

IL MAGAZINE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DEL TARTUFO NEL MONDO

# STILE TARTUFO



**VALERIO M. VISINTIN**

*Critico gastronomico*

# ACCADEMIA ITALIANA DEL TARTUFO



## STILE TARTUFO

Periodico trimestrale stampato  
su carta e in versione digitale

REGISTRAZIONE  
TRIBUNALE DI URBINO

ANNO I N. 1 DICEMBRE 2021

Direttore Responsabile  
SIMONE SAVOIA

Direttore Editoriale  
DAVIDE FELIGIONI

Comitato Di Redazione  
STEFANO SANDRUCCI  
STEVE AGNOLETTI  
CLAUDIO MODESTI  
ANTONELLO MAIETTA  
VALERIO BELTRAMI  
SIMONE SAVOIA  
ROCCO POZZULLO  
DAVIDE FELIGIONI

FOTO IN COPERTINA  
Fabio Fumagalli

Grafica  
Daniele Feligioni

Stampa  
Grapho5

Tutti i diritti riservati, è vietato la  
riproduzione anche parziale senza  
l'autorizzazione dell'editore



# SOMMARIO

- 3 **"Mangiateci e basta": un po' magia, un po' mistero**  
di Simone Savoia, Direttore di "Stile Tartufo"
- 5 **Per il nostro tartufo nasce un'accademia popolare**  
di Stefano Sandrucci, Presidente dell'Accademia Italiana del Tartufo
- 7 **Un tartufo strategico per rilanciare l'Italia**  
di Stefano Patuanelli, Ministro per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
- 9 **Non chiamatelo lusso: Il tartufo appartiene a tutti**  
di Rocco Pozzulo, Presidente della FIC - Federazione Italiana Cuochi
- 11 **Il Grand Tour italiano tra calici e tartufi**  
di Antonello Maietta, Presidente dell' AIS - Associazione Italiana Sommelier
- 13 **"Mi maschero in pubblico per la trasfarenza: solo così la critica può essere libera"**  
Parla Valerio Massimo Visintin, il critico gastronomico del Corriere della Sera di Simone Savoia
- 16 **Ripe d'Abruzzo**  
Il fascino di un vino affacciato sui trabocchi dell'Adriatico di Stefano Sandrucci
- 21 **Benedetti toscani! Nel piatto i nostri ricordi**  
La nostra "Ora d'aria" con lo chef Marco Stabile, toscano doc di Steve Agnoletti
- 23 **Ristorante, ricomincio da te!**  
di Valerio Beltrami, Presidente AMIRA - Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi
- 25 **A Matelica il trono di un re delle marche**  
Decanter di Claudio Modesti
- 27 **Il vero Made in Italy è il nostro paesaggio**  
Parla Massimo Lucà Dazio, Presidente FAI Abruzzo e Molise Fondo Ambiente Italiano di Davide Feligioni
- 29 **In Piemonte la nuova Alba del tartufo**  
di Antonio Degiacomi
- 30 **Paesi Custodi il Frontone tartufista**  
di Davide Feligioni
- 35 **Il codice sensoriale del tartufo**  
di Antonio Degiacomi, Isabella Gianicolo e Luigi Odello
- 36 **Tartufo dritto, tartufo rovescio**  
di Steve Agnoletti

# “MANGIATECI E BASTA”: UN PO’ MAGIA, UN PO’ MISTERO

di **Simone Savoia**, Direttore di “Stile Tartufo”

Il poeta Leconte De Lisle e lo scrittore Anatole France descrissero Alexandre Dumas padre (1802-1870) come “gran mangiatore... Un uomo simile dovette istintivamente pensare a quel che un eccellente scrittore chiama ‘il sistema di alimentazione necessario alle creature d’élite’. Ci si può convincere leggendo i Mémoires di Alexandre Dumas e le Impressions de voyage che egli strinse ben presto un’alleanza con la tavola. I suoi giri in Europa lo fa miliarizzavano con le preparazioni esotiche. Non c’è da stupirsi che abbia pensato di riunire, a beneficio del pubblico, le nozioni acquisite nel corso di una vita così attiva, brillante e celebrata”. Questo ritratto si trova nella prefazione della prima edizione (1873) di quel monumento letterario alla cultura culinaria francese rappresentato da “Il grande dizionario di cucina” di Alexandre Dumas. L’autore de “Il conte di Montecristo” consegnò al suo editore Lemerre il manoscritto nel marzo 1870, ma non fece in tempo a vedere pubblicata quell’ultima fatica letteraria, morendo tre anni prima dell’uscita nelle librerie de Le Grand Dictionnaire de Cuisine. Uno scrigno traboccante di oltre tremila ricette impreziosite di ritratti, annotazioni, divulgazioni storiche, ricordi, appunti di viaggio cui Dumas lavorò nel 1869. Tra quelle pagine si trova una descrizione del tartufo che suona quasi come un’epigrafe: “È stato chiesto agli uomini più colti di spiegare la natura di questo ipogeo, ma dopo duemila anni di discussioni e ragionamenti, la

loro risposta è sempre la stessa: non lo sappiamo. La domanda è stata rivolta ai tartufi, che hanno risposto semplicemente: mangiateci e ringraziate il Signore”.

Se il tartufo è rimasto un sublime mistero insondabile per uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, figuriamoci come possiamo svelarlo noi semplici appassionati e curiosi dell’Accademia Italiana del Tartufo. Ma una cosa possiamo garantirvela: la nostra passione emergerà in ogni pagina e in ogni articolo della rivista che avete tra le mani. E con questa chiave cercheremo di raccontarvi i molteplici aspetti di un tesoro nascosto sottoterra, ma che con la sua luce illumina territori, conoscenze, professionalità e filiere.

Il tartufo è un’assoluta eccellenza italiana. E proprio le punte di diamante che definiscono la nostra identità nazionale e il nostro stile saranno i trampolini obbligatori attraverso i quali l’Italia dovrà darsi nuovo slancio per ripartire dopo questi difficilissimi 16 mesi di coronavirus. Riaccendere l’economia e soprattutto i suoi stili di vita. Abbiamo bisogno oggi più che mai di tornare al ristorante, al bar, agli eventi, di vederci “in presenza” per condividere le nostre emozioni, le nostre sensazioni, le nostre conoscenze.

“Mangiateci e ringraziate il Signore” sembrano dirci con più forza i tartufi, come da immaginifica suggestione di Dumas. “Cercateci e tornate a vivere” ci permettiamo di far dire noi ai nostri amati funghi ipogei. Buona lettura!

# PER IL NOSTRO TARTUFO NASCE UN'ACCADEMIA POPOLARE

di **Stefano Sandrucci**, Presidente dell'Accademia Italiana del Tartufo

*Fatti non foste a viver come bruti ma per seguir virtute e conoscenza...*

Torniamo a pubblicare il Magazine dopo un periodo oggettivamente molto difficile e per questo proponendovi una delle più celebri frasi di Dante Alighieri, uno degli italiani più conosciuti ed apprezzati al mondo: la vera ragione dell'uomo sta nella ricerca e nel conseguimento della virtù e della conoscenza. L'Accademia e il suo intero progetto parte da questo, l'approfondimento nella cultura italiana è per noi un valore assoluto, eppure cultura nazionale non significa solo storia, letteratura, scienze o sviluppo delle arti, ma anche divulgazione delle bellezze del nostro intero Paese: ambiente, morfologia, paesaggio, tradizione popolare ed enogastronomia, vogliamo essere divulgatori di un nuovo benessere, soavi delizie, armonie.

Stile Tartufo è la rivista dell'Accademia Italiana del Tartufo nel Mondo (AITM) un nuovo Magazine, una voce più attiva e stimolante, nuova nell'esprimere principi e promuovere valori, dove al centro di tutto vi è l'intero mondo del tartufo con il suo concetto di stagionalità: i tartufi rappresenteranno il "core culture" della rivista senza dimenticare che "non saremo solo tartufo" poiché il mondo dei tartufi è molto di più di un semplice argomento gastronomico: ci occuperemo infatti di tutto ciò che riguarda promozione della cultura italiana e dell'italian lifestyle.

Ma cosa intendiamo per stagionalità? Per noi significa principalmente integrità ed assoluta freschezza: se vogliamo conoscere e degustare al meglio questo straordinario frutto naturale lo dobbiamo fare apprezzandolo nel breve tempo in cui esso sopravvive in piena naturalezza, "se ne valorizzi l'attimo" non si vada oltre questa breve, briosa vita e non si scelgano i surrogati poiché l'arte è grandezza e bellezza assieme ma solo se originale. Questa freschezza è

anche rappresentata dal nuovo Direttore, Simone Savoia: con lui il magazine acquisterà dinamicità e concretezza: una pubblicazione adatta ai curiosi e a chi ama la vita nella sua spontaneità.

Da tutti noi un grazie sincero a Simone per aver affrontato questa nuova e stimolante avventura.

Lavoreremo verso nuove scoperte ed emozionanti aspetti sensoriali ma anche verso un nuovo modo di proporre promozioni turistiche: il valore dei borghi storici, le nuove possibili professioni. Adesso più che mai crediamo che i tartufi freschi siano uno straordinario mezzo per la promozione di tutto il Made in Italy, non solo in campo agronomico: siamo sempre più convinti che le attività imprenditoriali che si occuperanno di sviluppo turistico dovranno elaborare progetti che creino emozione.

Il tartufo italiano rappresenta una storia ed una cultura popolare antichissima, è un elemento multidimensionale dove il suo aroma esprime fascino, dona desiderio: il suo destino è rendere elegante ogni preparazione gastronomica, sviluppando armonie sconosciute e creare inediti attimi di piacevolezza nell'uomo virtuoso.

Vorremmo abbinare questo straordinario frutto della terra ai piaceri più nobili e sani che ci dona la vita: degustare i tartufi significherà quindi degustare momenti di vita. I tartufi esprimono un dualismo classico dove la virtù ha origini misteriose ma che poi sfuma in forme reali.

Questo fascino nasce nelle nostre foreste (il bosco) dove la leggenda avvolge ogni razionalità ma in cucina poi tutto diventa concreto, qui il mito acquista forme reali sviluppando infinite note di dolce gradevolezza. Il Magazine è quindi un insieme di valori, culture e creatività, nuova conoscenza ma soprattutto passionalità e piacevolezza, una piacevolezza che ci è mancata per troppo tempo, e può rappresentare una voglia di vita tutta da recuperare, buona lettura.



# UN TARTUFO STRATEGICO PER RILANCIARE L'ITALIA

di **Stefano Patuanelli**, Ministro per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ci stiamo lentamente lasciando alle spalle un periodo molto difficile per tutto l'agroalimentare. Il settore del tartufo ha particolarmente sofferto sia per le restrizioni agli spostamenti, che hanno reso difficile lo scorso anno la sua ricerca nei boschi, sia per il blocco del canale Ho.re.ca e del turismo straniero. A ciò si sono aggiunte anche le problematiche legate ai cambiamenti climatici: la pioggia abbondante e la siccità prolungata, che condizionano completamente le annate di raccolta, la resa, la qualità.

Malgrado ciò il consumo del tartufo non è venuto meno e il settore ha sempre continuato a lavorare per non far mancare il suo prezioso prodotto sulle tavole italiane e del resto del mondo.

Pure con le difficoltà, grazie alle capacità imprenditoriali di molte aziende e alla dedizione di molti produttori di tartufo, la filiera nazionale del tartufo è in grado di commercializzare numerosi prodotti in tutto il mondo: un chiaro segnale dell'importanza delle produzioni di qualità, sulle quali bisogna continuare ad intervenire in termini di tutela della materia prima, di salvaguardia della professione, di corretta informazione alimentare, fondamentale per non far venire meno la fiducia ed il legame stretto con i consumatori.

Sicuramente, l'immagine del "cavatore" e degli immancabili cani usati per "scovare" i tartufi, è la più conosciuta dal consumatore finale, ma oggi più che mai c'è la necessità di stimolare ulteriormente la produzione interna, per mantenere in Italia le conoscenze di trasformazione e commercializzazione del prodotto fresco, sempre più minacciate da nuovi "competitor" internazionali come Spagna, Francia, Croazia, Romania, Bulgaria, Turchia ed Iran.

È quindi fondamentale inserire il tartufo, sia esso cavato che coltivato, tra le produzioni strategiche del Paese e mettere a punto politiche specifiche pianificate a livello centrale per immettere nella filiera

nazionale un prodotto più fresco ed ecosostenibile rispetto alle produzioni estere. Le ingenti risorse messe a disposizione dal PNRR e dalla PAC delineano un nuovo percorso per il settore in termini di sostenibilità, transizione ecologica e innovazione che non possiamo non cogliere.

La chiave di volta per la ripartenza, soprattutto per quanto riguarda le filiere come quella del tartufo, così sensibili agli stravolgimenti climatici, sta oggi nell'importanza di implementare i contributi che innovazione e tecnologia possono fornire per ridurre il rischio d'impresa per gli agricoltori e mitigare gli eventi estremi dovuti al cambiamento climatico.

È infine necessaria la valorizzazione del settore non solo sotto il profilo della produzione e della commercializzazione, ma anche come traino per il settore turistico, proprio in tutti quei territori regionali meno conosciuti, ma altrettanto ricchi di importanti varietà di tartufi.

La tutela del tartufo diviene, quindi, sinonimo di qualità della filiera e strumento di crescita del territorio e del turismo locale, in un circuito trasparente e virtuoso.

Motivazioni simili a quelle che hanno portato alla firma, lo scorso giugno, del Protocollo d'intesa fra il Mipaaf, la Federazione italiana cuochi e l'Accademia del tartufo nel mondo: dare slancio a una cultura gastronomica sostenibile e di eccellenza che favorisca il consumo e il giusto impiego del tartufo a tavola, e al contempo informi i consumatori per renderli consapevoli delle proprie scelte alimentari.

Il giusto equilibrio tra gli aspetti economici, sociali e ambientali, e gli strumenti per rafforzare la difesa della produzione di qualità, saranno sempre al centro delle politiche agricole, in modo da contribuire alla salvaguardia del primato dei nostri prodotti e attraverso le giuste campagne di comunicazione e promozione in Italia e all'estero, dei territori e delle realtà imprenditoriali sui mercati internazionali.

# NON CHIAMATELO LUSO: IL TARTUFO APPARTIENE A TUTTI

di Rocco Pozzulo, Presidente della FIC - Federazione Italiana Cuochi

Quando parliamo di cibo di lusso, l'immaginario collettivo corre subito al caviale, al foie-gras, alla bistecca di manzo Wagyu o allo stesso nostro tartufo bianco d'Alba, relegando al termine un "desiderio" che spesso è soddisfatto a caro prezzo, rendendo automaticamente questi alimenti di un esclusivo mercato dello snobismo più elitario.

La cucina italiana ed i suoi piatti sono conosciuti e apprezzati universalmente, grazie alla grandissima qualità delle materie prime e dalla unicità dei suoi sapori. La storia del cibo italiano è una storia antica fatta da ingredienti poveri ma che sapienti mani hanno saputo trasformare la materia prima "povera" in eccellenza.

Il termine "lusso" con la cucina nostra italiana, non esiste, è fuori luogo, tanto meno la celebrazione dello sfarzo che genera disuguaglianze sociali sul piano dell'alimentazione e dell'accesso al cibo. La nostra cucina invece, specie per noi cuochi diretti protagonisti, è motivo di riflessione sul valore, in senso lato, del cibo e di ciò che significa ed esprime. Noi italiani, con la nostra abitudine del mangiare bene, abbiamo dato con il rito del "convivio" un grandissimo valore aggiunto al cibo, che nulla ha che fare con il lusso, l'ostentazione e la ridondanza; per molte culture mangiare è una esigenza fisiologica, una consona abitudine, per noi italiani è momento di sacralità legato agli affetti, alla famiglia, ai bei ricordi di infanzia, quasi un atto d'amore e di rispetto

verso il cibo e quella tavola imbandita: una vera e propria filosofia di vita. L'italian sounding culinario ed enogastronomico è un fenomeno che spopola in tutto il mondo con l'imitazione delle nostre eccellenze enogastronomiche, che del Bel Paese hanno solo il vago sentore.

Il falso Made in Italy sfrutta la reputazione e l'attrazione della "buona tavola", danneggiando così una parte sempre più consistente dell'economia italiana e delle sue esportazioni agroalimentari, osteggiate anche da consistenti dazi, facendo lievitare il prezzo finale di vendita dei nostri prodotti verso quei paesi esteri in un ingannevole bene di lusso.

La Federazione Italiana Cuochi, Ente di categoria cui mi onoro di rappresentare, bene si colloca, e appoggia tutte quelle iniziative a tutela dei nostri prodotti a marchio italiano, e la loro sempre maggiore diffusione. Lo scorso anno la Federcuochi ha firmato un protocollo d'intesa con il nostro Ministero degli Esteri e la Cooperazione Internazionale, per la realizzazione di eventi promozionali volti a diffondere i valori della dieta mediterranea e promuovere la conoscenza delle vere produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane, nella convinzione che, soprattutto in ottica post pandemica, questa collaborazione porterà, nel mercato estero, concreti vantaggi nella nostra gastronomia fatta di "sostanza" e non certo di sfarzi o lussi culinari, in un'ottica di quel bel "Vivere all'italiana" che è da anni la nostra bandiera.

# IL GRAND TOUR ITALIANO TRA CALICI E TARTUFI

di **Antonello Maietta**, Presidente dell' AIS - Associazione Italiana Sommelier

Quando si parla di tartufo, si pensa immediatamente alle Langhe. Non a caso Paolo Monelli, il "ghiottono errante" che negli anni Trenta inaugurò la critica enogastronomica in Italia, attribuiva l'ingegno di matematici, statisti e finanzieri piemontesi al tartufo bianco di Alba, tuttora considerata la capitale del nobile tubero. Ma non soltanto Barolo o Barbaresco accompagnano i tajarin, perché già nell'adiacente Monferrato tartufo e Barbera fanno spesso coppia fissa.

Nella vicina Val Bormida, dove sopravvivono le antiche vie di comunicazione tra i porti del mar Ligure e le prime colline del Cuneese e il Piemonte si tramuta incerto in Liguria, il vino Dolcetto, sotto il nome di Ormeasco, incontra l'afrore del tartufo locale. Anche l'Appennino Emiliano è un giacimento tartufigeno: le sue pepite sposano a dovere le sontuosità enologiche che dal Gutturnio dei Colli Piacentini giungono fino al Sangiovese di Romagna.

Da qui non possiamo prescindere dal fare tappa ad Acqualagna, nella provincia marchigiana di Pesaro-Urbino, per trovare conforto in un sapido Pinot Nero di napoleonica memoria. Nel cuore della Toscana, San Miniato fornisce sorprendentemente circa un quarto dell'intera produzione di tartufi bianchi d'Italia. In questo splendido paesino affacciato sulla piana dell'Arno alcuni produttori hanno fatto del Trebbiano, spesso in versione spumantizzata, il loro alfiere enologico, e il tartufo ringrazia per l'attenzione.

In Umbria sono molte le zone in cui ha trovato casa il tartufo, in particolare quello nero nelle sue differenti sfaccettature. Da Norcia all'Alto Chiascio, dall'Alto Tevere Umbro al monte Peglia, fino alla selva di Meana e al monte Subasio, gli eccellenti piatti della tradizione si confrontano ad armi pari con l'avvolgente struttura dei vini a base di grechetto e trebbiano spoletino.

Nel Lazio, dai monti Lepini fino alla Ciociaria, non è raro imbattersi nel tartufo, da abbinare al sempre più promettente Cesanese, sia esso del Piglio, di Affile o di Olevano Romano.

Anche l'Abruzzo è in grado di dire la sua, con la diffusione di varie specie sotto l'occhio vigile della Majella e del Gran Sasso. Se la tradizione dice Montepulciano d'Abruzzo, un fragrante Cerasuolo fa al caso nostro su piatti più delicati. Per non parlare del confinante Molise, che potrebbe riscattare l'attenzione del mondo proprio grazie alla produzione di tartufi, concentrata soprattutto nella valle del Trigno, nel Medio Biferno e nell'Alto Molise, da accostare a un'altra eccellenza locale ancora desiderosa dei riflettori: la Tintilia.

Siamo consapevoli di non aver raccontato tutti i giacimenti del tartufo, a partire da quelli del Pollino, tra Basilicata e Calabria, dove l'Aglianico incontra il Magliocco. Questo vuol essere uno stimolo per visitare le bellezze del nostro Paese, da scoprire anche attraverso le peculiarità dei suoi piatti e dei suoi vini.



# “MI MASCHERO IN PUBBLICO PER LA TRASPARENZA: SOLO COSÌ LA CRITICA PUÒ ESSERE LIBERA”

Parla Valerio Massimo Visintin, il critico gastronomico “senza volto” del Corriere della Sera di **Simone Savoia**

“Io come The Young Pope, che non si mostra mai in pubblico? Esagerato!”. Sorride con leggerezza e autoironia Valerio Visintin, uno dei più importanti giornalisti enogastronomici in Italia, storica firma del Corriere della Sera. Poi spiegheremo il perché del richiamo al Papa giovane portato sul piccolo schermo da Jude Law.

**Visintin, l'ultimo progetto riguarda soprattutto i giovani. Di cosa si tratta?**

Sto lavorando alla scuola di divulgazione gastronomica, non critica gastronomica. L'abbiamo lanciata prima del coronavirus, ora intendiamo riprendere il discorso dal punto in cui siamo stati costretti a interromperlo per forza maggiore. I corsi si tengono a Milano presso la nuova sede nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier e sono aperti a tutti. Durano 5 mesi, 25 lezioni, 75 ore, e ci sono anche le visite ai ristoranti. Visite rigorosamente in incognito, perché poi gli studenti dovranno realizzare alcune recensioni per il nostro sito [scrivedigusto.it](#). Uno zibaldone enogastronomico, diciamo.

**Perché la critica gastronomica non è contemplata?**

Perché praticamente non esiste più, nessun giornalista può andare al ristorante e pagare il conto di tasca propria. E ci sono ormai pochissimi editori che lo fanno, che destinano parte del budget a questo tipo di giornalismo. I vernissage e gli appuntamenti stampa principalmente in voga oggi sono un'altra cosa. E non si tratta solo di ristrettezze economiche dell'editoria. È anche una questione di rapporti, tutti vogliono bene a tutti, o almeno così appare. E sì che la critica e la divulgazione enogastronomiche in Italia sono iniziate con Mario Soldati, Luigi Veronelli, Edoardo Raspelli, Vincenzo Buonassisi. Grandi critici e grandi divulgatori. Ma dopo di loro il deserto.

**Perché lavorare in incognito è così fondamentale?**

L'incognita è l'anima della critica gastronomica, solo un testata che possa permetterselo economicamente e politicamente può farlo. Anche se nel mio caso non mostrare il mio volto in occasioni pubbliche non mi ha avvantaggiato per niente, ma mi ha invece limitato nella mia professione. Immaginate voi portare una maschera totale dal 2008, per diversi giorni all'anno!

**Quando è maturata questa scelta mascherata?**

Quando la diffusione improvvisa dei social network aveva messo a rischio la mia identità, non potevo continuare a girare a volto scoperto come se nulla fosse. Con il rischio di finire su Facebook, Instagram o qualche altra piattaforma.

**Ma si tratta di un look pensato a lungo?**

Da ragazzino gli eroi mascherati mi affascinarono. Ma la prima volta che ho dovuto presentare un mio libro senza mostrarmi ho fatto intervenire sette amici vestiti come me. Tutti con baffi e barba finta. Rispondevamo tutti alle domande del pubblico, presentandoci come l'autore del libro! Sette Visintin, così da non capire chi fosse quello vero! La volta dopo mi sono vestito come loro e ho preso un sottocasco, anche se non vado in moto! Mia moglie mi ha fatto notare che dalle mani le donne riconoscono gli uomini e allora ecco i guanti per coprire quest'altro indizio.

**Qual è dal tuo osservatorio lo stato dell'arte della cucina italiana?**

Espressione che racchiude in sé una galassia! La cucina italiana corre su un doppio binario: un piccolo sentiero lastricato d'oro dei grandi chef, qualche centinaio, su un altro la stragrande maggioranza dei circa 300mila ristoranti in Italia che resta totalmente in ombra. La qualità media non è altissima, ma è un altro pianeta rispetto agli chef noti, vere star da copertina o da schermo televisivo.

**Questa dinamica cosa comporta?**

Si abbassa il livello di rappresentatività della cucina italiana. Al centro-nord è avulsa dal territorio nel quale ci si trova e si opera, cioè è una cucina quasi priva di riferimenti a prodotti e filiere locali. Una cucina globale, in cui spesso si perdono i sapori della materia prima.

**Se mangio a Milano ciò che mangio a Bruxelles, che gusto c'è?** Non è una prospettiva particolarmente entusiasmante, anche alla luce delle esigenze di sostenibilità ambientale. Mentre al centro-sud c'è più legame con la tradizione, che più in generale è radicata. E la tua Milano si conferma un laboratorio della comunicazione enogastronomica?







14

Milano non è un laboratorio enogastronomico, ma soprattutto un mercato gigantesco molto superiore alla domanda reale dei consumatori. Dentro c'è di tutto, persino la cucina milanese diventa una moda. Fino alla prossima moda che, forse, la scalzerà. La storica dimensione popolare è confinata a pochissime realtà ben fuori dalla cerchia dei Bastioni. Un contesto nel quale purtroppo è molto facile passare inosservati.

#### Ma il critico mascherato come vede il tartufo?

È un'eccellenza italiana. Nemmeno i cinesi non possono copiarcelo. A Milano il tartufo nella ristorazione è abbastanza raro perché i costi sono ingenti e l'economia non attraversa un grande periodo, soprattutto dopo la pandemia. Il tartufo può esplodere nella cucina casalinga, proprio per un contenimento di prezzi. Il tartufo è popolare perché non è necessario essere grandi chef per utilizzarlo e spesso si tratta di piatti alla portata di molte tasche. Anche una cucina veloce può essere impreziosita dal tartufo.

#### Qualche suggerimento?

I tajarin piemontesi, le pappardelle all'uovo, l'uovo in cereghin, la polenta classica. Basta non umiliare il tartufo con un gusto violento, ma invece esaltarlo il più possibile. Personalmente apprezzo tutte le tipologie di tartufo. Altri possono funzionare anche come preparazione di base, il bianco lo gradisco preferibilmente fresco.

#### Il critico mascherato è mai andato in cerca di tartufi?

Una volta sono andato a tartufi. Moltissimi anni fa, quasi un'altra vita. Sono andato da ragazzino, ero con mio padre e un cavatore, in Piemonte. Mi sono divertito molto, sembrava un miracolo ogni volta che tirava fuori qualcosa dal terreno. Ricordo il suo cane, meraviglioso, ma il cavatore sembrava avere anche più naso del quadrupede. Ero felice, anche se personalmente non avevo trovato nulla. Ma vedere quell'uomo, abbastanza avanti negli anni, che si emozionava ogni qualvolta trovava qualcosa e lo spolverava, davvero sembrava

aver tirato fuori un diamante grezzo. C'ero andato con mio padre giornalista, doveva realizzare una corrispondenza per il giornale per cui lavorava. Ho ancora bene in mente l'odore del tartufo, penetrante, avvolgente. Mi stupii del fatto che mi piacesse e ne fossi attratto, perché ad esempio mia madre ci sentiva il gas, non le piaceva.

#### Come riparte l'Italia enogastronomica dopo la pandemia?

La divulgazione sarà fondamentale per un rilancio totale dell'agroalimentare e dell'enogastronomia. Parlerei più di cibo e meno di cucina. Bisogna incentivare soprattutto le filiere produttive, i giovani produttori, le cooperative. Tornerei nelle realtà italiane, a vedere cosa si produce e come. Così sarebbe possibile combattere degenerazioni come l'italian sounding. L'Italia conserva uno zoccolo duro di tradizione che può essere ancora raccontato. Ma il padrone di chi racconta dev'essere il lettore e nessun altro. Ci sono centinaia di realtà che non aspettano altro che essere scoperte.

#### Ma con il caldo come la mettiamo, signor critico mascherato?

Mi maschero solo in pubblico! Altrimenti niente maschera, ovviamente nemmeno al ristorante. E poi non soffro il caldo! Anche con oltre 30 gradi all'ombra, non soffro. Durante l'Esposizione Universale di Milano nel 2015 non ho mai avuto problemi nemmeno a luglio e agosto presenziando a eventi all'aperto.

Dobbiamo al lettore il chiarimento su Young Pope. Che in una scena della serie di Paolo Sorrentino dice alla sua addetta all'immagine e al vulcanico Segretario di Stato Voiello: "Chi è lo scrittore più importante degli ultimi 20 anni? Salinger. L'artista contemporaneo? Banksy. Il gruppo di musica elettronica? I Daft Punk? La più grande cantante italiana? Mina. Nessuno di loro si fa vedere. Nessuno di loro si lascia fotografare". Forse è questa forza dell'invisibilità nell'era dei social l'ultimo scampolo di libertà.

Proprio come il nostro magico tartufo...

15

# RIPE D'ABRUZZO

Il fascino di un vino affacciato sui trabocchi dell'Adriatico di **Stefano Sandrucci**

Abruzzo, un mondo unico racchiuso tra le azzurre onde adriatiche e ripide, fiabesche montagne: scendendo veloci da Fara San Martino e dal monte Amaro si entra subito nella la Costa dei Trabocchi, è qui che l'uomo e le sue attività hanno per secoli rispettato e convissuto con un territorio straordinario: San Vito Chietino sorge su un piccolo colle, ed immobile sembra scrutare l'Adriatico. Nel vecchio borgo è situata la Cantina del Marchese Lucà Dazio, una realtà storica antichissima; questa famiglia originaria delle Fiandre ha sempre prodotto vino ma solo all'inizio degli anni 70 si svilupperanno le prime esperienze commerciali con i vini imbottigliati.

Percorriamo le strade del piccolo centro con il Marchese Massimo, uomo di profonda cultura e garbata gentilezza, è attualmente Presidente del FAI Abruzzo: le sue parole descrivono di come il tempo abbia cambiato le vie del paese e la natura degli uomini, Massimo usa dare un valore importante alla storia, "i ricordi sono un patrimonio troppo importante per essere trascurati": San Vito ha una memoria ancora viva, sorge infatti ad un passo da Ortona la cittadina dove tra il 20 ed il 28 dicembre del 1943, durante la seconda guerra mondiale, si svolse una delle più cruente battaglie della campagna d'Italia: un reggimento di paracadutisti della Wehrmacht tenne testa ad un'intera divisione alleata (la 1a canadese del Generale Vokes). I canadesi persero 1400 uomini e la città fu rasa al suolo, la popolazione civile subì oltre 1000 vittime.

La "Piccola Stalingrado" italiana (come fu definita dagli storici) rappresentò la drammatica testimonianza che l'avanzata alleata sarebbe stata estremamente lenta e che la guerra sarebbe durata ancora troppo a lungo. Massimo ricorda ancora i lunghi capelli dei soldati Indiani che scendevano dalle finestre delle case del corso, per un triste destino questi centri rurali, come San Vito avrebbero ospitato genti e culture molto diverse tra loro in quegli anni.

L'Azienda è oggi nelle mani di Mirta, la figlia di Massimo, è lei stessa che ci descrive l'importanza della famiglia e

di come questo valore sia stato fondamentale durante i secoli: "avere un'azienda familiare così radicata nel tempo significa anche un modo preciso di concepire la vita".

Pur adeguandosi alle moderne tecniche agronomiche ed enologiche, la cantina mantiene ancor oggi un'atmosfera che si dissolve nel tempo: questo messaggio è descritto ovunque, le antiche pietre e le pazienti botti, testimoni di decine e forse centinaia di vendemmie, ormai solo un originale e stupendo arredamento.

La produzione è principalmente concentrata sui vini bianchi, tutti etichettati a monovitigno IGP Terre di Chieti, linea "Rocca Valle Grande": il Pecorino rappresenta il "cuore centrale" di questa produzione, particolarmente amato da Mirta, in questo territorio questo vitigno mostra rara armonia con note di piacevole morbidezza dove una stimolante vivacità è garantita da una briosa acidità gustativa. Accanto agli autoctoni vengono prodotti alcuni internazionali come lo Chardonnay (particolarmente caro a Massimo) ed il Pinot Grigio. Tutti i bianchi esprimono note olfattive di media intensità ma particolarmente delicate: i cambiamenti climatici di questi ultimi anni con un sole estivo semitropicale e con i continui problemi di siccità sono condizioni assai difficili per la produzione di bianchi di qualità, anche in funzione di questo gli impianti produttivi sono ritornati alla classica pergola abruzzese in forma integrale. Questa scelta, seppur costosa, garantisce la migliore soluzione qualitativa: grazie alla copertura fogliare (che cresce in linea orizzontale) si ostacolano le scottature solari riducendo i danni da possibili grandinate, buona aerazione dei grappoli con riduzione delle patologie ed una raccolta manuale facilitata.

Siamo comunque in Abruzzo e la valorizzazione per l'uva Montepulciano è sempre stata una priorità per la famiglia Lucà Dazio, questa valorizzazione è espressa nella loro selezione, il Maximo (anche nella versione Riserva): la voglia è quella di far conoscere un vino di carattere, caratterizzato da tannini di buona eleganza.

L'invecchiamento in piccoli carati crea piacevoli morbidezze pur mantenendo una grande struttura gustativa.

La linea produttiva si conclude con due singolari spumanti Charmat: un bianco a base di Pecorino, lo Jemesù, ed un rosato da uve Montepulciano, Cirice: vini caratterizzati da un piacevole perlage e profumi particolarmente interessanti. L'acidità gustativa è ben bilanciata da un residuo zuccherino non trascurabile: questa caratteristica li rende piacevoli da abbinare ad antipasti, cibi leggeri salati ma anche dessert non troppo zuccherati (li potremmo definire assolutamente demi-sec)

L'ampia scelta dei vini prodotti ci garantisce quindi una buona valorizzazione di abbinamenti con il cibo, sia per la cucina regionale tradizionale che per una cucina più internazionale.

Sono proprio lo spumante "Cirice" ed il Montepulciano DOC "Maximo" che hanno regalato a Mirta e Massimo una delle loro più grandi gioie, i premi nella selezione del Concorso Internazionale Best Italian Wine Selection (Edizione 2021): la Medaglia d'oro e la Gran Medaglia per il rosso e quella di bronzo per lo spumante.

Oltre la cantina è possibile visitare un piccolo museo della civiltà contadina, patrimonio familiare, dove i ricordi si materializzano in oggetti di uso comune, attimi di vita quotidiana ma anche arnesi di lavoro e creazioni autoctone di pura genialità: percorrendone le aree si traspirano aromi di un mondo che sembra estinto, come se dolci fiabe si materializzassero all'improvviso, eppure i vini di questa storica famiglia sono nati tra questi oggetti, dentro questi momenti: una fusione tra spirito umano e tecnica creativa.

Ancora una volta la tradizione ed il valore dei territori sono gestiti e curati da una straordinaria conoscenza umana e da come questa possa essere trasmessa agli altri attraverso un calice di soave e piacevole nettare che osiamo chiamare vino.





## BENEDETTI TOSCANI! NEL PIATTO I NOSTRI RICORDI

La nostra "Ora d'Aria" con lo Chef Marco Stabile, toscano doc di **Steve Agnoletti**

Ripartire. Questo il lemma imperativo dell'Italia della ristorazione e non solo. Ripartire, tornare a sentirsi vivi, a dare gioia alla rassegnazione, regalare aria fresca a chi è mancata dopo un lungo letargo purtroppo non ancora definitivamente cessato. Già, ripartire. Ma da dove? La prima domanda che abbiamo fatto a Marco Stabile, chef dell'Ora d'Aria a Firenze, e Ambassador per l'Accademia Italiana del Tartufo nel Mondo, è stata proprio questa. La sua risposta ha la consapevolezza di un professionista innamorato del suo mestiere, della forza della semplicità: "Da ciò che abbiamo costruito, per spiccare nuovi voli!". Dice col suo immancabile sorriso. Niente fa capire di più, l'idea che Marco ha della vita, di questa affermazione, e conseguentemente, di quello che è la sua cucina. Solide basi, tradizione, bellezza, senso della sobrietà, genialità, trasparenza, sostenibilità, comunità. Tanti concetti perfettamente assemblati, nell'armonica atmosfera che si respira alla serata di riapertura del ristorante di via dei Georgofili. Armonia nei piatti, nei gesti e nei colori. Entrare ed essere accolti da una serie di quadri di stile minimal dalla semplicità apparente ma di un impatto visivo coinvolgente, del visual artist fiorentino Gabriele Romei, rivela, come Marco ci spiega con passione, la sua voglia di farci entrare in "un luogo dove arte, cibo e vino si fondono: il bello intorno, l'arte che avvolge e il buono dei piatti". Tutto continua infatti entrando nella sala principale. Alzando gli occhi alla volta, si prova

stupore per quel soffitto affrescato. Un'opera d'arte, pensata e realizzata da Gianluca Biscalchin, illustratore milanese, di origini fiorentine, che mette in scena con grande ironia le grottesche che possiamo trovare agli Uffizi adattandole al mondo gastronomico. Un tripudio di bianco, nero e oro. Quell'oro che fa venire in mente la tecnica giapponese del Kintugi, di aggiustare qualcosa di rotto. "Ho cercato di "riparare con l'oro" le ferite inferte dalla pandemia, dando valore al rinascere assieme alla parte più fragile ed esposta di ciascuno di noi", ci dice Marco presentando il suo nuovo menù. Composto di 3 percorsi, che si snodano tra il passato, il presente e il futuro. Sono evidenti le radici da cui proviene lo Chef e i luoghi a cui è legato, in piatti iconici come la "Ultrapappa al pomodoro con gelato al basilico" (2012), "l'Uovo, le uova e la gallina" (2010), o la mitica "Tartara di manzo marinato alla birra, nocciole e tartufo nero confit" (2006). Mentre i nuovi voli sono rappresentati da un approdo a piatti più vegetali, come il "Risotto, il bosco" o la "Ribollita a fette", o ancora nella rivisitazione di una ricetta di Caterina de' Medici: le "Pezzole della nonna, fumo, cipolla, erbe e ricotta". Un'ultima domanda Marco... "come vedi il futuro della tua cucina col tartufo?"- "Onesta, fatta col tartufo, rispettosa della materia prima ma non abitudinaria né fossilizzata. Una cucina dove l'oro tartufo unisce la terra al cielo". Questa la sua splendida risposta, che non può renderci che felici!

21



## RISTORANTE, RICOMINCIO DA TE

di **Valerio Beltrami**, Presidente AMIRA - Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi

L'estate ormai è passata, potremmo dire che il bilancio turistico sia abbastanza positivo e soddisfacente, ma con l'arrivo della stagione invernale cosa succederà? Questa è la domanda che tutti si pongono, è vero siamo quasi tutti vaccinati provvisti di green pass, ma ciò per il momento non ferma e non fermerà il Maledetto. Durante l'estate si è assistito ad un boom di prenotazioni nelle strutture ricettive italiane ma il problema è e, probabilmente, sarà reperire personale competente.

Un punto vincente sarà la formazione dei giovani, entrare nelle scuole professionali alberghiere non per insegnare le varie tecniche (per questo hanno già i loro docenti e il tempo sarà maestro), ma per farli innamorare della professione, amare quello che fanno, perché senza passione e amore per il lavoro che si svolge succederà quello che oggi abbiamo tutti sotto gli occhi: abbandoni dopo pochi anni dal diploma. A questo contribuisce anche il fatto che il nostro mestiere sia usurante, stare a contatto con l'ospite tutti i giorni per 12/14 ore, il sabato, la domenica, la

sera, le festività, non è facile e richiede abdicazione e dedizione.

Molti operatori hanno cambiato lavoro in questo periodo di pandemia inizialmente per la penuria di occupazione e, successivamente, perché hanno scoperto occupazioni meno faticose.

Questo ultimo pensiero dovrebbe portare i nostri politici a rivedere anche gli anni necessari nel nostro settore per maturare il diritto alla pensione (riconoscimento di attività particolarmente pesante e faticosa).

Sarebbe auspicabile unire le sinergie di tutti i comparti del settore, oltre a noi di AMIRA, sommelier, chefes, direttori e non pensare sempre al nostro orticello, questo perché andando avanti così tra qualche anno ci troveremo ad avere un'Italia (che è il paese più bello e ospitale del mondo) senza operatori nel settore turistico/alberghiero o ad avere personale di "fortuna" che non ama la professione e soprattutto il cliente, ma svolge il ruolo unicamente per il guadagno e l'attesa di poter trovare una diversa occupazione.

# A MATELICA IL TRONO DI UN RE DELLE MARCHE

di Claudio Modesti

Anche se figlio di una annata dal clima particolarmente movimentato, caratterizzata da gelate primaverili tardive seguite poi da periodi siccitosi, questo Matelica Riserva DOCG è riuscito comunque a sviluppare ed affinare tutte le sue potenzialità. Nel Decanter World Wine Awards (DWWA), prestigioso concorso enologico internazionale, ha conquistato la medaglia di platino con un punteggio di 97/100.

All'osservazione appare di un bel giallo paglierino scarico, con consistenti movenze. Olfattivamente rivela successioni profumate e finissime di frutti e fiori gialli, timo e rosmarino. Evoca anche intensa mineralità. Flavour intenso, persistente, pieno, con finale sapido e lievemente speziato di vaniglia e pepe bianco.

#### Abbinamenti

È un vino versatile, dote che deriva dalla sua grande struttura. È indicato con formaggi freschi o mediamente stagionati, con salumi con importante componente grassa che li rende anche spalmabili. Naturalmente adatto a prodotti ittici, in particolare con molluschi e crostacei in preparazioni senza pomodoro, da evitare l'utilizzo con pesci azzurri. È adattissimo a preparazioni con carni bianche di coorte soprattutto in cottura in stufato, anche con erbe aromatiche, e con primi piatti che prevedono la presenza degli ingredienti succitati.



**CAMBRUGIANO**  
VERDICCHIO DI MATELICA  
RISERVA DOCG 2017  
CANTINE BELISARIO

## IL VERO MADE IN ITALY È IL NOSTRO PAESAGGIO

Parla Massimo Lucà Dazio, Presidente FAI Abruzzo e Molise - Fondo Ambiente Italiano  
di **Davide Feligioni**

In una giornata assolata di agosto raggiungo l'Abruzzo, tra borghi arroccati e riserve naturali e mi trovo in una terra dalle mille sfaccettature. Viaggio e penso al mio ospite, penso al Marchese Massimo Lucà Dazio che mi sta attendendo nella sua cantina di San Vito Chietino. Poco dopo mezzogiorno raggiungo la meta. Una luce bianca si diffonde e lambisce il piccolo paese, dalla via un vento leggero spira ed i profumi del borgo, del mare riempiono i polmoni. Appena lo incontro lo porto a conoscenza della mia esperienza emozionale nell'attraversare i paesaggi abruzzesi e nell'arrivare alla sua dimora cinquecentesca.

Il Marchese, persona di garbo, dal cui sguardo traspare la tempra di uomo forte e gentile mi accoglie con un sorriso sobrio. Si percepisce a pelle, di essere di fronte a chi con la sua storia personale ha contribuito ad una storia collettiva basata su valori fondamentali e mi dice *"Oggi finalmente, stiamo assistendo ad un approccio al turismo più compiuto, che attribuisce al viaggio il valore di produrre un'esperienza che ci arricchisca in maniera tangibile ed indelebile. Ho da sempre utilizzato i cinque sensi come modalità di viaggio e questo ha fatto nascere in me la necessità di conservare e valorizzare il patrimonio di arte e natura dei nostri paesaggi, di salvaguardare le nostre tradizioni"*.

**Questo suo approccio l'ha portato a sentire propri i principi del FAI fino a diventarne uno dei principali esponenti e presidente regionale di Abruzzo e Molise.**

Per me è stato un impegno quotidiano che si tradotto nell'esigenza di comunicare e trasmettere il bisogno di una conversione consapevole e non fideistica dei valori dei nostri patrimoni. Il farsi custodi della natura e di tutto ciò che di bello hanno fatto le persone prima di noi è per me una filosofia di vita. Ho la convinzione che ci serva un'utopia per costruire un futuro migliore, una visione che elabori un pensiero integrato tra tutti gli attori del sistema Italia con il concorso delle migliori politiche e dell'impegno di tutti i cittadini per un profondo cambiamento del modo in cui leggiamo ed affrontiamo i problemi che ci circondano. Ci serve un'utopia che basandosi sulla condivisione, faccia da volano per uno sviluppo sostenibile per il nostro Paese e che prenda finalmente corpo una strategia complessiva che indirizzi verso frontiere concrete la crescita economica ed umana.

**Marchese, il FAI come educa e sensibilizza le comunità alla conoscenza al rispetto alla cura**

**dell'arte e della natura.**

Il FAI si è fatto da sempre, portavoce di interessi e di istanze sociali e con un'opera vigile ha difeso e tutelato paesaggi e beni culturali italiani. Si dice che l'Italia abbia poche risorse naturali forse è vero in senso classico ma in un'ottica di mercati che richiedono qualità e ricchezza di esperienze abbiamo la più alta concentrazione mondiale delle risorse maggiormente richieste: bellezza e paesaggio, cultura ed arte. Se riuscissimo a trasformarci in un paese che gestisce il suo territorio e le sue risorse in modo armonico ed efficiente porremmo le premesse per risolvere altri problemi cronici uno per tutti l'asimmetria Nord e Sud.

**La sento molto vicina ai nostri principi accademici, soprattutto di quelli dei Paesi Custodi del Tartufo.**

Se investiremo sul recupero paesaggistico del territorio creeremo sicuramente occupazione e reddito evitando lo spopolamento. Le piccole e medie imprese italiane vanno assistite perché sono la colonna vertebrale della nostra Italia che oggi è fragile ma è il nostro modello vincente.

Il nostro incedere, ci porta verso il belvedere ad ammirare quanto sia bella la Costa dei Trabocchi, fiore all'occhiello di questa meravigliosa sponda adriatica che lo stesso Massimo Lucà Dazio ha contribuito a valorizzare con il recupero del Trabocco Turchino attraverso i fondi FAI. Mentre percorro il viale ben curato, che ci conduce alla vista osservo il Marchese e noto la sua quiete nell'attraversare il borgo come se ogni pietra, ogni pianta, ogni fiore gli richiamassero alla mente ricordi intensi e pieni di tenerezza.

*"Oggi questa età mi fa guardare indietro con un distacco sufficiente e mi permette di guardare avanti con una prospettiva che ormai non conta più, quanti anni siano passati ma impedisce che i sogni diventino cenere"*. Con questo spirito mi accompagna e mi guida nella visita del suo piccolo museo contadino che regala in ogni angolo la bellezza degli aspetti della vita quotidiana, antichi attrezzi agricoli che esprimono valori che non vanno dimenticati perché raccontano la storia della gente. Un piccolo museo che strappa alla dimenticanza i ricordi di persone appartenenti a quel mondo agricolo spesso e a torto considerato minore.

Emerge anche qui la profondità del Marchese Massimo Lucà Dazio che nel salutarmi in modo austero e vigoroso mi rammenta che *"Non dobbiamo barattare la qualità con la quantità, audere semper!!!"* Grazie Marchese.

# IN PIEMONTE LA NUOVA ALBA DEL TARTUFO

di Antonio Degiacomi

I tempi del lockdown non hanno fermato i trifolao del Piemonte. La stagione 2020 del Bianco d'Alba, di produzione scarsa e di richiesta contenuta, ha finito per trovare un certo equilibrio nella raccolta e nei prezzi attraverso la forte crescita di spedizioni a privati, venuta a compensare le difficoltà della ristorazione e la soppressione della maggior parte delle fiere.

In quei mesi molti cittadini vivevano un senso di claustrofobia e di solitudine e se percorrevano qualche tratto di campagna sentivano una malinconica dissonanza tra se stessi, incerti e inquieti sul futuro, e la natura che continuava indifferente il suo ciclo, seguita con la solita cura dagli agricoltori. I cercatori, abituati alle esplorazioni solitarie con la sola compagnia del cane, sono andati avanti con tenacia e hanno ottenuto dalla Regione Piemonte la possibilità di uscire anche nelle ore notturne, secondo la tradizione; hanno affrontato in auto le strade deserte incontrando qualche pattuglia delle forze dell'ordine e poi si sono mossi sul terreno.

Le fiere di Alba e di Moncalvo sono riuscite comunque ad aprire alcuni weekend concordando un protocollo per la sicurezza, disponendo in modo diverso il mercato e ideando insieme al Centro Studi Tartufo un bicchiere trasparente per ciascun cliente chiuso da un coperchio di silicone con alcuni fori che funziona come pompetta, consentendo di sentire il profumo del tartufo senza toccarlo e senza mettervi su troppi nasi.

L'esperienza sarà utile anche nella prossima stagione mantenendo quel distanziamento e quelle precauzioni igieniche.

Nel Monferrato astigiano e alessandrino, nel Roero e nelle Langhe anche in un anno difficile sono state messe a dimora dai soci delle Associazioni dei tartufai alcune centinaia di piante, in prevalenza pioppi, piantandone due, tre, cinque in aree marginali vicino a tartufaie produttive in terreni aperti alla libera cerca, con il consenso del proprietario, avendo cura di mettere un robusto tutore e la rete metallica protettiva per proteggerle dalle spellature della corteccia provocate dalle corna dei caprioli.

L'iniziativa fu promossa fin dal 1981 dalla maggiore associazione astigiana, si è poi allargata ad altre aree, mostrando l'importanza che possono assumere le associazioni per intraprendere iniziative di tutela ambientale con opere di manutenzione forestale e nuove piantumazioni.

In attesa che i buoni propositi contenuti nel Piano Nazionale Tartuficolo 2017-2020 si trasformino in buone pratiche con il sostegno di una nuova legge sul tartufo e dei futuri programmi regionali di sviluppo rurale, sono importanti tutte le iniziative che sensibilizzano sulla cura e l'incremento degli ambienti tartufigeni.

Utili quindi le realizzazioni, piccole ma esemplari, di ripristino di tartufaie del Centro Nazionale Studi Tartufo. Interessanti le prime proposte che stanno venendo da alcune associazioni, come quella musicale Milleunanota, di piantare e seguire un certo numero di alberi tartufigeni per contribuire a contrastare le proprie emissioni di CO2 e da alcuni consorzi, come quello dello spumante classico Alta Langa, di dedicare un po' di spazio ai margini dei vigneti a piante tartufigene.

Sono da riprendere nei territori tartufigeni, dopo la pandemia, le presenze di tartufai esperti nelle scuole per trasmettere la conoscenza e il fascino di una pratica secolare che per durare nel tempo richiede il rispetto della natura e che può contribuire alla conservazione della biodiversità e del temperamento dei cambiamenti climatici.

I trifolao riprendono nel 2021 a percorrere i fondovalle o i boschi con i loro cani, a cercare sotto pioppi, roveri, farnie, tigli, salici, noccioli, carpini spesso associati a begli arbusti, come rosa canina, corniolo, sanguinello, prugnolo, biancospino, fusaggine per una nuova stagione che sarà quella che avrà voluto il meteo e quella che avranno preparato gli uomini e le donne con le vaccinazioni e le precauzioni per sconfiggere la pandemia. Ma il futuro si prepara guardando oltre la prossima stagione, lasciando un patrimonio ambientale e trasmettendo cura e attenzioni insegnate dalle migliori tradizioni e dalle conoscenze scientifiche.



# PAESI CUSTODI IL FRONTONE TARTUFISTA

Sotto il nobile fungo, sopra un mondo tutto da scoprire  
di **Davide Feligioni**

Se esiste una regione che sa raccontare il mosaico di diversità e di ricchezze dell'Italia, quelle sono le Marche.

Nel nord di questa regione, ai confini con l'Umbria immersi in un entroterra montuoso, con un Appennino dalle montagne morbide ed arrotondate come il monte Catria alto 1701 metri o il monte Nerone appena 1525, dove curiosamente anche la parlata dei suoi abitanti è morbida, sorge, su un'altura in posizione elevata, tanto che dal suo castello, la vista spazia da San Marino al mare, Frontone meraviglioso borgo di 1300 abitanti.

Frontone è un borgo che non tutti conoscono ma chi lo ha visto se ne è innamorato per le sue numerose attrattive sia architettoniche che naturali.

La memoria storico-architettonica dell'abitato è affidata alla trecentesca chiesa di Santa Maria dell'Acqua Nera, che custodisce una bella statua di terracotta raffigurante la Vergine con il Bambino, ed al magnifico Castello della Porta, già fortificazione di confine a sorveglianza del territorio, ai tempi dei romani che attraversavano l'Appennino per raggiungere l'Adriatico, che è poi diventato un vero castello negli anni mille. Venne ampliato nel XV secolo dai Montefeltro grazie all'opera di Francesco di Giorgio Martini che lo trasformò in baluardo e fortezza inespugnabile contro i Malatesta.

Il paesaggio è contornato di fresche vallate e verdi colline, ideali per passeggiate ed escursioni lungo gli agevoli sentieri. Il territorio di Frontone è uno scrigno di natura da scoprire tutto l'anno.

Scorci di incredibile interesse con colori che indicano le vie della pace interiore. Un'eccezionale varietà di sentieri, in grado di soddisfare e stupire gli appassionati del trekking, che zainetto in spalla, possono attraversare boschi tra scoiattoli, cerbiatti, volpi ed altri animali. Veri angoli di paradiso tra cascate di acque limpide e torrenti chiacchieroni che risalgono il monte Catria.

La bellezza di un paesaggio non è però condizione sufficiente per apprezzarlo; occorre sentire la presenza umana in esso. Senza la presenza operosa, propositiva, dialogante della gente che lo abita "non ci sarebbe conforto". Nel passeggiare per Frontone, traspare la felicità della comunità, che genera empatia ed arricchisce il turista stesso, in un'ottica esperienziale ben distante dal turismo massificato.

Un bellissimo segnale di vitalità del paese e di curiosità dei suoi abitanti. Volti e storie da incontrare, occhi da capire, odori sapidi di cucinato e sapori intensi dietro le insegne di trattorie e negozi da scoprire. Noi dell'Accademia Italiana del Tartufo, che abbiamo un nuovo modo di intendere lo stile italiano e promuoviamo instancabilmente, una filosofia imprenditoriale, che mette al centro le filiere delle nostre tipicità, abbiamo visto in Frontone, sin dall'inizio, una realtà dinamica su cui lavorare per far crescere la voglia di vivere il presente senza paura per progettare il futuro con una maturità che coinvolga l'intera comunità. Gli spazi felici non dipendono esclusivamente dalla loro bellezza, piuttosto dalla relazione che riusciamo ad avere con il luogo.

Nei Paesi Custodi del tartufo, si trova spesso rifugio per una sicura vacanza di piacere e di esperienze indimenticabili legate al cibo ed alla bellezza del paesaggio da non confondersi mai con il panorama. Frontone non fa eccezione ed un po' come il tartufo marchigiano, propone tutto l'anno un'offerta turistica valida per vivere luoghi naturali e paradisi geologici, evitando lo stress e il caos della città. La filosofia è quella del benessere, respirare aria pulita, godersi i sentieri boschivi e rilassarsi ascoltando il canto degli uccelli. Guardare un tramonto nel silenzio totale e ritrovare quel relax, che molto spesso ci viene sottratto dalle occupazioni quotidiane. Frontone fa parte del circuito "Comune Amico del Turismo Itinerante" e nel centro del paese si può trovare l'area attrezzata Il Cinisco che offre una pausa rigenerante all'insegna della prossimità e della qualità. Una vera e propria oasi che grazie alle sue proposte, spinge a misurarsi con la grandezza della natura sia gli amanti del turismo itinerante che quelli dello sport,

sia i grandi che i piccini. In una vacanza sotto il cielo vengono regalate ogni giorno suggestioni e gusti diversi.

Durante l'inverno Frontone è collegato mediante una funivia con i campi innevati del monte Catria e del monte Acuto. Un piccolo comprensorio sciistico, nel cuore dell'appennino Umbro-Marchigiano con neve garantita per buona parte dell'anno. Modernissimi impianti di risalita ci fanno raggiungere la stazione che è in posizione tranquilla a 1400 metri di altitudine. Dotata di tapis roulant per l'imbarco, si accede facilmente a 4 piste: la Panoramica (1110 m), la Faggio (900 m), la Direttissima (660 m) e la Cotaline (350 m). Nel Monte Acuto, i freerider si trovano a casa loro con una discesa fuoripista a valle di 6 km ed altre belle piste immerse nelle faggete che attendono tutti gli appassionati degli sport invernali. La zona è adatta a tutti vista la presenza di piste di ogni livello, ai percorsi per le ciaspole, agli anelli da sci da fondo, oltre ad uno snow park. Un nuovissimo kinderland

attende i più piccoli in un'area delimitata e servita da un tapis roulant per giocare e scivolare in totale sicurezza.

In primavera e soprattutto in estate è possibile effettuare escursioni fino alle cime dell'Acuto e del Catria le cui pendici boschive sono percorse da diversi sentieri tabellati. Gli amanti dell'aria aperta hanno a disposizione un bike park e circa 50 km di sentieri per trekking, nordic walking e mountain bike. Gli appassionati di equitazione potranno trascorrere intere giornate in sella ai famosi Cavalli del Catria e con tour guidati potranno risalire la montagna godendosi quel turismo che fa della lentezza un valore assoluto. Sia di inverno che d'estate, per rallegrare le giornate è d'obbligo una visita al ristorante La Cupa delle Cotaline, situato a 1400 metri s.l.m., dove si potranno degustare le migliori specialità locali. Vi aspettano un pranzo con cucina tipica, una tazza di tè o cioccolata calda davanti al grande camino in un ambiente completamente ristrutturato. Nel calore del legno,

il rifugio più alto della provincia di Pesaro-Urbino saprà coccolarvi per i vostri momenti di vacanza con gli amici o in famiglia disponendo anche di ampie camere da letto.

Una bella giornata così non può non finire che seduti a tavola ad apprezzare le tante delizie e tipicità di questa terra.

Dalla crescita, parente stretta della piadina romagnola, ai salumi, dalla carne alla brace, al coniglio in porchetta dalle erbe di campo, alle tagliatelle, al tartufo che non manca mai che sia bianco che sia nero. Frontone è ricca di ristoranti che propongono la buona cucina con sapori delicati basati su ingredienti stagionali di buona qualità. Bellezza, equilibrio, semplicità ed emozione la cultura gastronomica di questo piccolo borgo ha tutto. Tanto da offrire ad ogni turista con un vagabondare estetico la scoperta di un patrimonio incommensurabile che solo un Paese Custode può donare... ma raccontarlo non è sufficiente bisogna andarci.

# FRONTONE: LE NOSTRE SCELTE

**Come arrivare:**

Frontone è collegato alla Riviera adriatica grazie alla superstrada Fano-Grosseto. Prendere in direzione Roma fino all'uscita di Cagli est, imboccarla superando l'abitato e proseguire verso Pergola fino all'incrocio con la strada che conduce a Frontone. Per chi proviene dall'Umbria si percorre la Flaminia in senso opposto, arrivando a Cagli ed imboccando poi la strada che poi condurrà a Frontone.

**Dove mangiare:**

**Loc. Cupa delle Cotaline, snc Frontone (PU)**  
cupadellecotaline@gmail.com  
329/8624554 328/3339285

**Servizi:**

Bar Ristorante Self-Service Camere  
Parco giochi tematico Bike Park

**Dove Dormire**

**Area di sosta attrezzata "Il Cinisco"**

www.ilcinisco.it

Rifugio escursionistico

**"Monte Catria Cotaline 1400"**

www.montecatria.com

"Rifugi del Catria"

www.aziendadelcatria.com

www.uuoofrontone.it

**Per saperne di più**

puntoiat.frontone@gmail.com

www.facebook.com/frontone.puntoiat.turismo



# IL CODICE SENSORIALE DEL TARTUFO

di Antonio Degiacomi, Isabella Gianicolo e Luigi Odello

Negli ultimi 20 anni si è molto sviluppata l'analisi sensoriale che viene usata in tutta la filiera agroalimentare (vino, caffè, cioccolato, nocciola,...). Pochi sanno che il tartufo - e in particolare il Tartufo bianco d'Alba - è stato tra i primi alimenti a essere sottoposto ad analisi sensoriale scientifica e, in seguito a una ricerca di spessore che ha visto la pubblicazione di diverse tesi di laurea e articoli, a essere certificato sensorialmente.

Un primo testo su "L'assaggio del tartufo" venne pubblicato nel 1999 a cura del Centro Nazionale Studi Tartufo in collaborazione con il Centro Studi e Formazione Assaggiatori di Brescia. Quel piccolo manuale è stato alla base della formazione di esperti assaggiatori, molti dei quali diventati "giudici del tartufo" nel mercato della Fiera di Alba e in numerose Fiere del Piemonte. Ancora dalla collaborazione tra Centro Studi Tartufo e Centro Assaggiatori è nata un'edizione completamente rinnovata, ben illustrata, arricchita dall'esperienza ricavata dalle decine e decine di laboratori con centinaia di partecipanti.

Il "codice" dedica spazio anche agli aspetti biologici e ambientali - di fondamentale importanza per il futuro del tartufo - e testimonia la varietà dell'uso del Tartufo bianco d'Alba in cucina, dai piatti classici alle nuove proposte degli chef nell'Alba Truffle Show della Fiera Internazionale. Il tema caratterizzante è però l'analisi sensoriale. L'analisi sensoriale scompone, identifica, misura e valuta le sensazioni prodotte, nel caso del tartufo attraverso vista, tatto e profumo. Lo strumento sono le percezioni della persona, con la sua cultura, le sue esperienze, la sua emotività. La sfida è cercare di rendere, nei limiti del possibile, oggettivo quello che dipende in parte consistente da fattori soggettivi: educare i sensi, costruire gruppi di confronto, definire e condividere un linguaggio.

I destinatari sono tutti coloro che operano nel mondo del tartufo, dai tartufai al personale di sala dei ristoranti, passando per commercianti, cuochi, organizzatori di manifestazioni, amministratori. E tutti gli appassionati del tartufo, per comprare esemplari di alta qualità e per coglierne fino in fondo il piacere.



Numero pagine: 80  
Dimensioni: 17x29 cm

Il libro è acquistabile su:  
<https://shop.assaggiatori.com/>  
Anche nell'edizione in inglese:  
The Truffle Sensory Code

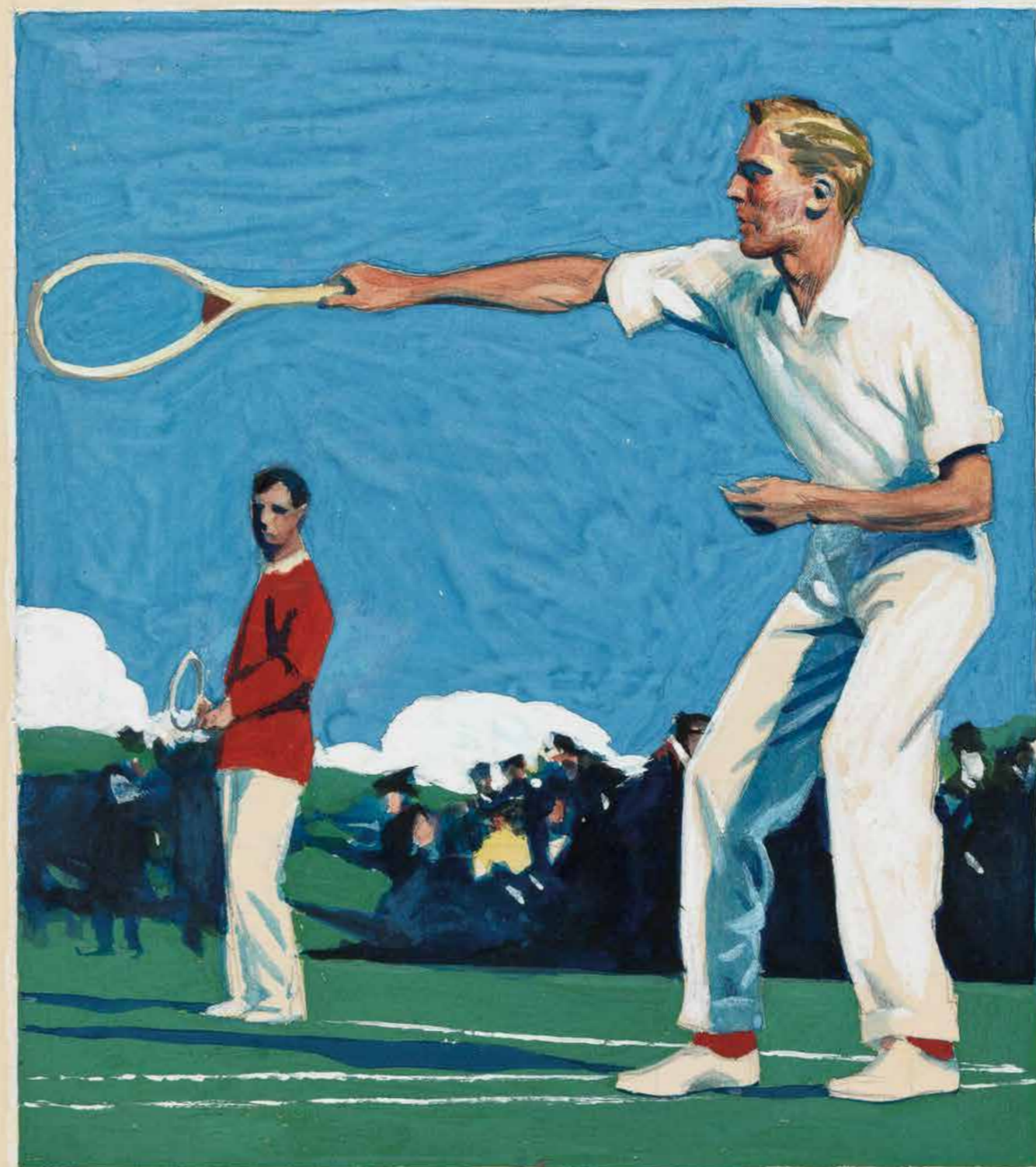
# TARTUFO DRITTO, TARTUFO ROVESCIO

di Steve Agnoletti

Fabio giocava spesso a tennis. Aveva un buon rovescio, a due mani, spinta decisa, visione d'attacco e tanta voglia di scaricare i propri silenzi. Ogni sabato mattina, puntuale e sorridente come un bimbo prima del gelato, si presentava all'appuntamento con l'amico di sempre. Alessio. Alto più di lui, veloce più di lui, sposato più di lui. Entrambi mancini, bancari e scrupolosi. Quel mattino Alessio era già arrivato. Fabio lo vide da lontano appoggiato all'ingresso del bar, con in mano la racchetta, la bottiglia d'integratore e il cappello in testa, a coprire gli occhi azzurri. Occhi sperduti in congetture segrete, in risposte mai date o tra le imponenti montagne del Tibet, sogno ancora irrealizzato. «Ciao, che sorpresa vederti già pronto!» esordisce Fabio arrivando con passo calibrato ed esitante. «Hai fretta di vincere oggi?» «Ciao, No, no... è che Sara... è uscita presto stamani!» risponde Alessio con tono distante, continuando a guardare le corde della racchetta, meccanicamente aggiustandole con le dita. Fabio è abituato ai modi lunatici di Alessio, a quella particolare diffidenza che lo rende misterioso e spesso malinconico. Così, alzando il tono della voce, per rendere più gioiosa la sua frase: «Ah, Sara! L'ho incontrata l'altro ieri al corso di formazione che fanno all'Accademia,» dice con enfasi e partecipazione, «finalmente può sviluppare questa sua grande passione, eh!» Alessio sposta lo sguardo dal fragile pallore delle sue dita fino a incontrare per un attimo gli occhi di Fabio e rapidamente fermarlo oltre, sulla terra rossa e assolata del Campo 3. Con fastidio, chiede: «Passione? Accademia? Di cosa parli?» «Ma del tartufo, no? Accademia Italiana del Tartufo!» risponde Fabio con stupore. Era per lui cosa conosciuta e quasi gli fece rabbia quella domanda di Alessio. «Ma come,» pensò, «lei lo sbandiera ogni volta che andiamo a mangiare a ristorante che niente è paragonabile al profumo del tartufo! Perché Alessio non lo ricorda?» Silenzio.

Un tuffo al cuore. In un attimo Fabio ha negli occhi la realtà. Un senso d'incredulità. Poi una domanda esce dalla sua bocca, sfumata, come la palla di un drop shot: «Alessio... dov'è Sara?» La risposta di Alessio non arrivò mai. Troppo debole la sua corsa, non aveva raggiunto la palla troppo corta, non aveva tentato neanche il tuffo disperato, non aveva lanciato la racchetta, non aveva lottato per quell'amore scivolato via lentamente. In ginocchio, in mezzo al campo, ora ogni rumore intorno si era fatto oblio. Una relazione si nutre di tempo. Tempo disponibile e gratuito. Perché ci vuole tempo per dialogare, per abbracciarsi senza fretta, per guardarsi, per condividere progetti, per ascoltarsi, per apprezzarsi. Ci vuole attenzione all'altro, che parla con i propri tempi, i propri modi, i propri gesti. Ogni piccolo segno racconta la vita, i desideri, le pulsioni di chi ci vive accanto. Alessio l'ho conosciuto qualche tempo fa. Ci siamo incontrati davanti ad una "Tartare di manzo con crema di bufala e tartufo nero pregiato".

Ricordo che lui la raccontava così: "Vedi quanta diversità in quei dadi di carne? Morbidi e succosi, di una particolare sfumatura dolce. Sono i nostri giorni, ognuno differente, sono il nostro cammino a volte duro, crudo, a volte dolce e tenero come certe sere d'estate a stringersi le mani. Piccole gocce di consistente latte a rendere cremosa quel che basta la carne, ora pronta per ascoltare e avvolgere, trattenere tutta l'aromaticità dei preziosi riccioli di pregiato nero tartufo. Profumo intenso anche in bocca, profumo nelle narici e sul palato, pienezza di ricordi, di mattini in cui si chiudono porte e si aprono distanze e domande. Questo piatto mi restituisce la consapevolezza dell'armonia, del niente che ha fine, come il senso del tartufo che ora echeggia nei miei sensi. È un drop shot, lento e misurato, sul quale ho imparato a correre, tuffarmi, non scappare".





**FERRARI**  
TRENTO 1902

Official Toast of Formula 1®



C E L E B R A T I N G   W I T H   T H E   G R E A T E S T