



REPRESENTATIVE LIST OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY

DEADLINE 31 MARCH 2017

FOR A POSSIBLE INSCRIPTION IN 2018

Annexe - Relevant extract of the inventory

Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice

Name of the element:

Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice.

Description:

The truffle-extraction techniques ("cavatura") include a rural society's body of knowledge and practices (Theophrastus III cent. BC) widespread in Italy and focused on the hunting ("cerca") and cultivation of truffle-producing plants (truffle-grounds) which produce an hypogeous fungus, the truffle (9 native botanical varieties): characteristic for its peculiar effluvia and for being a limited resource, originating only from a specific tree-roots symbiosis (ash, poplar, beech, etc.) and local biodiversity (Pliny the Elder, 79 AD), truffles are a gourmet condiment of the traditional regional cuisine (Apicius I cent. BC, Ciccarelli 1564, Pisanelli 1596).

A trained-dog and specific environmental-mycological knowledge help the truffle-hunter in identifying such plants in their habitat and extracting the truffle manually with a metal tool ("Vanghetto"). The centuries-old extracting practices and techniques of cultivated truffle-grounds (since 1865) safeguard the cycle of truffle-producing plants in combination with external variable causes, eg: the terrain (e.g.

mountainous, alongside rivers, valley floor) and its climatic requirements (altitude, exposure, declivity), moon-phases and rainfalls.

Passed on orally down through generations, the element represents the cultural and territorial identity of local communities, which, traditionally based on “man-nature” relationship and free-crossing lands (agricultural harvesters), still express the characteristics of families’ supply economy based on the exchange of goods (markets, fairs) and traditional gastronomic knowledge identified, everywhere, by a combined use of fatty ingredients (e.g. oil, butter, egg according to the regional historical cookbooks and oral sources), also a cultural expression of the collective festive events (e.g. town festivals inherited from pre-industrial farming calendar).

Names of the communities, groups or, if applicable, individuals, concerned:

The community, identified with the element “Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice.”, includes an inter-regional/national network of many stakeholders, represented by the “Associazione Nazionale Città del Tartufo” (ANCT), founded in 1990 in order to safeguard and promote the traditional knowledge connected to it and to ensure a balanced and ethical application of its related principles by encouraging territorial and organisational measures.

Geographic location:

The element’s geographical location includes an inter-regional network of territories suited to its practice, corresponding to the administrative areas associated to ANCT, such as:

PIEDMONT: Alba, Appennino Alessandrino, Asti and Monferrato hills;

LIGURIA: Alta-Val Bormida (wooded areas);

LOMBARDY: Oltrepò Mantovano;

EMILIA ROMAGNA: Ferrara’s plains and Bologna, Modena, Reggio-Emilia, Rimini and Parma hills;

TUSCANY: Crete-Senesi, Central-Appenines (Florence, Grosseto, Pisa, Arezzo’s Provinces);

MARCHE: Apennines (Pesaro-Urbino, Fermo’s Provinces);

UMBRIA: River Tevere, Chiascio and Topino-Valley; Apennines, Valnerina, river Nera-Park, Colli dell’Orvietano;

LAZIO: Central-Appenines wooded areas (Rome, Rieti, Frosinone’s Provinces);

ABRUZZO: Wooded and river areas of L’Aquila’s Province, and Alta-Val di Sangro hills (Chieti Province);

MOLISE: Wooded and river areas (Isernia, Campobasso’s Provinces), with extension to the whole regional territory;

CAMPANIA: Wooded and hilly areas of Avellino, Benevento, Salerno. Matese Park (Cosenza's Province);

BASILICATA: Hilly and mountain internal areas, Carbone (Potenza's Province);

CALABRIA: Saracena, Pollino Massif (Calabria side);

SICILY: Capizzi, Nebrodi-Park (Messina's Province).

The element **“Truffle hunting and extraction in Italy: knowledge and traditional practice”** has been included in the Ministry of Culture and Tourism inventory (under art. 12 of the 2003 Agreement), through inventory sheets – prepared and validated by the Central Institute for Cataloguing and Documentation, one of the Ministry's Entities – and implemented in a participatory way by the Communities bearing the element, supported (regarding the technical and organizational aspects) by ethno-anthropologists belonging to the various Universities present on the territories involved, and by researchers belonging to NGOs. The inventory has been prepared with the inclusion and consent of the communities concerned and with great care not to infringe the privacy and customary practices.

The cataloguing standard used – MODI model – has enabled the Community, without mediation or translation of sorts, to collect memories and narrations formalizing knowledge and practices of a very wide activity involving the dog-training and its use during the hunting and the extraction, the hunting of the various types of truffles, the subsequent storage and, finally, the culinary uses: all aspects which the Community considers essential to be collected, archived and communicated in order to hand over valuable knowledge to future generations, otherwise destined to forgetfulness.

Associazione Nazionale Città del Tartufo, representative of the whole community - in cooperation with the ICCD (Mibact) - is responsible for maintaining and updating the inventory, as well as the English translation which is directly available on the ANCT website.

The inventorying campaign at the ICCD was formally opened in 2016, on a proposal from the community, represented by the Associazione Nazionale Città del Tartufo, and continues from 2017 with a gradual and consistent

implementation in compliance with the requirements under Articles 11 and 12 of the Convention and in accordance with the regional geographical locationing.

The inventory has been focused in particular on the following topics:

1. ICCD_MODI_9816567069841
Knowledge about the truffle culture in Piedmont: the use of truffle in the Piedmontese cuisine
2. ICCD_MODI_0143927069841
Knowledge about the truffle culture in Piedmont: the truffle-hunting with the stick
3. ICCD_MODI_8377457069841
Knowledge about the truffle culture in Piedmont: the types of trees and land related to the truffle-hunting
4. ICCD_MODI_0146247069841
Knowledge about the truffle culture in Piedmont: types of truffle in relation to the natural environment
5. ICCD_MODI_7304484069841
Knowledge about the truffle culture in Tuscany: the truffle-grounds
6. ICCD_MODI_8617717069841
Knowledge about the truffle culture in Tuscany: the truffle preservation
7. ICCD_MODI_1657244069841
Knowledge about the truffle culture in Umbria
8. ICCD_MODI_3199777069841
Knowledge about the truffle culture in Campania: the black truffle of Bagnoli Irpino
9. ICCD_MODI_7332964069841
Knowledge about the truffle culture in Campania: the truffle growing

All forms and multimedia documents are published and available for download on the website. A search engine allows you to perform different kinds of searches:

<http://iccd.beniculturali.it/paci/iccd/cards/ricercaPerRegione/0/196/#risultati>

ICCD_MODI_9816567069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Piemonte: l'uso del tartufo in cucina

Knowledge about the truffle culture in Piedmont: the use of truffle in the Piedmontese cuisine



Tipo: file digitale

Autore: Schettino Remo

Data: 2015/01/03

Ente Proprietario: ICCD

Bartolomeo (Lino) Vaudano, classe 1945, è ristoratore a Cisterna d'Asti. Già i suoi genitori, fin dagli anni Trenta del Novecento, gestivano un'osteria-ristorante a Cisterna. La sua testimonianza è particolarmente preziosa per conoscere come è cambiato, nel corso dei decenni, l'impiego del tartufo nella gastronomia piemontese. Lino Vaudano ricorda come fosse prassi abituale, negli anni della sua giovinezza, utilizzare il tartufo in abbinamento a piatti già di per sé ricchi e saporiti quali la lepre al *civet* o gli agnolotti, cosa invece ora caduta in disuso. Attualmente presso il suo ristorante il tartufo viene abbinato a piatti semplici, quali le tagliatelle o l'uovo, che consentono di esaltare il profumo del tartufo. La scelta del ristorante è di far conoscere ai clienti i tartufai, i clienti possono scegliere il tartufo che vogliono e pagarlo direttamente, non si guadagna nulla dalla rivendita dei tartufi. Cisterna d'Asti, per la morfologia del terreno appartiene al Roero, il gusto del tartufo è differente da quello di altre zone, per esempio dal tartufo di Villafranca d'Asti.

Bartolomeo (Lino) Vaudano, born in 1945, is a restaurant owner in Cisterna d'Asti. His parents, since the early '30s, ran a tavern-restaurant in Cisterna. His testament is particularly important to learn how the use of truffles in the Piedmontese cuisine has changed over the decades. Lino Vaudano remembers it was usual, in the years of his youth, to use truffles with dishes already rich and flavorful such as the lepre al civet or agnolotti, now no longer used. At present, in his restaurant the truffle is paired with simple dishes, such as noodles or egg, enhancing the truffle's scent. The choice of the restaurateur is to acquaint customers with the truffle-hunters, customers can choose the truffles they want and pay them directly

to the truffle-hunter, and nothing is gained from the sale of truffles. Cisterna d'Asti, taking into account the structure of the terrain, belongs to the Roero area, and the taste of its truffles is different from other areas, for example from the truffles of Villafranca d'Asti.

ICCD_MODI_0143927069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Piemonte: la ricerca con il bastone

Knowledge about the truffle culture in Piedmont: the truffle-hunting with the stick



Tipo: file digitale

Autore: Schettino Remo

Data: 2015/01/03

Ente Proprietario: ICCD

Sergio Cauda, classe 1951, è musicista e cercatore di tartufi. Nell'intervista racconta che la passione per la cerca è nata in giovane età seguendo i consigli e le pratiche di alcuni cercatori anziani. Addestrandolo i propri cani ha consolidato la sua maestria, acquisendo la padronanza di nuove tecniche, quali la ricerca con il bastone. Nell'intervista, il testimone spiega questa tecnica, i suoi segreti e come i suoni della terra possano diventare significativi indizi per scoprire, con anticipo ed efficacia, la presenza di tartufi. Ci vuole molta esperienza e lo strumento giusto. Colpendo rapidamente il suolo in un'area e percependo la differenza del suono prodotto si riesce individuare il punto dove scavare. Bisogna però stare attenti a non rovinare il terreno. La tecnica del bastone può dare molta soddisfazione e far trovare molti tartufi, ma non bisogna essere egoisti; per questo chi cerca il tartufo con il cane è bene che si accontenti di cercare il tartufo con il bastone solo quando con il cane non ne ha trovati.

Sergio Cauda, born in 1951, is a musician and truffle-hunter. During the interview, he said that the passion for the truffle-hunting came at an early age following the advice and practices of some elderly hunters. He has reinforced his skills by training his dogs, gaining the mastery of new techniques, such as the truffle-hunting with the stick. In the interview, he talks about this technique, its secrets and how the sounds of the earth become significant clues to find out, in advance

and successfully, the presence of truffles. It takes a lot of experience and the right tool. It's possible to locate the point where you should dig by hitting the ground quickly and sensing the different sounds. However, you must be careful not to damage the soil. The stick technique can give a lot of satisfaction and allows you to find many truffles, but you must not be selfish; in fact, who is hunting truffles with the dog should be contented with the truffle-hunting with the stick only when the dog has not found any truffle.

ICCD_MODI_8377457069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Piemonte: le tipologie di alberi e di terreni nella ricerca del tartufo

Knowledge about the truffle culture in Piedmont: the types of trees and land related to the truffle-hunting



Tipo: file digitale

Autore: Schettino Remo

Data: 2015/01/03

Ente Proprietario: ICCD

Sergio Cauda, classe 1951, è musicista e cercatore di tartufi. Nell'intervista descrive l'influenza che le diverse tipologie di alberi hanno sui tartufi che nascono nelle loro vicinanze. Ad esempio dice che il rovere non dà tartufi molto grandi, ma che la loro riproduzione nello stesso luogo dura per molti anni, mentre il pioppo non garantisce una crescita di lunga durata. La quercia è la pianta che fa crescere i tartufi migliori. Per quanto riguarda le zone migliori, molto vocate sono le transizioni tra i vigneti e i boschi. Nei terreni dove sono messi a piantare alberi adatti e si tenta di coltivare i tartufi si è visto che quando le aree non erano recintate nascevano molti tartufi, le recinzioni infatti impedendo l'accesso agli animali selvatici, come i gatti e le volpi i topi, incrementano notevolmente il numero dei topi che danneggiano le tartufoie.

Sergio Cauda, born in 1951, is a musician and truffle-hunter. During the interview, he describes the influence that the different types of trees have on truffles growing near them. For example, he says that big truffles don't grow near durmasts, but their production in that same place lasts for many years, whereas the poplar does not guarantee a long-term growth of truffles. The oak is the tree

near which the best truffles grow. With regard to the best locations, the space between vineyards and woods is ideal for truffles. In the land where proper trees are planted and the truffle cultivation is attempted, it's possible to note that a lot of truffles grew when the areas were unfenced. In fact, although fences prevent wild animals, such as cats and foxes, from entering the area, they increase the number of rats that damage the truffle-grounds.

ICCD_MODI_0146247069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Piemonte: le tipologie di tartufi in relazione all'ambiente naturale

Knowledge about the truffle culture in Piedmont: types of truffle in relation to the natural environment



Tipo: file digitale

Autore: Schettino Remo

Data: 2015/01/03

Ente Proprietario: ICCD

Sergio Cauda, classe 1951, è musicista e cercatore di tartufi . La narrazione mette in luce il complesso sistema di saperi che si lega alla raccolta. Il testimone indica nelle prime settimane di novembre il periodo migliore e sottolinea come le lunazioni siano fondamentali per il ciclo della raccolta. La cerca inizia nella settimana dei santi, un tempo marcato dalla luna, i tartufi più belli si possono trovare fino a metà gennaio. Il cambiamento di stagione, quindi il passaggio dall'estate all'autunno, con l'arrivo del freddo favorisce la nascita dei tartufi. La terra genera dei vapori che il cane addestrato riesce a sentire. Per l'addestramento del cane il tartufo verde è più adatto perché ha un profumo meno marcato, così il cane si abitua a riconoscerli anche quando hanno una minore intensità. I tartufi verdi hanno un altro odore, che si avvicina soltanto a quello dei tartufi maturi. Saper trovare i tartufi verdi distingue il tartufaio esperto.

Sergio Cauda, born in 1951, is a musician and truffle-hunter. During the interview, he highlights the complex system of knowledge connected to the truffle-extraction. He suggests the first weeks of November as the best period for extraction and points out how the moon cycles are fundamental to the extraction

cycle. The hunting starts in the first week of November, a period influenced by the moon, the finest truffles can be found until mid-January. The change of season, the transition from summer to autumn, the arrival of the cold favor the growth of truffles. The Earth produces gases that a trained dog can smell. Green truffles are more suitable for training dogs because they have a less pronounced scent, so the dog gets used to recognizing them even when they have a lower intensity. Green truffles have another kind of scent, which resembles that of ripe truffles. Knowing how to find green truffles characterizes the expert truffle-hunter.

ICCD_MODI_7304484069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Toscana: le tartufaie

Knowledge about the truffle culture in Tuscany: the truffle-grounds



Tipo: file digitale

Autore: Schettino Remo

Data: 2015/01/03

Ente Proprietario: ICCD

Gianfranco Berni, 64 anni, tartufaio, è stato a lungo presidente dell'Associazione Tartufai Senesi; nella sua intervista descrive il delicato ecosistema delle tartufaie che, con l'abbandono delle campagne, rischia il degrado e cioè l'inselvaticamento e la successiva improduttività di tartufi. Il tartufaio deve perciò preoccuparsi di curare la manutenzione delle tartufaie. La manutenzione della tartufaia ha creato forse l'esperienza in alcuni tartufai per il passaggio alla tartuficoltura. Si tratta di un grande salto di qualità, quasi un mondo altro rispetto alla cerca tradizionale. A tartufi di specie differente (bianco, nero, bianchetto, scorzone) corrispondono tartufaie diverse. La cultura del tartufaio si basa su alcune (scarse) notizie tramandate oralmente e una sviluppata capacità di osservazione che trova riscontri (o smentite) nel tempo fino a diventare esperienza. Questi saperi lo portano a dialogare con la natura, a comprendere che la cerca del tartufo non deve essere un prelievo di rapina, ma al contrario una raccolta attenta e mirata alla salvaguardia della natura, sia nella fase dell'estrazione che nella successiva fase di riempimento della buca. Infatti durante questa operazione occorre rispettare l'ordine degli strati sollevati e riporli allo stesso modo: in fondo quelli che erano in fondo, in superficie quelli che erano in superficie. Solo in questo modo la natura tornerà a riprodurre il tartufo.

Gianfranco Berni, 64, truffle-hunter, long-time president of Associazione Tartufai Senesi; in his interview, he describes the delicate ecosystem of the truffle-grounds that, with the abandonment of the countryside, are susceptible of degradation, that is the growing wild and subsequent non-productivity of truffles. The truffle-hunter must therefore maintain the truffle-grounds. The maintenance of the truffle-grounds gave perhaps enough experience to some truffle-hunters for passing to the truffle producing. It is a big step-change, very different from the traditional hunting. Different species of truffles (white, black, whitish, scorzone) correspond to different truffle-grounds. The truffle culture is based on some (limited) information passed down orally and on advanced powers of observation able to be reflected over time (or not). This knowledge led him to establish a dialogue with nature, to understand that the truffle-hunting should not be considered a theft, but a careful collection, targeted to the preservation of nature, both in the extraction phase and the next planting phase. In fact, during these activities, the order of lifting up the soil layers must be followed, and carefully replaced in the same way: under ground those that were under ground, above ground those that were above ground. Only in this way, the nature will produce truffles again.

ICCD_MODI_8617717069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Toscana: la conservazione del tartufo

Knowledge about the truffle culture in Tuscany: the truffle preservation



Tipo: file digitale
Autore: Poggialini Sara
Data: 2015/12/18
Ente Proprietario: ICCD

Marisa Poggialini, moglie di un tartufaio, fornisce informazioni sulle pratiche e le tecniche adoperate per la conservazione e la pulizia del tartufo: secondo la tradizione, infatti, l'uomo cerca il tartufo e la donna lo conserva. Nella prima parte della videointervista si è soffermata sulle modalità della conservazione, uguali per le tre specie considerate (bianco, marzuolo e scorzone). Cambia invece il tempo di conservazione essendo il bianco più delicato. Dopo la conservazione del tartufo, segue poi, prima del suo utilizzo in campo gastronomico, la pulizia che, secondo lei, prevede la successione di una serie di

operazioni precise che sembrano apparentemente elementari, ma che sono dettate da un'antica esperienza. La massaia tende infatti a coniugare la necessità di togliere la terra con le necessarie precauzioni di non intaccare la corteccia esterna, per non danneggiare anche l'interno. A questo punto il tartufo è pronto per essere utilizzato ed è proprio a questo livello che nascono le differenze tra i tre tipi: il bianco preferibilmente a crudo, il marzuolo/bianchetto e lo scorzone anche a cotto.

Marisa Poggialini, a truffle-hunter's wife, provides information on the practices and techniques used for storage and cleaning of the truffle: according to tradition, in fact, men hunt truffles and women store them. In the first part of the video-interview, she talked about the ways of storing, which are the same for the three species considered (white, marzuolo and scorzone). On the other hand, the storage time changes because the white truffles are the most fragile ones. Then, before its use in the gastronomic field, comes the cleaning activity that, according to her, provides for a series of specific but not simple actions, dictated by an ancient experience. The housewife tends to combine the need to remove the traces of dirt with the necessary precautions not to damage the outer cortex, keeping the inner part intact. At this point, truffles are ready to be used, and it is at this level that differences among the three truffle types arise: the white one is used preferably raw, the marzuolo/whitish and the scorzone could be also cooked.

ICCD_MODI_1657244069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Umbria

Knowledge about the truffle culture in Umbria



Tipo: file digitale

Autore: Brancadoro Antonella

Data: 2015/11/02

Ente Proprietario: ICCD

Francesco Mirti, tartufaio umbro, descrive i saperi legati alla "cavatura" e al rapporto con il cane nella sua esperienza. Afferma che nel territorio umbro i tartufi più ricercati sono lo "scorzone estivo", il "bianco" e il "nero pregiato". Per il cane la ricerca del tartufo è un gioco, ma i cani giovani all'inizio ricercano qualsiasi tipo di tartufo, anche le cosiddette "casciole". E' sempre fondamentale dare una ricompensa al cane, come le crocchette. In passato si effettuava la cavatura con il maiale, in particolare le scrofe che pure venivano

addestrate, oppure anche con la mosca, che si usava per il nero pregiato. Per la ricerca dello scorzone in estate si esce nelle ore meno calde della giornata; si parte la mattina presto con il cane, il vanghetto, il tesserino, la tassa annuale, le crocchette per il cane e l'acqua per entrambi. Nel periodo invernale, quando si ricerca il bianco, da ottobre a dicembre, le giornate sono più corte ma le temperature diverse perciò è possibile partire anche la mattina e addirittura ritornare la sera. E' possibile riconoscere le tartufaie solo per alcuni tipi di tartufo; per il bianco non è possibile perché non lascia segni. Nel caso del "nero pregiato" invece e dello "scorzone estivo" sotto la pianta non nasce erba".

Francesco Mirti, Umbrian truffle-hunter, describes the knowledge related to the "extraction" and the relationship with the dog in his experience. He says that the most hunted truffles in Umbria are the "summer truffles", "white truffle" and "black truffle". For the dog, truffle-hunting is a game, but the young dogs start searching for any type of truffles, even the so-called "casciole". It's always important to give a reward to the dog, food in particular. In the past, the extraction was with the pig, in particular with well trained sows, or even with the fly, used for the black truffles. During the summer, it is necessary to go hunting the scorzone in the cooler hours of the day; you go out early in the morning with the dog, the vanghetto (a little spade), the card, the annual fee, kibbles for the dog and water for both of you. In winter, when you're hunting the white truffle, from October to December, the days are shorter but the temperatures are different, so it's possible to go out in the morning and come back in the evening. It is possible to recognize a truffle-ground only for certain types of truffles; this is impossible for the white truffle because there are no notable identifying marks. In the case of the "black truffle" and the "summer truffle", beneath the plants no grass grows.

ICCD_MODI_3199777069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Campania: il tartufo nero di Bagnoli Irpino

Knowledge about the truffle culture in Campania: the black truffle of Bagnoli Irpino



Tipo: file digitale
Autore: Schettino Remo
Data: 2015/10/24
Ente Proprietario: ICCD

Mario Donnarummo, tartufaio a Bagnoli Irpino, nella sua intervista descrive le caratteristiche del tartufo nero di Bagnoli, detto anche tartufo tipico campano, classificato per la prima volta a fine Ottocento. Si trova nelle faggete, ma anche a ridosso di carpini e noccioli. Lo si trova da fine settembre a inizio aprile. Nel territorio di Bagnoli si trova anche il tartufo scorzone, un tartufo estivo, che somiglia al nero di Bagnoli, ma è meno profumato. E poi si passa al tartufo moscato. Questa varietà di tartufo sul territorio fa sì che il tartufo a Bagnoli si trovi tutto l'anno. Rispetto ad altre località come Alba dove il terreno è argilloso, a Bagnoli il terreno in cui nasce il tartufo è molto diverso. A Bagnoli il tartufo cresce nella parte più superficiale e questo comporta anche un diverso comportamento del cane che spesso lo trova subito e lo porta direttamente al padrone. Il tartufo nero di Bagnoli è spesso associato al tartufo nero pregiato di Norcia perché gli somiglia anche se ha delle caratteristiche organolettiche diverse. Ma a causa della somiglianza il tartufo di Bagnoli è stato spesso messo in secondo piano e anche utilizzato come sostituto di questo, spacciandolo per tartufo di Norcia senza valorizzarlo come tartufo di Bagnoli. Il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino ha una tradizione di mercato abbastanza recente, perché è stato quasi gelosamente conservato nascosto nella cultura popolare dell'Irpinia, quasi non potesse reggere il confronto con il tartufo di Alba o con il nero pregiato di Norcia.

Mario Donnarummo, truffle-hunter in Bagnoli Irpino, describes the characteristics of the black truffle of Bagnoli, also known as typical Campania truffle, categorized for the first time in the nineteenth century. It can be found in beech forests, but also near hornbeam and hazel trees. It can be found from late September to early April. In the area of Bagnoli there is also the scorzone, a summer truffle, which resembles the Bagnoli black truffle, but it's less aromatic. And then there is also the moscato truffles. This variety of truffles on the territory makes the Bagnoli truffle available all year. Compared to other locations such as Alba, where the soil is clay, Bagnoli's soil is very different. A Bagnoli truffle grows in the upper layer of the ground and this also results in a different behavior of the dog that often finds it right away bringing it soon to its master. The black truffle of Bagnoli is often associated with the truffle of Norcia but it has different organoleptic characteristics. Because of this similarity, the Bagnoli truffle was often overshadowed and even used as a substitute for the truffle of Norcia. The Black Truffle of Bagnoli Irpino has a fairly recent market tradition, because it was almost jealously kept hidden in the Irpinia popular culture, as if it could not hold a candle to the truffle of Alba or the truffle of Norcia.

ICCD_MODI_7332964069841

Saperi sulla cultura del tartufo in Campania: la crescita del tartufo
Knowledge about the truffle culture in Campania: the truffle growing



Tipo: file digitale
Autore: Schettino Remo
Data: 2015/10/24
Ente Proprietario: ICCD

Mario Donnarummo, tartufaio a Bagnoli Irpino, racconta gli elementi più rilevanti nella sua esperienza: la sua passione per il cane e l'amore per la sua terra. Il tartufo è il prodotto di queste due tensioni, infatti la cerca del tartufo gli permette di poter girare per i boschi di Bagnoli Irpino, il suo paese natale, insieme ai suoi cani. Tartufaio è diventato come autodidatta, grazie alla sua caparbia e alla sua capacità di osservare la natura, di cercare di capire le forze che la dominano e che creano le situazioni idonee per la crescita del tartufo: i temporali, le lunazioni, ecc. Ma il tartufo è anche inserito nell'immaginario, un immaginario che in parte si collega alle antiche credenze dei Greci e dei Latini e si inserisce nelle relazioni interne alla comunità con un aspetto particolarmente denso: il dono.

Mario Donnarummo, truffle-hunter in Bagnoli Irpino, talks about the most important elements in his experience: his passion for the dog and the love for his land. The truffle is the product of these two passions: in fact, the truffle-hunting allows him walk in the woods of Bagnoli Irpino, his hometown, with his dogs. He's a self-taught truffle-hunter, thanks to his stubbornness and his ability to observe nature, to try and understand the forces that dominate and create situations suitable for the growth of truffles: thunderstorms, moon phases, etc. The truffle also appeals to the collective imagination, an imagination that is in part connected to the ancient beliefs of Greeks and Latins, and fits in the internal community relationships with a perspective charged with meaning: the gift.