

Perché solo Alba ed Acqualagna o Norcia, anche nel Delta del Po si possono trovare buoni e pregiati Tartufi

Parlando di questo prezioso “prodotto della terra” si cita doverosamente: Alba, Norcia o Acqualagna, con il loro tartufo bianco e nero. In realtà questo tubero è fortemente presente anche nel Veneto e nel Delta del Po. Il comune di Papozze, in provincia di Rovigo, per molti versi ha contribuito a far conoscere questa sua eccellenza anche fuori dai confini della provincia. Tutta l’area golendale e soprattutto l’isola del Mezzano, famosa per la sua villa settecentesca e per la cappella dedicata a San Carlo Borromeo, innalzata a perenne ricordo della sosta a Papozze del grande vescovo nella notte tra il 7 e l’8 febbraio 1508, era una vera e propria miniera con splendidi tartufi di tutte le dimensioni. Perché proprio le golene? La risposta ci viene da Vittoria Barbieri, che dopo la scomparsa di Fortunata Soldati, l’ultima “Tona”, è rimasta la memoria storica dell’antico locale, dove da sempre il tartufo è protagonista in tavola. Lei non ha dubbi, la zona era così ricca del prezioso fungo perché le spore vengono trasportate dal fiume Po, durante il suo viaggio dal Monviso al mare. Quando il centro abitato “Piazza Cantone” sorgeva tutto in golena, in un singolare abbraccio con il grande fiume, l’arte del “tartufino” o del “trifolario” (cercatore di tartufi) era molto diffusa. Il “tartufino”, ancora oggi, non agisce da solo ma insieme al suo cane perfettamente addestrato, non necessariamente di razza. Anzi i così detti “cani da pagliaio”, dalle genealogie incerte e confuse, sono i più bravi, hanno infatti nel naso l’abitudine di cercare quel po’ di cibo che serve a sopravvivere. Il cane scorazza ed annusa e all’improvviso inizia a raspare e a guaire, arriva allora il padrone che con una zappetta di ferro e con grande attenzione allarga la piccola buca e con le mani estrae il tartufo e lo porta al naso per fiutare l’intenso e persistente profumo, e al fedele compagno subito un pezzo di pane. Ma negli anni sessanta il centro abitato di Papozze venne interamente trasferito nella zona attuale, a cura e spese dello Stato, e le arginature, sino a tutti gli anni settanta, furono interessate da imponenti lavori di rinforzo e rialzo con conseguente pesante trasformazione dell’habitat golendale ed anche la proliferazione del tartufo diminuì. Da anni ormai le aree golenali e quelle a piano campagna, prossime alle arginature, godono di una certa tranquillità, e pertanto si è ricreato l’habitat ideale per la vita del tartufo.

C’è qualche abitante molto intraprendente che ha anche fatto di più perché ha da anni impiantato una tartufaia con querce micorizzate, il risultato è sorprendente, raccoglie dell’ottimo “scorzone” o tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum*) e del “bianchetto” (*Tuber Borchii*). Qualche volta in momenti particolari si può trovare del Bianco *Tuber Magnatum*. Va ovviamente ricordato che anche nelle tartufaie la raccolta avviene, come nelle aree aperte, con cane e zappetta.

Nel Sito della Regione Veneto alla voce Tartufo le notizie riguardanti la presenza di tartufo nel Delta sono ben confermate e ben specificate-

Giampaolo Rorato noto gastronomo e scrittore, pubblica sul suo Sito: **alcune considerazioni alla base del mio intervento al Convegno di Porto Viro sul Tartufo del Delta del 10 marzo 2013**

In Italia ci sono più di 50 Associazioni di Tartufai riunite nella Fnati (Federazione Nazionale Associazioni Tartufai Italiani) e almeno altrettante Città del Tartufo (da Alba ad Acqualagna, da San Miniato a Sant’Angelo in Vado, ecc.), come dire che in tutta la penisola italiana si produce e si raccoglie il tartufo. E ci sono località, come quelle citate e altre ancora ben note agli amanti del tartufo, italiani e stranieri, e numerose altre quasi o del tutto sconosciute, per cui è sconosciuto il tartufo di quelle località.

*Fra queste c’è la città di **Porto Viro, nel Delta del Po**, dove c’è un’antica e solida tradizione di raccolta del tartufo (i componenti la locale Associazione Tartufai sono oltre 50), mentre la provincia di Rovigo, cui appartengono Porto Viro e il Delta del Po, è probabilmente la terza provincia italiana per quantità di ottimo tartufo annualmente raccolto, eppure quasi nessuno (oltre agli addetti ai lavori) conosce questa straordinaria realtà.*

Dall’ Ottobre 2007 è’ ufficialmente nata l’Accademia del tartufo del Delta del PO, nell’ufficio Notarile del dottor Livio Penzo di Adria; la sede manco a dire a Papozze- Attualmente Il presidente è il prof Antonio Dimer Manzolli

Il sogno dell'Accademia è quello di dare un contributo alla conoscenza di questo territorio unico, attraverso le sue peculiarità e, nel caso specifico, il tartufo ci sembra un ottimo veicolo. E' bello pensare e sperare che una nuova stagione stia per avere inizio. La provincia di Rovigo e particolarmente il Delta ne devono usufruire e trarre vantaggi; non solo per la gioia dei locali che ne hanno fatto quasi un segreto da tenere in loco- Forse ora non più!!!!

Dr Romolo Cacciatori

Enogastronomo

Relatore; iscritto all'albo Nazionale dei docenti Sommelier

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA E TARTUFO NERO ESTIVO DEL DELTA

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:



n. 8 fiori di zucca, 250 gr di ricotta di pecora, 50 gr di parmigiano, 50 gr di tartufo nero estivo grattugiato, 1 tuorlo d'uovo, sale e pepe q.b.

Per la fonduta:

200 gr di Asiago, 200 gr di panna, 40 gr di tartufo nero grattugiato.

Per la pastella:

¼ di litro di birra chiara, farina q.b., sale q.b.

Preparazione:

Pulire e lavare i fiori di zucca, preparare il ripieno con la ricotta, il parmigiano, il tuorlo d'uovo, sale, pepe e tartufo grattugiato. Amalgamare bene il tutto. Riempire i fiori di zucca con il ripieno preparato precedentemente ed infine passarli nella pastella e friggere con abbondante olio d'oliva.

Preparare la fonduta facendo sciogliere in una casseruola il formaggio tagliato a dadini, la panna, mezzo cucchiaino di farina. Mescolare sempre su fuoco moderato per dar modo al formaggio di sciogliersi, ottenendo così una fonduta. Correggere con sale e pepe.

Servire i fiori di zucca su letto di fonduta e ultimare con lamelle di tartufo.

(OPPURE) Porre la fonduta sul fondo del piatto, sistemare i fiori di zucca ripieni e aggiungere lamelle di tartufo fresco.

VENTAGLI RIPIENI DI MONTE VERONESE "GIOVANE" E TARTUFO NERO ESTIVO DEL DELTA.

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

200 gr di semola di fiore di grano duro, 200 gr di farina bianca, n. 10 tuorli d'uovo, un cucchiaino d'olio d'oliva, sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

400 gr di formaggio Monte Veronese “giovane”, 50 gr di tartufo nero grattugiato, 100 gr di parmigiano, 1 tuorlo intero, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Preparare la pasta impastando la farina bianca, quella di grano duro, le uova, un cucchiaio d’olio d’oliva, sale e pepe. Lavorare a lungo per ottenere una pasta soda ed elastica. Lasciare riposare per 30 minuti coperta con un panno. Preparare il ripieno con il formaggio (Monte Veronese), il parmigiano, sale e pepe, l’uovo ed infine il tartufo nero grattugiato.

Preparare una striscia di pasta e spennellarla con l’uovo. Tagliare a forma di quadrato di 5 – 6 cm per lato. Posizionare al centro il ripieno e unire i lati in diagonale per ottenere un triangolo. Nella padella sciogliere il burro, un mestolo di brodo vegetale, il tartufo grattugiato e portare il tutto ad ebollizione. Successivamente unire la pasta precedentemente cotta, saltare in padella il tutto.

Servire con tartufo nero fresco a lamelle.

Le ricette sono di Costantino Lo Iacono (padre) e Giuseppe (figlio) Chef presso **Ristorante “Le Magnolie” Via Braglia 3 – 45010 Papozze (Ro)- tel. 0426-44720**
E-mail: a.tartufo@libero.it – Il ristorante è la sede dell’accademia