

LA TRIFOLATA D'ONORE alle nozze di diamante del tartufo

La cittadina di Alba si prepara a festeggiare i settantacinque anni dell'industria dei tuberi che l'hanno resa famosa in tutto il mondo

ALBA, agosto

L'EMERGATA delle Poste di Alba ebbe un moto di viva sorpresa quando, nell'ufficio deserto per il periodo estivo e l'afa soffocante, si è vista davanti un voluminoso cilindro di barriera stagata, accuratamente sigillato con i bollii re, golamentari e indirizzato ad Haile Selassie, Imperatore d'Etiopia, Ghelil Imperiale, Addis Abeba, «Spedite Morra», aveva detto con aria distratta il lift, e la signorina ha dovuto fare lunghe ricerche tra manuali ed archivi per sapere quale tartufo avrebbe dovuto applicare.

Ad Alba, infatti, sono abituati da tempo a spedire pacchi con la scritta «campioni tartufi», ai più disparati luoghi d'Italia e dell'estero; finora, tuttavia, le destinazioni preferite erano sempre state quelle degli Stati Uniti, dell'Inghilterra, della Francia, Nazioni che, come si dice qui, «sono a portata di mano». Ma in Africa, per la verità, nessun tartufo era mai stato spedito. Subito la storia del Nugas che avrebbe mangiato i preziosi tuberi albesi, ha fatto il giro della ridente cittadina delle Langhe e ha dato il via alla «grande begarre» che da oggi in poi caratterizzerà tutta la zona, impegnata, come ogni anno, a combattere la «guerra della trifola». Questa guerra si conduce con impegno da circa un secolo.

DODICI RICETTE SEGRETE

Alba, infatti, è conosciuta nel mondo come la «regina del tartufo» e è nessuno si è mai sognato di mettere in dubbio questa supremazia anche se in alcune regioni della Russia, della Jugoslavia, della Corea e dell'America del Nord il tartufo cresce in notevole quantità. Soltanto a Perigord, in Francia, ci si rassegna malvolentieri a questo «commonwealth» del tartufo, e la lotta per il potere rappresenta un secondo fronte. Perigord è la capitale della Dordogne, Alba quella delle Langhe. Per una curiosa coincidenza, le due regioni presentano molte analogie: le Langhe producono in gran copia tartufi e vino, lo stesso accade per la Dordogne: alla città di Cognac si contrappone Barolo, a Champagne Dogliani.

Se Perigord ha il merito di avere introdotto il tartufo nero alle corti di Carlo V, qualche centinaio d'anni prima che Alba iniziasse la sua conquista del mercato mondiale, le Langhe contrappongono ed integrano la produzione di truffes noires con il bianchissimo tuber magnatum,

esclusiva produzione piemontese. Al proposito si è discusso molto. I più famosi chefs, i grandi dattori dell'arte culinaria, hanno preso partito ora a favore dei «bianchi» ora dei «neri». La lotta a colpi di ricette e di frangenti paturgeliche non ha mai avuto esito positivo finché l'obiettivistico e autorevole Times di Londra non ha giudicato, il 26 novembre 1933 (data che per gli albesi è storica) che le Langhe «producono i tartufi bianchi i più profumati e i migliori del mondo». Tuttavia i visitatori non hanno approfittato del loro trionfo; ancora oggi dicono: «Noi parliamo e parleremo sempre a colpi di caseruelle e con le tavole imbandite: neri o bianchi che siano, assaggiati i nostri tartufi. Poi ne discuteremo».

«Il discorso» si conclude sempre con la fornitura di una vellina gialla, nella quale sono scritte dodici ricette segrete per la degustazione dei tartufi. La più importante di queste ricette è riportata dall'Artus, il quale suggerisce di tagliare a fette sottilissime la truffe, di disporla in un piatto a strati alternati con abbondanti gratinate di parmigiano di condirla con molto sale, pepe e olio d'oliva o burro; quindi, di far fondere il tutto in un forno e servirlo con succo di limone. L'Artus non parla del bicarbonato; sembra, tuttavia, che ogni dietivo sarebbe inutile perché il tartufo d'Alba non è un cibo pesante.

La diffusione commerciale e industriale del tuber magnatum delle Langhe ha avuto luogo 75 anni fa. Ad iniziarla è stato un Morra, nome che, nella zona, ricorre non la stessa frequenza. Morra nella Bibbia. C'è addirittura la dinastia dei Morra: un Morra, secondo la tradizione, ha trovato il primo tartufo della storia; un Morra, ha cominciato a produrre il tubero e se stesso; un Morra ha iniziato la fase industriale; un Morra infine, ancora piccolissimo e un termine sulle gambe, ne continuerà i fatti e le fortune. Oggi la dinastia è più fiorente che mai: alla sua testa è Giacomo, un uomo di 76 anni, dall'aspetto distinto, con gli occhi che brillano dietro modernissimi occhiali cerchiati d'oro. Alto e calvo, sembra un ambasciatore inglese dell'epoca Vittoriana; ha relazioni con l'estero, forse magisteri di un Consolato Generale d'Italia. Ha tre figli, tutti maschi, e un nipote, Giacomo, che a soli quattro anni dimostra già una passione tar-

infaria pari a quella dei suoi avi. Il dominio dei Morra è quasi assoluto: è di loro proprietà l'albergo citato dalle più note guide gastronomiche, dove i tartufi possono venire assaggiati in tutte le salse; è loro la piccola industria di preparazione e conservazione a vuoto dei tuberi per la esportazione; è loro la «borsa» dei prezzi che, ogni anno, si svolge da settembre a dicembre, secondo il più corretto codice commerciale: se la raccolta dei tartufi è abbondante, il prezzo è basso; se è scarsa, aumenta sensibilmente il costo. Forse in nessun campo economico la dura legge della richiesta e della offerta è stata così rigorosamente applicata. I Morra, ad ogni modo, sono quasi moralmente impegnati ad assicurare tutta la produzione del mercato.

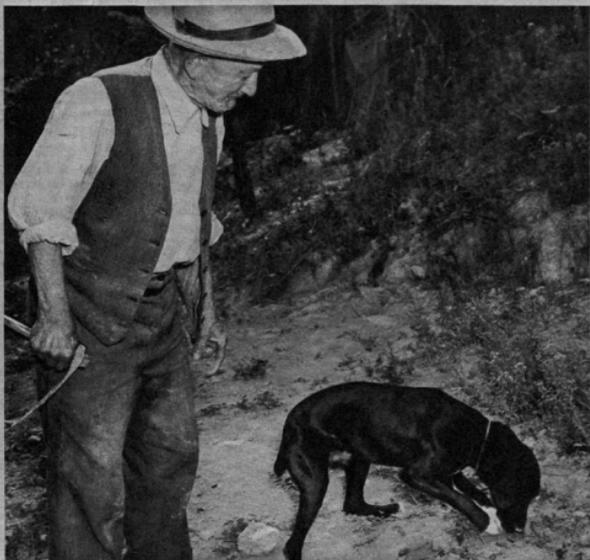
In questo modo sono riusciti a creare un «prezzo medio» del tartufo: circa 10.000 lire al chilo, ossia un valore bilanciato fra le 30.000 lire delle annate magre e le 5-6.000 lire delle stagioni buone.

Diretto collaboratore dei Morra nella loro impresa economica, una delle maggiori fonti di proprietà dell'albese, è Battista Monchiero detto «Barot», un vecchietto piccolo, con il viso raggrinzito come la cortecchia di un albero, e che, pur avendo soltanto la licenza di terza elementare, è rettore di una università: l'università dei cani per la cerca dei tartufi. Questa «accademia» canine è nata contemporaneamente allo sfruttamento commerciale dei tartufi ad opera del vecchio Morra, cioè nel 1890, quando il padre di Battista Monchiero, Antonio, pensò di met-

tere a frutto la sua abilità nell'istruire i cani, per la maggior parte bastardi, a scoprire sottoterra i «diamanti» della cucina. Il corso si tiene a Roddi, una piccola borgata di Alba, aggrappata ad una collinetta a pochi chilometri dalla cittadina, nella *dépendance* di un vecchio castello del trecento. L'addestramento dura un paio di settimane e costa al proprietario del cane quasi cinquanta lire, una cifra esigua.

L'istruzione che «Barot» dà ai suoi allievi, sempre uguale da tre quarti di secolo, sembra aver preceduto i complicati studi analitici della psiche animale, che ora vengono praticati nelle più moderne scuole d'allevamento. L'uomo e un cane esperto sono i compagni di lavoro della «matricola». Dapprima gioca l'aspetto, che porta il cane alveo a scovarsi, anche a una notevole profondità. Il boccone di pane nascondo da «Barot», poi è il cane esperto che, con l'esempio pratico, mo-

CORRISPONDENZA DI EMILIO FEDE



Black, un bastardo bravissimo nella cerca dei tartufi, è l'allievo prediletto dell'allenatore Barot: ecco l'intento di futare il terreno dove il suo maestro ha nascondo un tubero prelibato. L'addestramento di cani dura un paio di settimane e costa ai proprietari 5000 lire soltanto.