

ROTARY CLUB CHIVASSO DISTRETTO 2030° R.I.		 SERVIRE al di sopra di ogni interesse personale
CREN - Chivasso Rotary Electronic News Anno Rotariano: 2005-2006 "Noi per...." Governatore Distretto 2030°: Luigi Salvati	Presidente: Silvia Favetta Presidente Internazionale: Carl-Wilhelm Stenhammar	

BOLLETTINO N. 1804
CREN 234

IL TARTUFO, QUESTO FUNGO MERAVIGLIOSO...

Relatore:
Franco RACCA

Ristorante dei Cacciatori – Rolandini di Verolengo

24 Novembre 2005

Percentuale di assiduità: 75,44%

LE PROSSIME RIUNIONI

Giovedì 01/12/05	Riservata – Elezioni del C.D. 2007/08 Ore 20,00 – Ristorante dei Cacciatori- Rolandini di Verolengo	Silvia FAVETTA
Sabato 03/12/05	Consegna Borse di Studio Ore 16,00 – Chiesa degli Angeli - Chivasso	Silvia FAVETTA Riccardo MARTINI
Sabato 03/12/05	Cena natalizia del Club Contatto: St Jean de Maurienne. Si sta organizzando un servizio pullman ed è assolutamente necessario conoscere il numero esatto dei partecipanti. La partenza è prevista al termine della cerimonia di distribuzione delle borse di studio alla Chiesa degli Angeli. SEGNALARE LE ADESIONI ALLA SEGRETERIA.	Philippe MARTINER
Giovedì 15/12/05	Serata natalizia aperta a famigliari ed ospiti. Ore 20,00 – Ristorante Villa Sassi – Torino SEGNALARE LE ADESIONI ALLA SEGRETERIA.	Silvia FAVETTA

CRONACA DELLA SERATA



La serata, conviviale aperta a familiari e ospiti, ha avuto come protagonista il tartufo: infatti, dopo una buona degustazione nel menu, il relatore Franco Racca ha presentato ai soci, in modo approfondito ed esaustivo, le caratteristiche scientifiche e le notizie storiche legate a questa delizia gastronomica, di cui il nostro territorio è particolarmente ricco.

I tartufi non sono nè tuberi, nè funghi, ma il frutto di un fungo. Erano noti fin dall'antichità: dopo un periodo di splendore in età ellenistica ed in epoca romana, per anni caddero in disuso, ma ripresero importanza durante il Rinascimento.

E' curioso sapere che, nel 1368, il figlio di Edoardo III di Inghilterra, ad Alba con la giovane sposa Violante Visconti, "...grande copia di trifole avendo manducato per modo di pane, hautene un forte calore que lo addusse a trapasso..."...morire d'indigestione di tartufi oggi avrebbe un certo costo!!!..

I tartufi furono spesso usati dalla diplomazia Sabauda quali omaggi pregiati al Re Sole, a Luigi XV, a Maria Luisa d'Austria. Un diplomatico britannico a Torino nella metà del 1800 scrisse che le dame torinesi avrebbero potuto raggiungere la perfezione se non avessero avuto due difetti: l'amore per il dialetto e la passione per i tartufi, che nelle ricche mense occupavano sempre un posto di rilievo. Nei tempi odierni la gradevolezza del tartufo spinge nel periodo freddo moltissime persone alle varie sagre dei tartufi in buona parte d'Italia.

In Piemonte Alba e le Langhe contendono il primato di qualità con Asti ed il Monferrato. I tartufi degustati durante la cena provenivano dalla zona compresa tra Verrua Savoia e Cocconato.

Il Piemonte produce circa 40 quintali di tartufi all'anno contro i 300 della Toscana, con esemplari dai 150 ai 300 euro, contro i 90-200 della Toscana; inoltre sono circa 11.000 i "trifulau" piemontesi contro i 6.000 toscani.

In Francia, nel 1810, un contadino, certo Ms Talon, scoprì che ghiande provenienti da querce produttrici, rimaste a terra nell'inverno a contatto con il terreno micorizzato e interrate per caso, davano a loro volta produzione; si incominciò pertanto la coltivazione del tartufo e oggi la sua esportazione ricopre, in termini di denaro, il secondo posto dopo quello dello champagne.

La coltivazione dei tartufi è arrivata anche in Italia e ha fatto in questi ultimi anni veri progressi: sono sorte alcune aziende che, in presenza di terreno ricco di calcare e con analisi biennali sul grado di micorizzazione delle radici delle piante messe a dimora, garantiscono la raccolta dei primi tartufi già dopo i primi tre anni dall'impianto.

Esistono diverse qualità di tartufi; tra tutti emergono: il "tuber magnatum pico", il bianchetto, il brumale, lo scorzone e il moscato, scovati con l'indispensabile aiuto del cane, solitamente bastardino, con ascendenza tra le razze da caccia.

Unico cane di razza utilizzato in Italia è il Lagotto, allevato in Emilia Romagna.

Il tartufo bianco più grande è stato trovato nelle Langhe nel 1953: pesava due chili e mezzo e venne donato all'allora Presidente degli Stati Uniti Truman.

Una curiosità: il profumo del tartufo bianco è contenuto per l'85% nella scorza, al contrario quello del tartufo nero è contenuto nella polpa; inoltre la bontà del tartufo bianco non dipende dalla dimensione, mentre quello nero più grande più è saporito.

Chi scrive questo bollettino non sopporta neppure l'odore del tartufo, per questo ha particolarmente apprezzato l'aneddoto con cui l'amico Franco Racca ha concluso il suo intervento: un imprenditore tedesco, dopo un lavoro in Italia, ricevette in omaggio un cesto pieno di specialità italiane tra cui un tartufo di quattro etti. L'uomo, ringraziando con una lettera scrisse: "Stupendo! Peccato che le vostre Poste non funzionino, il pacco deve essere rimasto a lungo bloccato: puzzava da matti!.."

Alcune “profumate” immagini, della serata dedicata al tartufo !



AVVISO AI SOCI

Si avvisa i soci che il nuovo indirizzo e-mail della segreteria è il seguente.

segreteriaarcchivasso@rotary-2030.it

Il vecchio indirizzo non è più attivo dal 15 Ottobre 2005.

I soci sono altresì invitati a comunicare **CON URGENZA** eventuali variazioni di indirizzo e/o dati personali per poterli inserire nell'annuario.