

## Per i romani il Tartufo era “figlio del fulmine”, oggi un Centro all'avanguardia studia la sua coltura.

**SANT'ANGELO IN VADO (PU)**- Il tartufo tra leggenda e scienza. Il prezioso tubero, diamante della tavola, è da sempre in cima ai desideri culinari dei buongustai che fino dai tempi remoti lo cercano nei boschi, tra querce, pioppi e roverelle.

I romani lo chiamavano il «figlio del fulmine», perché cresceva sotto le piante colpite dalle saette di Giove. La rapida variazione dell'elettricità era, secondo gli antichi, il motivo della sua nascita. Nel Medioevo gli uomini credevano che le streghe si nutrissero di questo fungo durante le notti di luna piena.

Oggi sappiamo che la loro apparizione non dipende né dal fulmine né da sortilegi. Al Centro Sperimentale di Tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado i ricercatori puntano ad identificare con precisione le particolarissime condizioni ideali che permettano lo sviluppo del Tartufo. Qui da anni vengono prodotte le piante micorrizzate, cioè alberi le cui radici “ospitano” il fungo: il Tartufo infatti vive in simbiosi con la pianta, traendone il nutrimento e rifornendola a sua volta di acqua e sali minerali. In laboratorio è possibile riprodurre quest'unione: il micelio, la parte vegetativa del fungo, avvolge la radice formando un ingrossamento, la micorrizza. Dopo un'attesa che può durare anni il micelio formerà il frutto, cioè il tubero che arriva sulle nostre tavole.

<Il problema è che non sempre il frutto si sviluppa – dicono dal Centro di Sant'Angelo in Vado-, a creare le condizioni ideali contribuiscono molti fattori, dalle caratteristiche del terreno e della vegetazione alle condizioni climatiche>.

All'eccellenza internazionale da oltre 30 anni, il Centro Sperimentale di Tartuficoltura riassume in sé la storia della tartuficoltura nella provincia. I primi tentativi furono fatti nel monte Pietralata dove fu impiantata la prima tartufaia artificiale. La storia delle tartufaie è legata alle opere di rimboschimento attuate dagli anni trenta fino al dopoguerra nei monti del Furlo, delle Cesane, di Carpegna. In questo periodo ai vivai provvisori che servivano per le opere di rimboschimento viene sostituito un vivaio unico governativo che doveva sorgere in posizione centrale, appunto Sant'Angelo in Vado. Le operazioni di rivegetazione richiedevano in media un milione di piante all'anno. Queste operazioni servivano a combattere la grave disoccupazione che colpiva questi territori montani.

Nel 1955 il comandante del Corpo Forestale dello Stato Mannozi Torini volle dare un nome al vivaio di Sant'Angelo che venne definito **Vivaio Valmetauro** in onore del fiume e della valle. Da allora sono state micorrizzate 865.000 piantine di nero pregiato e 155.000 di Tuber Aestivum (nero scorzone), mentre ancora oggi sono maggiori le difficoltà legate alla coltura del Tartufo Bianco Pregiato (Tuber Magnatum Pico).

Il Tartufo a Sant'Angelo in Vado è protagonista tutto l'anno, ma diventa sovrano della vallata nei fine settimana dal 12 ottobre al 3 novembre per la 50° Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato.

## CUCINA CON RE TARTUFO

Un assaggio dei piatti da gustare alla 50° Mostra Nazionale del Tartufo Bianco che si terrà a Sant'Angelo in Vado nei fine settimana dal 12 Ottobre al 3 Novembre

**SANT'ANGELO IN VADO (PU)**- Una cucina come quella della nonna, fatta di prodotti semplici e genuini, come tradizione vuole. Piatti caserecci esaltati dalla celebrità della tavola, sua Maestà il Tartufo. Dai crostini alle tagliatelle, per finire con l'uovo “alla Rossini”, il Tartufo va servito sempre fresco e affettato con l'apposito taglia-tartufi. Il Tuber Magnatum Pico donerà aromi inconfondibili ed eccezionali pronti a deliziare i palati più sovraffini durante la 50° Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato.

### Il Menù della Tradizione:

#### Crostini al Tartufo Bianco Pregiato

**INGREDIENTI** per 12 crostini: 12 fette di pane casereccio, 50 gr. di Tartufo Bianco Pregiato, 50gr. di burro, uno spicchio d'aglio.

*COME SI PREPARA:* mettere il burro insieme ad uno spicchio d'aglio tritato fine e fare fondere a fuoco basso. Pulire i tartufi leggermente con un coltellino e sciacquarli appena in acqua tiepida, grattugiarli unendoli al burro fuso. Scaldare per pochi minuti senza farli soffriggere e mescolare. Aggiungere un goccio di brodo se l'impasto risulta troppo denso. Dopo aver fatto abbrustolire il pane spalmare la crema ottenuta e servire ben caldo.

### **Tagliatelle al Tartufo Bianco Pregiato**

*INGREDIENTI* per 6 persone: 600 gr di tagliatelle fresche, 150 gr di burro, brodo q.b., almeno 50 gr di Tartufo Bianco Pregiato fresco, sale e pepe.

*COME SI PREPARA:* Immergere le tagliatelle in abbondante acqua salata o meglio nel brodo di carne; nel frattempo sciogliere il burro con un mestolino di brodo, un po' di sale e un po' di pepe. Saltare le tagliatelle amalgamandole bene, servire sui piatti ben caldi e completare aggiungendo scaglie di Tartufo Bianco Pregiato ed un filo di olio extravergine di oliva.

### **Uova alla Rossini**

*INGREDIENTI* per 6 persone: 6 uova, 50 gr. di burro, sale e pepe, 50 gr. Tartufo Bianco Pregiato.

*COME SI PREPARA:* In un tegame fate sciogliere il burro e quando spumeggia, ma non ha ancora preso colore, sgusciatevi le uova mescolandole. Salate e pepate. Cuocetele a fuoco moderato per 5-6 minuti, adagiatele sul piatto da portata, cospargetele con sottili lamelle di Tartufo Bianco Pregiato tagliato al momento e servite subito.

Per Info: Segreteria Mostra del Tartufo tel. 0722 819924  
mail: [info@mostratartufo.it](mailto:info@mostratartufo.it)

UFFICIO STAMPA  
**BEECOMUNICARE**

[beecomunicare@gmail.com](mailto:beecomunicare@gmail.com)  
Andrea Perini 333 6312612  
Andrea Angelini 329 3622895