



IL TARTUFO BIANCO

di Antonio Penzo



Non è strano né strambo che al solo nominarne il nome, ci si muova da casa e ci si rechi in angoli sperduti, sull'onda di un riflesso condizionato, che è quello che nasce dal tartufo o meglio dal profumo del tartufo?

Eppure io non sono mai andato alla ricerca di un tartufo con un cane appresso o fors'anche con una scrofa, né, a memoria, i miei genitori. Forse è un ricordo ancestrale che

nasce dal profumo che crea la legna nell'ardere nel camino o da quello umido del bosco autunnale e fradicio, immerso in foglie cadute e marcescenti o da fumanti tagliatelle lucide di burro fuso irrorate da scaglie del fungo; ricordi che si sono fusi nel DNA e che si trasmettono nei geni e che si scatenano non solo al sentire il nome "tartufo", ma anche al percepire quel profumo immenso e forse stordente che emana da questo fungo e che invero scatena esaltazione, innamoramento o follia, come dice il gastronomo Giovanni Gorla.

Si aggiunga anche il nome stesso "tartufo" è come il grido di Pietro l'eremita che scosse i cristiani per andare a morire sulla via di Gerusalemme. E via! .. Andiamo!. Anche le mogli si intruppano, invece di attendere il coniuge combattente, in preghiera, nella magione, cingendo la sacra cintura di castità. Come cambiano i tempi!

Al solo immettere il piede per entrare nel ristorante, che sta per imbandire il desiato pasto, l'odore del tartufo è come una vampata che ti scuote, una promessa che racchiude in sé l'evocazione e la suggestione della nostra atavica cucina, antica e preziosa seppure casalinga, schietta e gentile. La bruma autunnale lattiginosa, con i suoi colori gialli e vermigli che esplodono al primo raggio di sole che la riscalda, mi ha accompagnato e mi sarà fedele in questi giorni.

Tartufo! È ben strano che del bianco, ben poco conosca del come si immetta nelle radici e si propaghi, in quali terreni, in quali versanti e come risenta del tempo, delle piogge, della calura estiva e del suo odore che esce dal terreno, onde il naso di un animale lo possa percepire.

Il mondo del tartufo è circondato da misteri più forti del Santo Graal o della vita medesima, ma la ghiottoneria che lo sostiene è raffinata ed incontentabile, quasi mistica: una fede?

Nulla è scritto, non ci sono regole o norme precise e definitive: cosa distingue il tartufo di quercia, da quello di tiglio, o di platano, o di pino o di pioppo o di salice? Qual è l'epoca della raccolta? Ogni anfratto ha il suo momento che cambia anno per anno. Quale sarà l'entità della raccolta e la sua qualità? Ogni volta una novità: abbondante, scarso o assente; grosso o piccolo; più o meno profumato? Tutto è mutabile e nulla è programmabile.

E perché è così buono solo nella nostra Italia, e in essa Piemonte, Emilia Romagna, Marche e Toscana primeggiano?

E perché si esalta con i cibi dal gusto lieve, morbido e fine, come possono esserlo l'uovo o le patate al burro, la carne cruda pestata, le tagliatelle o tajarin, ed anche con cibo forte e robusto come può essere una acciuga appena dissalata e imbottita di aglio o una fonduta?

È un mistero di questo re della nostra tavola.

Indubbie sono le qualità gastronomiche del tartufo; con la "trifola" si preparano piatti gustosi e particolari, ma allo stesso tempo leggeri. Anche

i Greci attribuivano al tartufo poteri miracolosi e lo consideravano il frutto della fusione tra il fulmine, l'acqua e la terra. In effetti nel tartufo sono racchiuse in un unico frutto, tutte le fragranze e gli odori del bosco, il suo gusto è intenso ma delicato e il suo odore è a dir poco "stuzzicante". Le sostanze odorose presenti nei tartufi, agiscono a livello olfattivo, non solo in alcuni animali ma anche sull'uomo, provocando uno stato di benessere generale e di attrazione verso l'altro sesso. Le virtù afrodisiache del tartufo hanno un fondamento e non sono solo leggenda.

Nel tartufo sono stati individuati composti di tipo steroideo, delta-16-steroidi, e anche ormoni in tutto simili a quelli sessuali, 5-alfa androst-16-en-3-alfa-olo. Proprio alcune di queste sostanze, sono prodotte nei testicoli di alcuni animali, ad esempio i suini e i cani, i quali se ne servono per attirare l'altro sesso. La stessa cosa accade nell'uomo con alcune molecole di queste sostanze odorose chiamate feromoni, secrete durante le effusioni amorose dalle ascelle e le stesse sono presenti anche stabilmente nell'urina della donna. Se si uniscono queste proprietà chimico-organiche al naturale piacere che si prova gustando piatti stuzzicanti a base di tartufo, che coccolano il palato e cullano la fantasia, accompagnati da un buon bicchiere di vino e da una dolce compagnia, si ottiene quel fantastico mix di sensazioni, che rendono l'uomo e la donna più rilassati e intraprendenti. Quale migliore premessa per uno scoppiettante dopo cena? Più che una cena afrodisiaca ed eccitante. Ed ora metto alla prova le mie papille gustative.