

TARTUFI DELLA NOSTRA TERRA

Editoriale di William Casoni

Assessore regionale al Commercio e ai Parchi

Indubbiamente uno dei prodotti della terra piemontese più conosciuti e apprezzati al mondo è il rinomato tartufo bianco d'Alba, conosciuto sin dall'antichità e chiamato in latino *Tuber Magnatum Pico*.

Nome altisonante nella sua versione latina quanto simbolica nella versione popolare con quel suo richiamo al bianco, colore amato da queste terre, rafforzato dal nome di Alba che, oltre al richiamo della celeberrima città capitale delle langhe, rafforza l'aggettivo conferendo al fungo ipogeo una sorta di aura sacrale, proprio a lui che di luce in verità non ne ha mai vista, prima di venir scoperto.

Re del Monferrato, delle Langhe e del Roero, che ha aristocraticamente evitato, nei secoli, di attraversare le Alpi come hanno fatto tanti suoi amici con la scorza ben più scura e dura della sua. A differenza di tutti gli altri, restio a ogni forma di coltivazione e assolutamente legato a condizioni ambientali molto particolari, in fatto di umidità, temperature, caratteristiche del suolo radici su cui crescere.

Persino al centro di un'economia che lo vede fulcro degli interessi di buongustai di tutto il mondo che, in accanite trattative sono pronti a spendere cifre ragguardevoli per aggiudicarsi gli esemplari migliori di questa delizia del palato prerogativa quasi assoluta del Piemonte.

Sicuramente tra i migliori rappresentanti delle nostre terre, delle colline in cui cresce silenziosamente nascosto senza mai farsi notare, ricorda da vicino le abitudini delle genti che da sempre le abitano, vivono e lavorano. Riservato, sensibilissimo all'ambiente in cui si sviluppa, cresce anche per anni sotto terra, invisibile, collaborando con piante ben più grandi di lui con cui sa intrecciare rapporti di mutuo interesse.

Per scoprirlo occorre gente speciale che conosce non solo i luoghi, le ore, le stagioni, le

piante, il territorio, ma la terra, la dura, bassa, fertile, incontaminata, terra delle nostre colline, gente che si accompagna, come una simbiosi, solo al suo "tabui", cercatori che come lui amano lavorare in solitudine, nel silenzio dei boschi d'autunno, spesso avvolti dalla nebbia, senza farsi notare senza farsi vedere e senza lasciar segno del proprio passaggio.

Persino nell'aspetto rispecchia molti elementi della nostra cultura. Privo delle rotondità delle patate, il colore delle carote, la lucentezza delle cipolle, vagamente simile al "grottoluto" *Topinanbur* che diversamente la lui sbandiera la sua presenza con alti e colorati fiori gialli, mentre lui, lungi dal segnalare la sua presenza, resta sempre legato alla terra dove è nato e cresciuto e dalla quale pare non volersi staccare nemmeno quando scoperto viene posato, come un re, sul morbido mantello che riveste un vassoio per essere esposto in tutta la sua bellezza, pronto a rilasciare la sua ineguagliabile fragranza.

Questo nostro tartufo metafora del carattere nato dall'intreccio di cultura, tradizione, economia, commercio, territorio che, come e più di tante altre creature, ha contribuito e contribuisce a plasmare. Sono i caratteri umili e forti, talvolta sfuggenti di società contadine che hanno attraversato secoli di storia, carestie, invasioni, guerre ed epidemie ma che hanno saputo superarle proprio perché hanno un tratto comune immutato da sempre divenuto valore intrinseco destinato sempre più a diventare l'ancora di salvezza delle società secolarizzate: la terra, la nostra terra, quella che nessun cinese potrà copiare, nessun laboratorio clonare, nessuna business distruggere e che solo chi con essa è cresciuto e ci vive sa intimamente conoscere e amare. E chi più di un tartufo che nella nostra terra, dalla notte dei tempi, nasce, cresce e ci vive letteralmente immerso, può raccontarcelo?