

sistemabiò

Tartufo bianco d'Alba

Tuber Magnatum Pico



Filippi
Fondo europeo regionale per lo sviluppo rurale:
Sviluppo rurale della vita rurale
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottoprogramma 6.1



I QUADERNI DI SISTEMABIO

"Io non sono un vero trifulàu, per me andare a cercare il tartufo bianco d'Alba è un discorso molto emotivo, non è una cosa razionale, perché è un po' nel mondo della magia. Il trifulàu è una figura che va di notte, con la lanterna, che agisce in modo un po' misterioso, che non deve farsi vedere dagli altri, non deve dire dove va, perché c'è questa diceria che il tartufo bianco d'Alba sia sempre lì, alla stessa ora, ogni anno, e allora c'è tutto questo alone di mistero.

Effettivamente quando vai a cercare il tartufo bianco d'Alba c'è questa tensione del non farti vedere, è un gioco di sport e mimetismo. Per esempio, ci sono un sacco di piste nel

bosco che, se uno passeggia, non le vede; il trifulàu passa di lì, solleva due rami e apre un passaggio che lui conosce e si ritrova in una via verso il posto che lui sa, dove troverà il tartufo bianco d'Alba. È una situazione dove c'è penombra, chiaro di luna, molte ombre, questo rende le cose interessanti.

Poi c'è il rapporto con il cane, oltre all'arte di farti muovere dall'esperienza, c'è anche l'arte istintiva. Devi sapere dove far andare il cane e c'è tutta l'arte del rapporto quotidiano che uno ha con il cane quando non lavora. A me questa è una roba che mi ha stupito un sacco, perché io prima avevo sempre il rapporto col cane di compagnia;

quindi, hai il cane che è tuo amico, ti segue sempre, gli fai due coccole.

Invece loro sono cani completamente diversi, sono cani da lavoro, sono super concentrati su quello che fanno e il lavoro/gioco è la ricerca del tartufo bianco d'Alba.

Quindi il bravo allevatore, il bravo trifulàù, perché il trifulàù è un allevatore, quando ti dà un cane e ti dice che “è un cane fatto”, vuol dire che gli ha già insegnato a cercare il tartufo bianco d'Alba. Magari l'ha cercato nel cortile o a casa sua, con le marche, dei pezzi di tartufo brutto, marcio, vecchio che si nascondono per far andare il cane a trovare il tartufo bianco d'Alba.

Però poi da lì ad andare nel bosco, le cose cambiano completamente, quindi il rapporto uomo-cane è super profondo: si crea un rapporto di conoscenza molto intimo, perché lavori molto a livello emotivo e anche istintivo col cane.

Col cane, quando sei nel bosco in cerca del tartufo bianco d'Alba, hai una sensazione completamente diversa, perché i suoi sensi sono iper dilatati, grazie a loro trifulàu è come se tu percepissi attraverso i loro sensi, perché in base a come si muove il cane, a come gira lo sguardo, a come tiene l'orecchio, la coda, il naso eccetera, tu hai un sacco di indicazioni su quello che c'è intorno a te, nel raggio di quasi un centinaio di metri, mentre noi

normalmente siamo abituati ad avere delle percezioni di cose solitamente visive oppure di profumi dove c'è un profumo veramente fortissimo che ti prende l'attenzione.

Invece il trifulàù, con il cane, vive questa simbiosi, come di avere i sensi e l'istinto molto forti. E questo ti dà un sacco di energia mentre cammini nel bosco, amplifica la magia di cui parlavo prima, perché qualunque cosa, una foglia che cade, una luce, un profumo un po' strano, un rumorino, sono veramente amplificati non dalle tue orecchie, ma da quello che percepisci interiormente, tutto rivolto a trovare il tartufo bianco d'Alba.

E poi c'è tutta la questione dell'istinto, perché i cani normalmente sono da caccia e quindi cercano la pista dell'animale, tu invece lo devi sempre riportare sulla pista del tartufo bianco d'Alba. E questo capita veramente di continuo, dura almeno 4 anni, finché un cane impara.

Secondo me anche il trifulàu impara ad ascoltarsi a livello profondo, a sentirsi e ad incanalare questa energia. In questi momenti di ricerca c'è un'attenzione altissima: tecnicamente il mio compagno è un cane da lavoro quindi, se io sono bravo, gli do i comandi e lui cerca con me il tartufo bianco d'Alba.

Quando, ogni tanto, con mio figlio vado a vedere gli allevamenti dei cane pastore, i comandi sono tutti in inglese; invece, i comandi per i cani da tartufi sono tutti in piemontese. Prima cosa ci deve essere l'adrenalina, il cane deve essere contento, deve essere felice di cercare il tartufo bianco d'Alba, deve giocare e quindi, come fai coi bambini e dici "su, dai, giochiamo a pallone, dai, dai, prendi la palla, su, via" e il bambino impara bene a giocare a calcio, lì devi fare la stessa cosa e il cane si gasa.

Poi se trova un tartufo bianco d'Alba è contentissimo ed è riconoscente, diventa una simbiosi. Chiaramente vuole la paghetta, tu gli dai qualcosa,

un premio, però con un buon trifulàu non è che diventa una dipendenza, cioè tu cerchi e io ti do la paghetta. Ci stiamo divertendo insieme e alla fine ci guadagniamo tutti: questa è un po' la cosa bella.

La posizione del bastone è importantissima, come tieni il bastone, che chiaramente è solo per indicare. I miei cani, quelle tre volte all'anno che vado a cercare il tartufo bianco d'Alba, sanno già che, quando prendo il bastone, si va nel bosco. Di solito i cani bisogna farli stare vicino, però se ad esempio vedi che c'è una riva 2 metri sotto di te ed è difficile andare, allora tu gli fai vedere col bastone dove andare e lui va, fa un giro e cerca un tartufo bianco d'Alba.

I cani bravi bravi, quando trovano il tartufo bianco d'Alba, si fermano e ti aspettano e vai tu a toglierlo, però lì devi essere bravo e averlo bene educato a controllare così bene il suo istinto che, non solo passa dalla ricerca della selvaggina al tartufo bianco d'Alba, ma addirittura poi ti aspetta, quindi massima riconoscenza. Loro, nel bosco, sanno tutte le piante di mele selvatiche, di ciliegie selvatiche, sanno che vanno lì e possono mangiare dei frutti e allo stesso modo hanno una mappa mentale di dove poter trovare il tartufo bianco d'Alba; quindi, se vai tante volte e ritorni sempre nello stesso posto il cane sa già che deve andare lì a cercare e vedi proprio che cambia modo di sentire, di odorare.

Quando hai trovato un tartufo bianco d'Alba non sai ancora com'è, se è buono o magari un po' marcio, non sai quanto è grande, quindi devi essere come un certosino, come un restauratore quando pulisce con il coltellino. Più è grande, più è difficile, chiaramente. Il cane dovrebbe essere un momento tranquillo perché altrimenti tu non riesci, quindi se è piccolino, di quelli neri, il cane scava e li fa uscire perché sono abbastanza vicini, di solito, ed è premiante perché sa che se ne trova uno ne trova anche sei o sette.

Invece di tartufo bianco d'Alba, di solito, ce n'è soltanto uno, salvo rarissimi casi; dai la paga al cane, lo ringrazi, lo abbracci, poi quando è

tranquillo cerchi di capire cos'hai sotto. Ti metti pian piano e pulisci il tartufo bianco d'Alba, cerchi di capire quanto è grande, che giri fa per non romperlo, inizi pian piano a pulire con un coltellino, poi quando cominci a capire, più o meno, la dimensione, con il raspino inizi a scavare intorno. Ci sono delle volte che devi stare lì anche un quarto d'ora.

E questo va avanti per tutta la notte, dipende anche molto dal cane, perché esattamente come noi, i cani che sono più bravi tengono più l'attenzione, se sono giovani magari resistono una mezz'ora, un'ora e poi si distraggono, anche se sono ancora molto prestanti.

Qualcuno dice che il tartufo bianco d'Alba viene dove passa l'uomo, come se l'uomo spargesse le spore.

Una volta si trovava molto di più il tartufo bianco d'Alba. Prima cosa le nocchie, che è una pianta che dava tartufi, con tutti i diserbi e le lavorazioni che fanno non ce n'è neanche una che porti ancora tartufi, devi trovare delle nocchie selvatiche, sennò non trovi niente. Invece una volta, con i nocchieletti familiari, andavi dietro casa e trovavi lì il tartufo bianco d'Alba. Poi un'altra pianta che è sparita è il salice, anche lì era tutta roba che avevi dietro casa. Devi andare a prendere i salici selvatici.

Tutto quello che fa biodiversità fa forza, il tartufo più che mai ci fa capire il microclima, la micro-nicchia climatica, che è una cosa su cui io punto sempre tanto e nessuno pensa sia vera, perché quando io dico guarda questo appezzamento di 10 mq, in 10 mq puoi trovare 3-4-5 microclimi diversi semplicemente in base alle ombre che ci sono, se ci sono due siepi, sembra una cavolata, ma cambia completamente l'umidità.

E questa è una cosa che, quando parli in agricoltura, tutti ti prendono un po' per pazzo perché loro sono abituati a lavorare in 10 ettari e, secondo loro, in 10 ettari si comporta tutto uguale non so perché, per via della standardizzazione.

Invece il tartufo bianco d'Alba ci insegna che non è così, nel senso che tu puoi avere la pianta tartufigena nel posto giusto, tutte le spore nel punto giusto, ma non è sufficiente, deve esserci ancora qualcosa in più che per fortuna è misterioso, nessuno lo sa; quindi, il microclima è importantissimo perché il tartufo bianco d'Alba se viene qui può venire là, ma non gira dall'altra parte della pianta".

Stefano Vegetabile

Sai che cos'è il progetto Sistemabio?

Il progetto *Sistemabio* mira a valorizzare e promuovere l'identità del cibo piemontese. In particolare, contribuisce a evidenziare i vantaggi per il territorio in senso lato qualora si verificasse una conversione alla produzione biologica e alle pratiche agroecologiche, volte al potenziamento della resilienza.

I partner, godendo delle conoscenze apprese e delle competenze sviluppate durante il precedente progetto Logicobio, intendono portare avanti diverse attività, che permettono di innovare e sviluppare il contesto attuale, tra cui la creazione e la promozione di una linea di piatti preparati legati alla tradizione piemontese.

Sistemabio inoltre, promuove una serie di attività tra le quali la visita alle aziende agricole partner, così da favorire l'incontro tra persone che operano in settori afferenti in modo diverso all'agricoltura, al paesaggio, alla biodiversità, all'enogastronomia, alla flora, alla fauna, alle acque ma anche alla salute, alla didattica, al turismo:

13.11.2023: Coltiviamo il paesaggio: bio, buono e anche bello.

18.11.2023: Quando il biologico incontra la creatività.

20.01.2024: La preparazione delle composte biologiche senza zuccheri aggiunti.

27.01.2024: Impariamo a cucinare la Sieta, dolce biologico della tradizione piemontese.

01.02.2024: Cereali antichi. Macinare con il mulino a pietra e panificare. Il problema del glutine.

03.02.2024: La nocciola da frutto spontaneo a eccellenza del territorio.

15.02.2024: La gestione dell'acqua nelle aziende agricole.

03.03.2024: Permacultura: sistemi agroecologici, vitalità del suolo, agricoltura naturale.

23.03.2024: Quando la coltivazione diventa tutela dell'ambiente.

06.02.2024: Tavola rotonda.

13.03.2024: Tavola rotonda.

Le aziende partner del progetto

Sistemabio

Agrispesa

Terra Terra

Fabrizio Bevilacqua

Le Nuove rotte

Cascina Danesa

Il Sottobosco

Agricoltura bio

Ferrato Andrea

Silvano Galfione

Uva ramà

Marco Chiri

L'Orto del Pian bosco

I QUADERNI DI SISTEMABIO

sistemabio

Grazie al supporto di:



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottmisura 10.4



Sistemabio.it

sistemabiofilieracorta@gmail.com