua visione pessimista Emidio Gentiloni considera tutti i tartufai ladri⁵⁸ e perciò dando delle ladre alle donne le qualifica negativamente, ma come tutti i tartufai e perciò le inserisce tra i tartufai. Successivamente l'intervistatrice torna sull'argomento donne-tartufaie e a questo punto la moglie prorompe in un'invettiva contro le donne che vanno a tartufi: *"Po' ognuno farà come je pare perché è giusto, ma 'na femmina deve fa' la carzetta e da magna' dentro casa, no a tartufi. ' ste zingare!>* Più aperta appare la visione di un uomo-tartufaio, Giuseppe Pucciotti, nato nel 1927. Nella stessa inchiesta del 1988 quest'ultimo riconosce la bravura delle donne cercatrici di tartufi,⁵⁹ così come fa Americo Lucidi che le considera superiori a quelle dell'uomo.⁶⁰ Dal nostro campione peraltro assai ridotto sembra quasi che gli uomini siano più disposti, rispetto alle donne ad accettare che anche loro cerchino il tartufo. Infatti la visione tradizionale dell'uomo-tartufaio e della donna-massaia ritorna nell'intervista ad un'altra donna (Ervilia Lucidi, casalinga umbra, del 1915⁶¹), sia pure in forme più sfumate, nell'intervista a un'altra donna. La storia di Ersilia Lucidi è molto interessante perché racconta di sé come una tartufaia mancata proprio a causa delle rigidità della divisione del lavoro tra uomo e donna. Il padre, emigrato in America, torna poi in paese (Vallo di Nera) per fare il contadino e il tartufaio, ma non insegna le sue competenze alla figlia. La trasmissione dei saperi e delle competenze in passato avveniva rigidamente all'interno dello stesso genere: il padre spiegava al figlio i segreti della raccolta del tartufo, la madre alla figlia a *"fare la carzeta"*⁶². La rottura della divisione tradizionale del lavoro avviene proprio quando salta questa rigidità ed i padri iniziano ad insegnare ed accompagnare le figlie alla "cerca" dei tartufi. Su questo, circa venti anni dopo le interviste condotte in Umbria, abbiamo la testimonianza (anno 2014) di Paola Manfredi di Marsaglia (Cuneo) che ha raccontato la sua esperienza di tartufaia a Piercarlo Grimaldi in una video intervista e in cui riconosce, nella figura paterna, il suo tramite col mondo dei tartufi⁶³.

Il cane da tartufi paterno è la sottile traccia che la collega al destino di una sua coetanea Paola Castaldi, una tartufaia, di San Miniato che racconta in un'intervista che proprio il cane ricevuto in eredità, alla morte del padre, è stata la molla che l'ha spinta a diventare una donna tartufaia. Paola Castaldi nel 2014 è diventata vicepresidente dell'associazione dei tartufai delle colline sanminiatesi. E così in molte altre associazioni la componente femminile non solo è stata accettata sul campo, ma è entrata nei consigli direttivi. Il mondo dei tartufai ha dimostrato anche in questo settore, di essere un mondo dinamico in grado di recepire e di fare propri i cambiamenti culturali della società tanto da superare le antiche barriere. Paola Manfredi ha una figlia ormai diciottenne che tende a seguire le orme materne dimostrando che il suo essere tartufaia non è casuale, ma è il frutto di una vera passione che ha superato e supera le rigide divisioni del lavoro.

⁵⁶ Costantini Maura, op.cit.

⁵⁷ Allegato 2- Intervista registrata a Emidio Gentiloni e Eva Benedetti, n.1

⁵⁸ Esempificativo è un passo successivo < Domanda: *Alla gente del paese non si vendono [i tartufi]? < Risposta *Chi non ce l'ha [i tartufi] li fregano; se non ce stai attento li fregano: va su lu sua [terra] e pu su la mia>- Allegato 2 -Idem**

⁵⁹ Allegato 2- Intervista registrata a Giuseppe Pucciotti, n.7

⁶⁰ Allegato 2-Intervista registrata a Americo Lucidi, n.4

⁶¹ Allegato 2- Intervista registrata a Ervilia Lucidi, n.5

⁶² Si riprende la stessa espressione di Eva Benedetti come sintomatica di una concezione tradizionalista della donna.

⁶³ Allegato 1- Intervista registrata a Paola Manfredi, n.2

9. Il Tartufo e la cucina

Simmetrica al doppio mercato dei consumatori: i tartufai e i ricchi nobili-borghesi, è stata la cucina. L'opera di diffusione dei piatti a base di tartufo nell'ambito delle famiglie della media borghesia italiana è iniziata con Pellegrino Artusi che cerca di unificare entrambe le tradizioni: cucina aristocratica e cucina popolare presentando ricette di entrambe le due tendenze, come abbiamo scritto inizialmente⁶⁴. Per quanto riguarda la prima, nella ricetta del *Cappone arrosto tartufato* indica le seguenti dosi tipiche di una cucina ricca: Cappone col solo busto, cioè vuoto, senza il collo e le zampe, ucciso il giorno innanzi, sia del peso di grammi 800circa, lo riempirei nella maniera seguente: Marsala cucchiate n.5, Burro grammi 80 e.....Tartufi, neri o bianchi che siano poco importa, purché odorosi, **grammi 250 (!!!)**. Mentre alla seconda appartengono *I tartufi con le uova*, di cui non dà le quantità, ma suggerisce di tagliarli a fette sottilissime, e perciò poco pesanti. Certo a distanza di oltre un secolo, ci pare nobile la sua opera di diffusione di una cucina italiana, ma poco articolata la sua trattazione sulla differenza alimentare nell'uso del tartufo bianco o nero.

La sua bravura è quella di raccontare, o meglio di affabulare il lettore con aneddoti prima di passare a descrivere una ricetta ed ecco come inizia il suo racconto sul tartufo :

408. TARTUFI ALLA BOLOGNESE; CRUDI; ECC.

La gran questione dei Bianchi e dei Neri che fece seguito a quella dei Guelfi e de Ghibellini e che desolò per tanto tempo l'Italia, minaccia di riaccendersi a proposito dei tartufi, ma consolatevi, lettori miei, che questa volta non ci sarà spargimento di sangue; i partigiani dei bianchi e dei neri, di cui ora si tratta, sono di natura molto più benevola di quei feroci d' allora.

*Io mi schiero dalla parte dei bianchi e dico e sostengo che il tartufo nero è il peggiore di tutti; gli altri non sono del mio avviso e sentenziano che il nero è più odoroso e il bianco è di sapore più delicato: ma non riflettono che i neri perdono presto l'odore. I bianchi di Piemonte sono da tutti riconosciuti pregevoli, e i bianchi di Romagna, che nascono in terreno sabbioso, benché sappiano d'aglio, hanno molto profumo.*⁶⁵

L'opera dell'Artusi ebbe grande influenza sulle casalinghe della media e piccola borghesia cittadina. Le massaie delle campagne italiane, invece, continuarono nelle loro tradizionali abitudini culinarie e cioè a riproporre le ricette tramandate di madre in figlia e a trattare i prodotti dalla loro terra. Del resto lo scarso livello d'istruzione portava le donne a privilegiare la tradizione orale: <Domanda: *C'ha qualche ricetta scritta lei?* Risposta: *No. Ma bbe', so' cose che me ricordo a mente.*>⁶⁶ e l'altra massaia intervistata, Ervilia Lucidi, non si discosta molto lei ha comprato un libro ma non l'adopera e l'ha dato alla nipote. Del resto le ricette sono semplici e sono aggiuntive a piatti tradizionali. Le lumachine in Umbria o i picci in Toscana, le frittate dovunque, sono piatti in cui i tartufi hanno solo una (gustosa) valenza aggiuntiva. Non sono cioè ricette create apposta

⁶⁴ Per Pellegrino Artusi cfr. p.2 della relazione

⁶⁵ Pellegrino Artusi, op. cit. p. 211

⁶⁶ Allegato2-Intervistata registrata a Maria Pia Giovannini,n.2

per esaltare le caratteristiche dei vari tipi di tartufo. Sono ricette peraltro molto apprezzate per l'armonia del rapporto tra il tartufo e gli altri ingredienti e che si trovano nelle numerose sagre e fiere che ormai caratterizzano i borghi italiani tartufigeni. Trainate da Alba sono ormai numerose le manifestazioni gastronomiche legate al tartufo che hanno permesso alla cucina popolare delle massaie di venire conosciuta.

10. I Ricordi e il tartufo

Ma, quando niente sussiste d'un passato antico, dopo la morte degli esseri, dopo la distruzione delle cose, soli, più tenui ma più vividi, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore, lungo tempo ancora perdurano, come anime, a ricordare, ad attendere, a sperare, sopra la rovina di tutto il resto, portando sulla loro stilla quasi impalpabile, senza vacillare, l'immenso edificio del ricordo. (Marcel Proust, Alla ricerca del tempo perduto)

Il tartufo ha un aroma particolare e complesso che cambia nelle sue varie specie e spesso, all'interno della stessa, in rapporto allo specifico terreno. Fragante, elegante il tartufo Bianco, può ricordare il miele, l'aglio, la noce moscata. Il tartufo Nero pregiato è piacevolmente aromatico e talvolta richiama la fragola, invece il tartufo Marzuolo è fortemente agliaceo. Delicato, con richiami al fungo fresco e alla pannocchia di mais è il tartufo Scorzone, mentre il tartufo Bagnoli è molto intenso con sentori che richiamano l'acido fenico e un misto di aglio e di cavolo bagnato.

Il profumo è un senso straordinario perché ci permette di collegare immediatamente il presente con il passato, ad un'altra situazione unita a quella che stiamo vivendo proprio dal legame sensoriale dell'olfatto. Il profumo è quindi, un veicolo della memoria.

In particolare è straordinaria, nel senso etimologico di fuori dall'ordinario, la capacità evocativa del tartufo per richiamare avvenimenti del passato. E per concludere il quadro sulle qualità immateriali del tartufo presentiamo alcuni ricordi di un altro ambito: coloro che hanno con questo cibo un rapporto da consumatori. Per prima una delicata e suggestiva memoria di Letizia Cosci che rammenta il suo primo incontro con il tartufo e le dinamiche sorte all'interno della famiglia per la presenza di questo misterioso, e poco apprezzato, intruso. Una famiglia legata alla terra e che abitava in un paese tartufigeno del senese, Buonconvento, ma che non conosceva il tartufo, e ne evidenziandone ancora una volta la sua natura sotterranea che lo porta a non farsi conoscere ed apprezzare da tutti; conclude Gianfranco Molteni con un ricordo cittadino legato ad una persona cara che gli ha fatto conoscere ed gustare il tartufo.

Ricordi paesani

Il tempo è passato. Ma il rapporto con i tartufi, quello è rimasto lo stesso. Non buono. Mamma ora mi concede un po' più la possibilità di cucinare, anche se naturalmente la critica è sempre lì: bonaria ma sottile, allusiva, mai diretta, irritante sempre. Che grosso pasticcio, che complessità di sentimenti amorosi, di rimpianti, di confronto sono i rapporti fra madri e figlie, soprattutto se la madre è una "citta di Mezzapiaggia" e la figlia una che si fa largo a gomitate e riportando lividi nell'anima che nessuna pomata potrà mai fare assorbire. Complessità di rapporti che, se pure nell'amore, si intrecciano, si scontrano nella quotidianità, anche in cucina soprattutto quando si tratta di miscelare i ricordi con il profumo e la sapienza, quando i sapori provati sono talmente profondi che lasciano delle tracce "i sapori sono i confini dell'anima" come diceva Proust.

In casa mia il tartufo non era più stato proposto dopo l'episodio di una frittata ai tartufi buttata nel secchio della spazzatura perché mal preparata per totale ignoranza del tartufo. Ma il profumo era rimasto in noi, in tutti noi e un giorno, in una sfida gastronomica adolescenziale e solitaria lo riproposi, non so quanto inconsciamente abbinato alla melanzana. La melanzana altro tabù di allora. Forse per il colore o per l'amarognolo o perché non si sapeva bene come cucinarla in quanto ortaggio estraneo all'orto contadino e paesano. E poi le melanzane erano viola, viola scuro come i paramenti del prete nei giorni del lutto. Viola scuro, colore che evocava tristezze e dipartite. Figurarsi! Ed io la melanzana la proposi un giorno che venivano a pranzo da noi gli zii, zii che non avevano figli ma avevano case; zii da tenere in considerazione. Io preparai melanzane arricchite con... il tartufo. Non so se copiai la ricetta da un libro di cucina o il Signor Inconscio me la suggerì come sfida alla sapienza materna. Ma tant'è. Dopo averle sbucciate tagliai le melanzane a fette piuttosto sottili, le coprii di sale e le lasciai riposare per un'oretta (allora non c'erano le melanzane violetto chiaro, tonde, che non hanno bisogno di fare l'acqua amara). Facendo perdere umidità e amaro. Preparai una pastella con un coppia di uova, poca farina, pizzico di sale e pepe e... una dose generosa, generosissima di tartufo nero a scagliette.

I tartufi me li aveva regalati l'amico del canino ricciolino, in quanto amico, ma soprattutto perché il tartufo nero non è certo prezioso come quello bianco, anzi viene snobbato dai tartufai anche se è l'unico che sopporta di essere cotto! Dopo aver tenuto le fette di melanzane nella ricca pastella, le frissi nell'olio di oliva bollente. Abbondante.

Eccole, sgrassate, nella carta gialla. Belle, dorate, calde e profumate. Le servii sapendo bene che era una sfida. Avevo violato tre tabù: le melanzane viola, il tartufo dal sapore strano e sgradevole dell'olio di oliva tenuto come le cose sante e che invece avevo adoperato in abbondanza per friggere.

Mamma non le toccò, babbo nemmeno, pur avendomi dato uno sguardo quasi di scusa, zio fratello di mamma disse <no grazie!> così come la zia, sorella di mamma, che non disse <grazie!> ma disse <eh, che roba è>. Solo la zia acquisita da sempre e per sempre poco accettata e amata, ne mangiò due belle fette dorate e profumate. Questo non migliorò certo la sua posizione all'interno della famiglia. Stai a vedere, pensai che il viola delle melanzane e il nero profumo intenso del tartufo non portavano davvero fortuna! Almeno non la portarono a lei!

A me certamente invece non mi portò niente, né fortuna né sfortuna, ma da quel giorno imparai ad usare due ingredienti che fino ad allora non erano mai stati presi in considerazione.

Le melanzane arricchite sono oggi uno dei miei piatti più apprezzati che preparo quando qualche amico generoso mi regala i tartufi neri.

Ricordi cittadini

Pensare al tartufo. Se chiudo gli occhi e mi lascio andare alle sensazioni che l'immagine del tartufo mi provoca, rischio il caos mentale tante e tali sono le immagini che si affastellano, che si sovrappongono, quasi sgomitano per trovar posto. Ho bisogno di far ordine, di dare una scansione temporale ai ricordi per recuperare quel minimo di lucidità che permetta al ricordo di poter diventare comunicazione.

Piazza del Duomo a Milano sotto i portici, dopo la Rinascente quasi all'inizio di Via Vittorio Emanuele, di fronte all'entrata di un cinema. Una giornata autunnale ancora bella anche se il sole riscalda poco. La gente cammina già appesantita dai cappotti. Un baracchino con una persona che vende uno strano frutto bitorzoluto. Sono con mio nonno, è una presenza rassicurante, è l'enciclopedia delle mie prime conoscenze: Non credo di avere ancora sei anni, nel ricordo mi sento molto piccolo e inesperto. Guardo, osservo il mondo senza riuscire a dominarne i confini. Mi pare immenso. Mi fermo. Mi giunge un profumo sconosciuto o forse all'inizio è un odore penetrante, fatto di elementi diversi. Alcuni piacevoli, altri meno, ma uniti positivamente dalla piacevole emozione di una nuova scoperta.

Mio nonno mi guarda, capisce il mio stupore e mi solleva in braccio per portarmi all'altezza del banco con i tartufi. L'odore diventa penetrante. Mio nonno mi guarda sorridendo. E' un nonno affettuoso e buongustaio; con un acquisto rende contento il suo palato e il suo primo nipote maschio, venuto dopo due figlie femmine. Inizia così il mio primo rapporto con il tartufo. Poi ci saranno altre scoperte: scoperte gastronomiche: Alba, il ristorante la Morra con mio padre e mia madre, scoperte giuridiche: il curioso divieto di portare tartufi sui treni, ma questo è il poi, un poi più chiaro e definito, arricchito dopo molti anni dalle esperienze della ricerca sul campo con i tartufai di San Giovanni d'Asso e i loro splendidi cani, sviluppato con l'allestimento del Museo del tartufo di San Giovanni e la scommessa di creare un luogo di conservazione (il museo), per un prodotto deperibile (il tartufo). Ma tutto è nato forse, e mi piace pensare che sia così, da un sole autunnale, da un bambino curioso e da un nonno affettuoso e buongustaio.

Da Alba a Bagnoli Irpino 11. Conclusioni

Abbiamo attraversato tutta l'Italia per annodare i fili della memoria del passato legata al tartufo, abbiamo riscoperto tramite il tartufo antiche consuetudini medioevali quali le comunanze ombre. Abbiamo visto come il tartufo è rispecchiamento profondo del rapporto tra l'uomo e la natura a livello di competenze acquisite nel riconoscere in tutta Italia, dal Piemonte alla Campania le tartufaie, nel cercare nella natura indizi della sua presenza nascosta e nell'inserirlo in concezioni magiche in cui il tartufo è collegato alle streghe: *Masche* o *Jannare*.

Ma il tartufo rappresenta anche la capacità dell'uomo di conoscere/utilizzare alcuni elementi della natura (cani, maiali o mosche) per poterla padroneggiare sia sul piano reale della raccolta che su quello simbolico della rappresentazione dell'addomesticamento del cane. Infatti il rapporto con il cane nella "cerca" diviene anche una forma di autorappresentazione delle capacità umane di poter assoggettare il cane.

Il tartufo è comunità.....

Il tartufo è soprattutto rispetto della natura. E' consapevolezza che occorre ricoprire la buca da cui si è estratto il fungo ipogeo. Una delle *mission* statutarie delle associazioni dei tartufai è quella di curare il sottobosco e in particolare le tartufaie che, per l'abbandono delle campagne, rischiano di diventare improduttive, esprimendo,

con queste pratiche, la condivisione operativa del principio della sostenibilità Il mondo dei tartufai è un mondo chiuso, dominato dalla comunicazione orale e dai saperi incorporati che è riuscito però a far propri gli sviluppi culturali della nostra società, aprendosi ad una presenza significativa del genere femminile. Un mondo che ci permette però di poter annusare e gustare il “Diamante della cucina”.