DI QUALE **TARTUFO** SEI

UMBRIA
TERRA DI
TARTUFO

BLACK / WHITE

STORIE, LEGGENDE, CURIOSITÀ

Camera di Commercio
Perugia

WHAT'S YOUR **TRUFFLE**

UMBRIA
TERRA DI
TARTUFO

BLACK / WHITE

UMBRIA, LAND OF THE TRUFFLE

www.tipicamenteumbria.it
con un click tenetevi aggiornati su eventi, prodotti e ricette
with a click keep up-to-date events, products and recipes

BLACK / WHITE
Umbria terra di Tartufo
Umbria, Land of the Truffle

Testi
Federico Fioravanti

Foto
Un sentito ringraziamento a:

Cedrav-Centro per la Documentazione
e la ricerca Antropologica in Valnerina
e nella Dorsale Appenninica Umbra
pp. 7, 10a, 11, 13, 29, 31

Michele Tortoioli - Proprietà Regione Umbria
p. 35b

Archivio Fabbri
pp. 14, 15, 54, 55

Cesare Cenci
pp. 28, 30, 32, 33, 34, 35a

Fabrizio Filippini
p. 10b

Massimo Chiappini - Proprietà Servizio Turistico
della Valnerina
p. 26

Giorgio Materozzi
pp. 56, 57, 58, 59
dalla pubblicazione *Umbria terra di tartufi*
Regione Umbria, Assessorato Agricoltura e Foreste

Traduzioni
Globe Group srl, Perugia

Grafica
Fabrizio Fabbri srl, Perugia

Stampa
Litostampa, Perugia

© PROMOCAMERA
Azienda Speciale
Camera di Commercio di Perugia

Sommario / Contents

Il tesoro nascosto dell'Umbria 4
Umbria's hidden treasure

1. Storie curiose dall'Umbria 6
Curious stories from Umbria

Scrofe al guinzaglio con un anello incastrato sul grifo 6
Sows on a leash with a ring on their snout

Un dilemma per giuristi: di chi sono i tartufi? 8
A dilemma for lawyers: who do truffles belong to?

Tartufi regalati per non pagare le tasse e farsi visitare dai medici 10
Truffles donated in order not to pay taxes and be examined by doctors

Gli elisir d'amore venduti nelle fiere dai "cerretani" 12
The love potions sold at fairs by "Cerretani"

Il primo libro sui tartufi fu scritto dal più grande falsario del Cinquecento 14
The first book about truffles was written by the greatest forger of the sixteenth century

Corrieri sulla Somma per acquistare i "gioielli" di Spoleto 16
Couriers on the Somma to buy "jewels" from Spoleto

Dall'Umbria a Parigi: "Non parlate a nessuno dei miei affari" 18
From Umbra to Paris: "Don't talk to anyone about my business"

Un commerciante detective scoprì il tesoro. E niente fu come prima 20
A trader detective discovered the treasure. And nothing was ever the same

La sfida planetaria di un manipolo di geniali imprenditori 22
The global challenge of a handful of brilliant entrepreneurs

A Scheggino un museo racconta il fascino di un mondo perduto 24
In Scheggino, a museum describes the charm of a lost world

Una speciale Confraternita e l'Accademia per gli chef e gli appassionati 26
A special Brotherhood and the Academy for chefs and enthusiasts

2. Un uomo, un cane, il silenzio del bosco 28
A man, a dog, the silence of the forest

3. Il tartufo tra storia e leggenda. Un viaggio nel tempo. 36
The truffle between history and legend. A journey through time

4. L'angolo scientifico: Il tartufo e il suo aroma 54
The scientific angle: The truffle and its aroma

Il tesoro nascosto dell'Umbria

Nel sottosuolo della regione più verde d'Italia c'è un tesoro che si riscopre ad ogni stagione e che da secoli profuma l'economia e la cucina del territorio. I tartufi, nell'immaginario collettivo, raccontano l'Umbria come forse nessun altro prodotto. Secondo una indagine Doxa di qualche anno fa, gli italiani li associano ormai, in modo automatico, al nome della regione. Quasi come un riflesso condizionato.
L'Umbria è la terra dei tartufi per eccellenza. Non c'è da stupirsi. Il nostro piccolo e sorprendente territorio è il primo in Italia nella produzione e nella commercializzazione dei meravigliosi funghi ipogei. Ogni anno vengono raccolti più di 250 quintali di tartufi. E sono 65 le imprese, censite dalle Camere di Commercio di Perugia e di Terni, che si occupano della coltivazione e del commercio. Mille tartufaie. E almeno settemila cavatori. Ma i numeri, da soli, non spiegano tutto.
I tartufi hanno la capacità di evocare la bellezza, la qualità della vita ed i sapori di una regione capace di sorprendere i visitatori ad ogni passo. Chi li raccoglie, con passione e competenza, immerso nel silenzio della natura, svolge un altro compito fondamentale: quello di sentinella del territorio. Per andare a tartufi bisogna infatti conoscere ed amare anche le piante vicino alle quali, sottoterra, questi funghi meravigliosi crescono in simbiosi, in un modo ancora per tanti versi misterioso.
Così l'Umbria, che nelle sue chiese, nelle piazze e nelle sue tante, piccole e splendide città, custodisce, da secoli bellezze artistiche e culturali di inestimabile valore, nasconde, nel fitto dei suoi boschi, altri monumenti: gioielli della natura che si possono visitare ed ammirare con calma, in profumati musei a cielo aperto e in una dimensione che sfugge alla fretta, allo stress e alle regole ossessive alle quali ci costringe la vita di tutti i giorni.
Qui, da noi, i tartufi si possono raccogliere in ogni stagione dell'anno e in tutte le loro varietà. Non succede altrove. È quindi naturale che chi visita l'Umbria torni ad appassionarsi a questo straordinario film in "bianco e nero" che non passa di moda e continua ad emozionare. Un'opera d'arte della natura che concorre ad un riconoscimento che somiglia ad un Oscar: l'associazione nazionale Città del Tartufo da tempo si è fatta promotrice della candidatura all'Unesco per l'iscrizione del tartufo e del mondo che ci gira intorno nella lista dei beni immateriali dell'umanità.
Qualcosa di unico e intangibile. Un patrimonio prezioso che l'Umbria conserva ed offre a residenti e turisti insieme ai suoi tanti altri tesori dell'arte e dell'enogastronomia.

Giorgio Mencaroni
Presidente Camera di Commercio di Perugia

WHITE

Umbria's hidden treasure

In the subsoil of the greenest region in Italy, there is a treasure that we rediscover every season that has flavoured the economy and the local cuisine for centuries. Truffles, in the collective imagination, describe Umbria as perhaps no other product. According to a Doxa survey a few years ago, Italians associate them now, automatically, with the name of the region. Almost like a conditioned reflex.

Umbria is the land of truffles par excellence. And it's no wonder. Umbria is the land of truffles par excellence. And it's no wonder. Our small and amazing area is the first in Italy in the production and marketing of the wonderful underground mushroom. Every year, more than 250 tonnes of truffle are collected. And there are 65 businesses surveyed by the Chambers of Commerce of Perugia and Terni involved in its cultivation and trade. A thousand truffle beds. And at least seven thousands collectors. But numbers alone do not explain everything.

Truffles have the ability of evoking beauty, reflecting the quality of life and the flavours of a region that is capable of surprising visitors at every step. Those who collect them with passion and skill, in the silence of nature, perform another key function: that of watching over the territory. To go truffle hunting, in fact, you need to know and love the plants close to which these wonderful mushrooms grow underground in symbiosis in a manner that is still mysterious in many ways.

And so Umbria, that has preserved in its churches, squares and many, small and beautiful cities, artistic and cultural treasures of inestimable value for centuries, hides other monuments in the thick of its forests: jewels of nature that can be visited and admired calmly, fragrant and open-air museums in a dimension that does away with the rush, stress and obsessive rules we are obligated to in daily life.

Here, you can collect truffles all year round and in all different varieties. This does not happen elsewhere. It is, therefore, natural that whoever visits Umbria ends up becoming passionate about this extraordinary "black and white" vision that never goes out of fashion and continues to excite. A natural work of art that is competing for a recognition like an Oscar: the "Città del Tartufo" National Association has long been a promoter of the UNESCO nomination of the truffle and the world that revolves around it in the list of intangible assets of humanity.

Something unique and intangible. A precious heritage that Umbria preserves and offers to its residents and tourists along with its many other treasures of art and gastronomy.

Giorgio Mencaroni
President of the Chamber of Commerce of Perugia

Storie curiose dall'Umbria

Il fascino del tartufo è nel suo mistero. È figlio della terra e del buio. Lontano da tutto ciò che vive e si ciba di sole. Non ha rami, né foglie, né tronco. Cresce nell'oscurità del terreno, aggrappato alla vita grazie alle radici degli alberi. Aspetta l'acqua. Poi cede alle piante elementi minerali per avere in cambio glucidi. Per ubbidire alla prima regola del mondo dei viventi, quella di conservare e propagare la specie, ha solo un'arma: il suo profumo. Un richiamo che seduce. Irresistibile. Qualcosa di ancestrale che si propaga nel terreno, affiora in superficie e imprigiona l'olfatto. Poi la gioia arriva in tavola. La lunga e affascinante storia del tartufo è quindi mescolata, in modo inevitabile, ad un altro profumo: quello del mito.

L'Umbria è terra di tartufi da trenta secoli. Gli uomini che sopravvissero al diluvio, che i Greci chiamavano "ombrikoi", già conoscevano il meraviglioso frutto della terra. Gli antichi Umbri chiamavano "tartùfro" quel "sasso profumato". E ne introdussero l'uso e la conoscenza in tutta la penisola.

È incredibile pensare che i Romani, che ne erano ghiottissimi, ricercassero soprattutto quello meno pregiato, che arrivava dalla lontana Libia e come ricordava Plinio "cresce isolato e circondato di sola terra, la secca, sabbiosa e fruttifera terra della lodatissima Africa" e non si accorgessero che nei boschi dell'Umbria, cantata dal sabino Varrone, a due passi dalla Città Eterna, c'erano giacimenti inesplorati di tartufi straordinari.

Giovenale li amava a tal punto da affermare che "era preferibile che mancasse il grano piuttosto che i tartufi". Fu uno dei pochi a gustare il tubero nero delle zone centrali dell'Italia attuale, che era invece sconosciuto per quasi tutti i suoi concittadini.

Scrofe al guinzaglio con un anello incastrato sul grifo

Forse perché all'epoca i porci non venivano fatti pascolare. E il metodo più antico per la cava dei tartufi, per secoli, è stato proprio quello di andarli a cercare affidandosi ai maiali. Anzi, alle scrofe. Condotte al guinzaglio dai contadini e capaci di trovare un tartufo anche tre metri sottoterra: attratte dalla somiglianza tra il profumo del tubero e l'odore degli ormoni sessuali secreti dal verro, il maiale maschio, sarchiavano voraci il terreno e scovavano tartufi a ripetizione. Un fiuto eccezionale. Anche se c'era qualche controindicazione. Come quella, ben conosciuta, di evitare che dopo aver trovato il tartufo lo divorassero all'istante. Così i contadini umbri presero l'abitudine, conservata fino al secolo scorso, di incastrare un anello di ferro all'estremità anteriore del grifo, il muso ingombrante dell'animale.

L'altro problema, una volta trovata la scrofa giusta da addestrare, era quello dell'aumento progressivo del peso dei maiali: condurre le grufolanti femmine sui luoghi della ricerca era una attività redditizia ma indubbiamente faticosa. Nella quale gli umbri sono comunque stati, per centinaia di anni, maestri indiscussi.

1

Curious stories from Umbria

The charm of the truffle lies in its mystery. It is the product of the earth and darkness. Far from everything that lives and feeds on the sun. It has no branches, no leaves, no trunk. It grows in the darkness of the land, clinging to life thanks to the roots of trees. It waits for water. Then it surrenders mineral elements to plants in exchange for carbohydrates. To obey the first rule of the world of the living, that of preserving and propagating the species, it has only weapon: its scent. A call that seduces. Irresistible. Something ancient that propagates in the ground, rises to the surface and imprisons our sense of smell. Then the delight arrives at the table. The long and fascinating history of the truffle is then mixed, inevitably, with another scent: that of legend.

Umbria has been the land of truffles for thirty centuries. The men who survived the flood which the Greeks called "ombrikoi" already knew about this wonderful fruit of the earth. The ancient Umbrians called "tartùfro" (truffle) that "fragrant stone." And introduced its use and knowledge throughout the peninsula.

It is amazing to think that the Romans, who were gourmands, looked especially for those less valuable arriving all the way from Libya and as Pliny recalled "growing isolated and surrounded only by land, the dry, sandy and fruitful land of the highly praised Africa" and did not notice that in the woods of Umbria, sung of by Sabino Varrone, a few steps from the Eternal City, there were unexplored deposits of extraordinary truffles.

Juvenal loved them so much that he said "it was better for wheat to be lacking than truffles". He was one of the few to taste the black tuber from the central areas of today's Italy, which was rather unknown to most of his fellow citizens.

Sows on a leash with a ring on their snout

Maybe it's because at the time the pigs were not put out to pasture. But for centuries, the oldest method for truffle hunting was to go and search relying on pigs. Rather, on sows. Guided on a leash by the farmers and able to find a truffle even three metres underground: attracted by the similarity between the smell of the tuber and the smell of sex hormones secreted by the boar, the male pig, they voraciously dug into the soil, continually unearthing truffles.

An exceptional sense of smell. But there were also some negative aspects. Like the well-known fact of keeping them from devouring the truffles the moment they found them. So the Umbrian farmers got into the habit, commonplace until the last century, of placing an iron ring at the front end of the snout, the animal's bulky muzzle.

Come certifica il primo documento che descrive l'uso della scrofa nella cava del tartufo. È dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che già nel Quattrocento discettava di cibo del territorio e anche per questo aveva numerosi estimatori, fra i quali spiccava Leonardo da Vinci. Nel suo *De honesta voluptate ac valetudine*, il primo trattato rinascimentale sull'alimentazione (1468), viene esaltata la tecnica con la quale in Umbria si cercavano i tartufi: "Mirabile è il fiuto della scrofa di Norcia, la quale sa riconoscere i luoghi in cui nascono, e inoltre li lascia intatti, quali li ha trovati, non appena il contadino le accarezzi l'orecchio". Più che carezze forse erano strattoni. Ma è proprio vero che del maiale non si butta via niente.

Il tartufo nero più pregiato, quello di Norcia, indiscusso protagonista di molte ricette della cucina internazionale, è citato anche nel primo, celebre romanzo di Umberto Eco, *Il nome della rosa*, ambientato nel 1327.

Adso, il novizio protagonista della storia, viene presto edotto sulle virtù del prelibato tartufo: "Io non conoscevo ancora quel frutto prelibato del sottobosco che cresceva in Italia, e sembrava tipico delle terre benedettine, vuoi a Norcia (nero) vuoi in altre terre (più bianco e profumato). Severino mi spiegò che cosa fosse, e quanto fosse gustoso, preparato nei modi più vari. E mi disse che era difficilissimo da trovare, perché si nascondeva sotto terra, più segreto di un fungo...".

Un cibo che per buona parte del Medioevo rimase misterioso tanto da alimentare leggende. Nel suo best seller Eco, giocando con le parole, fa dire ad Adso: "Ricordo anzi che più avanti negli anni un signore dei miei paesi sapendo che conoscevo l'Italia, mi chiese come mai aveva visto laggiù dei signori andare a pascolare i maiali, e io risi comprendendo che invece andavano in cerca di tartufi. Ma come io dissi a colui che questi signori ambivano a ritrovare il "tartufo" sotto la terra per poi mangiarselo, quello capì che io dicessi che cercavano "der Teufel", ovvero il diavolo, e si segnò devotamente guardandomi sbalordito. Poi l'equivoco si sciolse e ne ridemmo entrambi".

Un dilemma per giuristi: di chi sono i tartufi?

Altro che diavolo. Il tartufo anche nell'Età di Mezzo era il "cibo degli dei" di cui già parlava Nerone. Anche se all'epoca lo apprezzavano soprattutto le classi popolari. Allora a tavola e nella società, era comunque importante che ciascuno rimanesse al suo posto. Le gerarchie sociali corrispondevano a quelle naturali. Gli alimenti più nobili e quindi adatti alle tavole dei gentiluomini, erano quelli che si potevano trovare in alto, come gli uccelli o i frutti degli alberi. Le risorse del sottosuolo erano giudicate più vili e quindi destinate alla povera gente.

Ma le abitudini cambiarono in fretta, come ricorda Francesco Francolini, eminente studioso di agraria, che agli inizi del Novecento fece nascere la prima cattedra di Agricoltura a Spoleto. Scrisse con un certo orgoglio: "Antichissima fama godono i nostri tartufi. Già fin dagli ultimi anni del Quattrocento".

Forse per questo, già allora il loro valore cominciò ad aumentare. Una ricchezza della natura, a portata di mano, che in Umbria è stata sempre ben chiara a tutte le classi sociali. Tanto da alimentare polemiche continue e regolamenti stringenti sulle regole della raccolta. Un quesito fondamentale ha diviso da sempre le assemblee comunali, i cittadini e i tanti "cacciatori": i tartufi sono di chi li trova o dei proprietari dei terreni dove nascono?

Dipende. Il tartufo bianco pregiato, in Umbria come altrove, storicamente è di chi lo scova per primo. Forse perché le tartufaie sono invisibili e spesso sconosciute anche ai proprietari.

The other problem, once the right sow to train was found, was the progressive increase in the weight of the pigs: guiding the rummaging sows to the hunting locations was a profitable business but definitely tiring. Something at which the Umbrians have, however, been undisputed masters for hundreds of years.
As confirmed in the first document that describes the use of the sow in truffle hunting. It was the humanist Bartolomeo Sacchi, called Platina, who already in the fifteenth century discussed the food of the area and had many admirers also for this reason, among whom Leonardo da Vinci stood out. In his *De honesta voluptate ac valetudine*, the first Renaissance treatise on nutrition (1468), the technique for hunting truffles in Umbria was highlighted: "The sense of smell of the sows in Norcia is admirable, able to recognise the places where they grow and also leave the ones found intact, as soon as the farmer caressed their ears". More than caresses they were probably jerks. But it is really true that no part of the pig is thrown away.
The most prized black truffle, the one from Norcia, the undisputed main ingredient of many recipes of international cuisine, is also mentioned in the first, famous novel by Umberto Eco, *The Name of the Rose*, set in 1327.
Adso, the novice main character of the story, is informed early on about the virtues of delicious truffles: "I did not know the delicious fruit of the forest that grew in Italy yet, it seemed typical of the Benedictine lands, of Norcia (black) and other places (more white and fragrant). Severino explained what it was and how tasty it was, prepared in various ways. And he told me that it was very difficult to find, because it hid under the ground, more secret than a mushroom... ".
A food that for remained so mysterious for most of the Middle Ages as to create legends. In his best-seller, Eco, playing with words, has Adso say, "I remember that in later life a gentleman from my city, knowing that I knew Italy, asked me why I had seen men grazing pigs over there and I laughed realising that they were in search of truffles. But as I said to him that these men hunted "tartufo" (truffle) under the ground to then eat it, he understood that they were looking for "der Teufel" that is, the devil, and he crossed himself devoutly, looking stunned. Then the misunderstanding was cleared up and we both laughed".

A dilemma for lawyers: who do truffles belong to?

Forget the devil. The truffle even in the Middle Ages was the "food of gods" already cited by Nero. Even though at the time it was appreciated especially by the popular classes. At that time, at the table and in society, it was still important for everyone to remain in their place. Social hierarchies corresponded to natural ones. The most noble foods and, therefore, the most suitable for the tables of gentlemen, were the ones that could be found at heights, like birds or fruit from trees. The resources of the subsoil were judged to be more vile and destined for poor people.
But habits changed quickly, as Francesco Francolini remembers, an eminent scholar of agriculture, who created the first Chair of Agriculture in Spoleto in the early twentieth century. He wrote with a certain pride: "Our truffles enjoy a very ancient fame. Already starting from the late fifteenth century".
Maybe for this reason their value began to increase even at that time. A wealth of nature at hand, which in Umbria has always been very clear to all social classes. So much so as to fuel continuous controversy and strict regulations on the rules of collection.
A fundamental question has always divided municipal assemblies, citizens and many

Per il tartufo nero il diritto di cava, per secoli, è stato invece delle comunità che abitano il territorio. Con mille distinzioni. Al tempo del ducato longobardo di Spoleto, ad esempio, le terre private non esistevano e la raccolta era libera. Poi le cose cambiarono.
La professione del "tratufano", il cercatore dell'oro dell'Umbria, nacque qualche secolo dopo. La prima traccia è in un documento contabile dell'ordinamento finanziario di Spoleto, la *Tabula exitus, expanse et introitus* del 22 agosto del 1400, nel quale venivano annotate le merci che entravano ed uscivano dalla città. Già allora i tartufi erano preziosi: per smerciarli fuori dal territorio bisognava pagare dazio:"un denaro per libra".
Gli abitanti dei paesi di montagna cominciarono a proteggere in vari modi il prezioso prodotto della loro terra. Innanzitutto vietandone la raccolta a chi veniva da fuori. Il paese di Orsano, per esempio, proibiva severamente la cava dei tartufi a chi non era del posto "sotto pena de bolognini a qualunque contraffarà et della perdita de quanti tartufani li saranno trovati".
Lo Statuto di Cerreto di Spoleto non solo vietava agli "stranieri" la raccolta dei tartufi ma anche la caccia e la pesca. Così come quello di Vallo di Nera. A **Scheggino** i tartufi appartenevano per legge ai proprietari dei terreni dove crescevano. Ma i fortunati abitanti del paese, che avevano il senso degli affari, cominciarono presto ad affittare le tartufaie con innegabili benefici.
La raccolta era vietata "ai forensis" anche a Ponte, piccola frazione di Cerreto, come attesta lo Statuto del 1572.

Tartufi regalati per non pagare le tasse e farsi visitare dai medici

Il valore dei tartufi divenne presto un bene comune, da condividere. In quasi tutte le zone vocate dell'Umbria, le tartufaie venivano affittate al miglior offerente ed i ricavi venivano poi reinvestiti in servizi collettivi.
Così il tartufo assunse anche un ruolo sociale: divenne un segno tangibile dell'identità stessa del territorio. Un cibo prezioso, capace di riunire la gente, non solo a tavola.
In molti casi gli abitanti di **Norcia** e dei territori circostanti cedettero il diritto di escavazione alla Chiesa, in cambio della esenzione completa delle tasse oppure per assicurarsi dei servizi religiosi.
La salute, come ricordano i proverbi, è la cosa più importante. E grazie ai tartufi gli abitanti di **Sellano** per lungo tempo pagarono i servizi medici, veterinari ed ostetrici. Senza dimenticare di scambiare il privilegio del "diritto di cava" con la cancellazione della odiosa tassa sul bestiame.
La fama dei giacimenti di tartufo dell'Umbria aveva travalicato i confini del territorio. La conferma letteraria arriva dai versi di Pierfrancesco Giustolo, l'umanista spoletino,

"hunters": do the truffles belong to those who find them or to the owners of the land where they are born?
It depends. The precious white truffle, in Umbria, as elsewhere, historically belongs to those who find it first. Perhaps because truffles are invisible and often unknown even to the owners.
For the black truffle, for centuries, the right to hunt has instead belonged to the communities that inhabit the area. With a thousand distinctions. At the time of the Lombard Duchy of Spoleto, for example, private land did not exist and collection was free. Then things changed.
The occupation of "tratufano", the Umbrian treasure hunter, was born a few centuries later. The first trace is an accounting document of Spoleto's financial system, the *Tabula exitus, expanse et introitus* dated August 22, 1400, in which the goods that entered and exited the city were recorded. Even then, truffles were valuable: to sell them outside the territory, a duty had to be paid: "a coin a pound".
The inhabitants of the mountain villages began to protect the precious product of their land in various ways. First, by prohibiting collection by outsiders. The town of Orsano, for example, strictly forbade outsiders from hunting truffles "under the penalty of paying "bolognini" (Renaissance currency) for any adulteration or loss of truffles found".
The Statute of Cerreto in Spoleto not only forbade "foreigners" the collection of truffles but also hunting and fishing. It was the same for Vallo di Nera. In **Scheggino**, truffles belonged by law to the owners of land where they grew.

But the lucky inhabitants of the country who had good business sense soon began to rent the truffle beds with undeniable benefits.
Collection by "foreigners" was forbidden also in Ponte, a small village in Cerreto, according to its statute of 1572.

Truffles donated in order not to pay taxes and be examined by doctors

The value of truffles soon became a common asset to share. In almost all suitable areas of Umbria, truffle beds were rented to the highest bidder and the proceeds were then reinvested in community services.
So the truffle also took on a social role: it became a tangible sign of the identity of the territory. A valuable food, able to bring people together and not only at the table.
In many cases, the inhabitants of **Norcia** and the surrounding territories ceded the right of digging to the Church, in exchange for the complete exemption of taxes or for the performance of religious services.
Health, as remembered in proverbs, is the most important thing. And thanks to the truffle, people in **Sellano** for a long time were able to pay for medical, veterinary, obstetrical services. Not to mention sharing the privilege of the "right to dig" in exchange for the cancellation of the odious livestock tax.
The fame of the truffle deposits in Umbria went beyond the boundaries of the territory. The literary confirmation came from the verses by Pierfrancesco Giustolo, the humanist from Spoleto, born in 1440, who for years served Cesare Borgia and between one diplomatic negotiation and another also found time to write the *De Croci Cultu*, a poem about

nato nel 1440, che per anni servì Cesare Borgia e tra una trattativa diplomatica e l'altra trovò anche il tempo di scrivere il *De Croci Cultu*, un poemetto sullo zafferano, nel quale, parlando della sua terra, ricordava con fierezza: "E di tartufi abbonda/che di sovente col verace grifo/scava la porca la non rara prole".
Zafferano e tartufi erano i gioielli alimentari che le città dell'Umbria offrivano come graditissimi doni nelle complesse schermaglie diplomatiche tra i signori del Rinascimento, quando l'assassinio era legalizzato pure a tavola ed erano necessari gli assaggiatori di professione per poi apprezzare, con la dovuta calma, i piaceri del cibo. In mancanza di veleni, di fronte a tanta abbondanza, c'era però anche il rischio di morire di indigestione. Si dice che Lucrezia Borgia, signora di Spoleto e di Foligno, che soggiornò in Umbria almeno tre anni, amasse particolarmente i tartufi anche per le note virtù afrodisiache. La storia la ricorda come una irresistibile seduttrice. Forse non era così bella. Morì a meno di 40 anni, dopo otto parti ed una vita ricca di colpi di scena. Ma la sua passione per i preziosi tuberi contribuì ad alimentare la leggenda erotica del nobile fungo ipogeo. I sudditi spoletini la accolsero nella munita Rocca di Albornoz con un pranzo memorabile, di 14 portate quasi tutte a base di tartufo.
E così, per i ricchi dell'epoca, il tartufo diventò in fretta un vero "status symbol". Con l'imprimatur scientifico che già da tempo aveva dato Platina: "È un eccitante della lussuria. Perciò è servito frequentemente nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere".
Insieme a lui e dopo di lui, tutti i medici italiani del tempo concordavano sul potere afrodisiaco dei tartufi.

Gli elisir d'amore venduti nelle fiere dai "cerretani"

I **ciarlatani** preparavano elisir d'amore all'essenza del tartufo nero che poi vendevano dappertutto. E di tartufi se ne intendevano come forse nessun altro. Anche perché il termine stesso di ciarlatano viene da "cerretano" e indica gli abitanti di Cerreto, che ancora oggi è una delle piccole patrie del fenomenale tubero.
Quei personaggi che affollavano le fiere di tutta Europa, maghi, occultisti, imbonitori, pranoterapeuti, astrologi ed alchimisti, partiti dalla sperduta Valnerina, salivano su improvvisati sgabelli e richiamavano le folle dei mercati con plateali azioni dimostrative e abili artifici retorici.
Il tartufo, che fin dall'infanzia era parte naturale della loro dieta alimentare, di colpo era diventato l'ingrediente ricorrente di medicamenti miracolosi, capaci di curare l'impotenza o di risuscitare la lussuria.

Per **Castore Durante**, umbro di origine, famoso botanico del Cinquecento, che fu anche medico del papa, quei funghi potevano stimolare gli appetiti venerei proprio perché "hanno sapore di carne".
Secondo lui, addirittura avevano sessi diversi: i neri erano maschi e i bianchi femmine. E anche se era nato a Gualdo Tadino, zona ancora oggi famosa per il "tuber magnatum Pico", le sue idee sull'argomento erano quantomeno singolari. Nella sua opera più famosa, *Il tesoro della Sanità*, un vero e proprio trattato di dietetica, dice addirittura che "son composti di

saffron, in which, speaking of his land, he remembers with pride: “It is full of truffles/of which often with a voracious snout/the pig digs the abundant fruit.”
Saffron and truffles were the precious foods that the cities of Umbria offered as welcome gifts during the complex diplomatic skirmishes among the lords of the Renaissance, when murder was legalised even at the table and professional tasters were required to then appreciate, the pleasures of food in tranquillity. The absence of poison and the presence of such abundance however led to the risk of dying of indigestion.
It is said that Lucrezia Borgia, Lady of Spoleto and Foligno, who stayed in Umbria for at least three years, particularly loved truffles for their aphrodisiac qualities. She is remembered in history as an irresistible seductress. Maybe she was not that beautiful. She died before she was 40 years old, after having eight children and a life full of twists and turns. But her passion for the precious tubers helped fuel the erotic legend of the noble underground mushroom. The people from Spoleto welcomed her at the fortified Rocca di Albornoz with a memorable 14-course lunch, almost all of which was based on truffles.
And so, for the wealthy of that era, truffles quickly became a true “status symbol”. With the scientific imprimatur that Platina had already given it a long time ago: “It awakens lust. Therefore, it is frequently served in the exciting banquets of rich and refined men who want to be better prepared for the pleasures of Venus”.
Together with him and after him, all Italian doctors of the time agreed on the aphrodisiac quality of truffles.

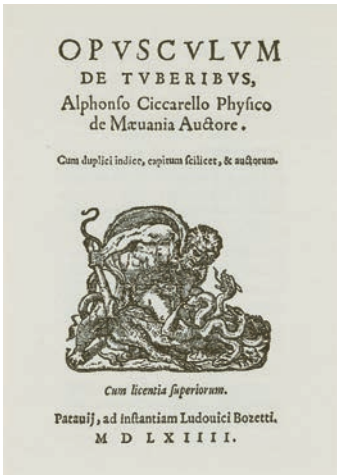
The love potions sold at fairs by “Cerretani”

Charlatans used to prepare love potions with the essence of black truffle that was sold everywhere. And they knew about truffles like perhaps no one else. Also because the term ‘charlatan’ itself comes from “cerretano” and indicates the inhabitants of Cerreto, which is still one of the small birthplaces of the phenomenal tuber today.
Those characters that used to crowd fairs throughout Europe such as magicians, occultists, barkers, pranotherapists, astrologers and alchemists, started from the remote Nera Valley, climbed on makeshift stools and called the crowds of the markets with theatrical demonstrative actions and skillful rhetorical trickery.
The truffle, which from childhood was a natural part of their diet, had suddenly become the recurrent ingredient of miraculous medicines, able to treat impotence or of resuscitating lust.
According to **Castore Durante**, of Umbrian origin, a famous botanist from the sixteenth century, who was also a doctor of the pope, those mushrooms could stimulate venereal appetites because “they tasted like meat.”
According to him, they even had different genders: the black ones were male and the white females. And even if he was born in Gualdo Tadino, an area still famous today for the “Tuber magnatum Pico”, his ideas on the subject were at the very least unusual. In his most famous work, *Il tesoro della Sanità*, a real dietary treatise, he even says that “they are composed of more terrestrial than aqueous substances and have no flavour”. He also proposed their use as a deodorant and recommended putting them “in chests to add their pleasant smell to clothes”. He recommended cooking them “in a pan with salt, pepper,

sostanze più terrestri che acquose e son privi d'ogni sapore". Propone anche di usarli come deodorante e metterli "nelle cassapanche per dare ai vestiti il loro non ingrato odore". E consiglia di cuocerli "in teglia con sale, pepe, olio e succo d'arancio" oppure, dopo averli lavati bene con il vino, di scaldarli "sotto la cenere". Raccomanda anche che "si faccino bollire in brodi grassi con cannella, e appresso si beva buon vino e puro".
Nella mistica Umbria anche le suore perdevano la testa per i tartufi. La scrittrice Giovanna Casagrande ha scovato negli archivi di un convento perugino una ricetta, poi riportata nel libro *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, nella quale le monache consigliano di servire l'alimento afrodisiaco insieme alle melangole, le arance amare che si raccoglievano a gennaio: "Pulisci e friggili nell'olio: fa delle fette sottili e quando l'olio bolle mettili dentro aggiungendo del sale. Non ce li tenere troppo perché si induriscono. Servili cospargendoli di pepe e succo di arance".

Il primo libro sui tartufi fu scritto dal più grande falsario del Cinquecento

Ma fu un altro umbro, il bevenate **Alfonso Ceccarelli**, a scrivere il primo, vero libro sul tartufo che si conosca. Incredibile e pirotecnico personaggio fu, secondo Pierre Toubert, "il più inventivo falsario del Rinascimento". La Roma cinquecentesca, dove lavorò come medico personale della sorella di papa Giulio III, fu il gran teatro delle sue gesta.

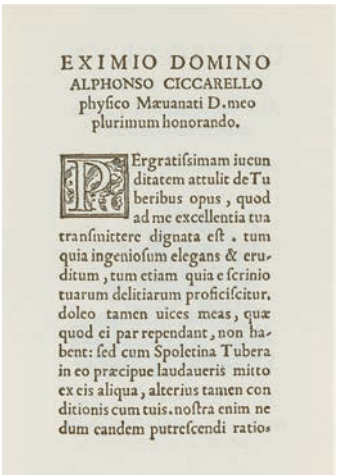

OPVSCVLVM
DE TVBERIBVS,
Alphonſo Ciccarello Phyſico
de Mæuania Auctore.
Cum duplici indice, copiam ſcilicet, & auctorum.
Cum licentia ſuperiorum.
Patauij, ad inſtantiam Ludouici Bozetti.
M D LXIIII.

Accusato di aver manomesso testamenti e genealogie nobiliari, documenti dell'imperatore e scritti del pontefice, fu a lungo torturato. Si difese abilmente sostenendo che così facevan tutti e sciorinò i nomi di illustri storici dell'epoca. Non bastò: piegato dal dolore, confessò e fu decapitato a Castel Sant'Angelo.
Regalava antenati illustri a chi non li aveva e, come accadeva all'epoca, si dilettava anche di astrologia, fabbricando oroscopi su misura per molte dame della nobiltà romana e personaggi della curia, compresi alcuni eminenti cardinali.
Ma il poliedrico Alfonso Ceccarelli, che pagò con la vita le sue malefatte, era prima di tutto un medico che esercitò con riconosciuta capacità la professione in molte località dell'Umbria prima di emigrare altrove e lasciare a casa moglie e prole. Confessava di avere "un cervellaccio che cape molte cose" e infatti nutriva una grande curiosità per svariate discipline, dalle scienze naturali alla botanica, senza trascurare la numismatica e la storia.
Scrisse il libro sui tartufi, ***Opusculum de tuberibus***, inedito trattato al mondo di idnologia, quando aveva 32 anni. Fu la sua prima opera. Infarcita di citazioni, fantasiose pezze d'appoggio e partigiana nei gusti, come quando assicura che è Bevagna uno dei luoghi migliori per il tartufo in Umbria.
Ma il piccolo volume, pubblicato nel 1564 e suddiviso in 19 capitoli, è il primo libro che affronta l'argomento dei tartufi in modo scientifico, dal nome all'aspetto, dalla nascita alla riproduzione, dalla semina agli aneddoti, fino agli abbinamenti alimentari. Riassume

olive oil and orange juice" or after washing them well with wine, warming them "under ashes". He also recommended "boiling them in fatty broth with cinnamon, followed by good and pure wine".
In mystical Umbria, even the nuns lost their minds over truffles. The writer Giovanna Casagrande found a recipe in the archives of a convent in Perugia, then included in the book *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, in which the monks suggest serving aphrodisiac food along with "melangole", bitter oranges that were collected in January: "Clean them and fry in oil: cut into thin slices and add them when the oil boils along with salt. Don't leave them for too long because they harden. Serve sprinkled with pepper and orange juice".

The first book on truffles was written by the greatest forger of the sixteenth century

But it was another Umbrian, **Alfonso Ceccarelli** from Bevagna, who wrote the first known real book on truffles. An incredible and fiery character, he was, according to Pierre Toubert, "the most inventive forger of the Renaissance." Sixteenth-century Rome, where he worked as Pope Julius III's sister's personal doctor, was the great theatre of his exploits.
Accused of tampering with noble wills and genealogies, documents of the Emperor and writings of the Pope, he was tortured for a long time. He defended himself ably by arguing that everyone did it and rattled off the names of distinguished historians of the era. But this did not prove sufficient: bent over in pain, he confessed and was beheaded in Castel Sant'Angelo.
He conferred illustrious ancestors to those who did not have them and, as was usual at the time, also dabbled in astrology, fabricating customised horoscopes for many ladies of the Roman nobility and people from the curia, including some eminent cardinals.


EXIMIO DOMINO
ALPHONSO CICCARELLO
phyſico Mæuanati D. meo
plurimum honorando.

PErgratiſsimam iucun
ditatem attulit de Tu
beribus opus, quod
ad me excellentia tua
tranſmittere dignata eſt. tum
quia ingenioſum elegans & eru-
ditum, tum etiam quia e ſcrinio
tuarum delitiarum proficiſcitur,
doleo tamen uices meas, quæ
quod ei par rependant, non ha-
bent: ſed cum Spoletina Tubera
in eo præcipue laudaueris mitto
ex eis aliqua, alterius tamen con
ditionis cum tuis. noſtra enim ne
dum eandem putreſcendi ratio-

But the eclectic Alfonso Ceccarelli, who paid for his misdeeds with his life, was first and foremost a physician who practised the profession with recognised ability in many places in Umbria before emigrating elsewhere and leaving his wife and children at home. He confessed to having "a brain that understood many things" and in fact had a great curiosity for a variety of disciplines from natural sciences to botany, numismatics and history.
He wrote the book on truffles, ***Opusculum de tuberibus***, an unpublished treatise on the world of "idnologia", when he was 32 years old. It was his first work. It is peppered with quotes, imaginative supporting documents and bias, as when he assured everyone that Bevagna was one of the best places for truffles in Umbria.
But the small book, published in 1564 and divided into 19 chapters, is the first book that addressed the topic of truffles in a scientific way, from its name to its appearance, from its birth to reproduction, from seeding to anecdotes, to food pairing. It

le opinioni di naturalisti greci e latini. Soprattutto, in un latino elegante, Alfonso disquisisce a lungo sulla vera natura dei tartufi "se radici, frutti o piante intere". E spiega, grazie ad una meticolosa rassegna bibliografica, come gli antichi già conoscessero le proprietà del meraviglioso frutto della terra.
Insiste anche sul fatto che possano essere seminati, con una tecnica che somiglia a quella dei nostri giorni, cospargendo il suolo con terra umida mista ad altri tartufi finemente triturati. Ne decanta l'aroma, una "quinta essenza" che provoca nell'uomo una specie di estasi.
Il medico di Bevagna racconta di un cercatore di Cerreto capace di trovare tartufi a vista e di un maiale che, nella stessa zona, "trovava con muso i luoghi dove nascevano i tartufi". Alfonso parla, in anticipo sui tempi, pure del rapporto di un certo tipo di mosche con il tartufo e della loro conseguente azione diserbante che in epoca recente risulterà essere dovuta alla azione del micelio.
E i tartufi più buoni? Va da sé che per Ceccarelli, "i più lodati tra tutti nascono in Umbria in più luoghi, ma quelli che vengono estratti nell'agro spoletino sono i più raffinati, profumati e ottimi".
Concordava con lui anche Luigi Ferdinando Marsili, un diplomatico bolognese, viaggiatore e scienziato, che a metà del Seicento, studiò il tartufo nero dell'Umbria e lo descrisse interrogando chi lo raccoglieva, in molti paesi della regione. I suoi manoscritti inediti, con quasi cinquanta disegni a colori, sono ora conservati nella biblioteca universitaria di Bologna.

Corrieri sulla Somma per acquistare i "gioielli" di Spoleto

Di preziosi "tartufi da Roma", volendo indicare i profumati e costosi funghi ipogei provenienti dal territorio dell'allora Stato della Chiesa, parla un personaggio della *Dama prudente*, opera teatrale di Carlo Goldoni.
Il grande commediografo conobbe ed apprezzò i tartufi grazie alla squisita ospitalità del suo amico spoletino, il barone Antonio Ancajani, che allora abitava l'omonimo, grande palazzo dell'attuale Piazza della Libertà. Al nobile umbro, qualche anno dopo, Goldoni dedicò *Gl'innamorati*, una delle sue commedie più belle.
Ancajani nel 1762 scrisse un libro sul *Commercio attivo e passivo della Città di Spoleto* grazie al quale sappiamo che già in quegli anni i corrieri della Repubblica di Venezia, dove la domanda di consumo era fortissima, arrivavano fino alla montagna della Somma per comprare i tartufi spoletini. E i negozianti di Norcia li portavano di continuo a Firenze e a Pesaro, dove venivano venduti a beneficio delle cucine più aristocratiche.

Il barone Ancajani parla dei tartufi spoletini come dei "più odorosi e più gustosi degli altri paesi" e ne loda lo smercio ma non può fare a meno di aggiungere una nota preoccupata: "Quantunque se ne infradiciano molto per il lungo viaggio...".
L'aristocratico e raffinato poeta romantico inglese **George Byron**, che teneva sempre un tartufo sulla sua scrivania, convinto che il profumo risvegliasse l'ispirazione, dedicò all'Umbria un centinaio di memorabili versi nei quali cantò lo "specchio argenteo" del Trasimeno e la cascata delle Marmore che, come disse, "supera ogni cosa". Alla stazione di

summarised the opinions of Greek and Latin naturalists. Especially, in an elegant Latin, Alfonso argued at length about the true nature of truffles, "whether they are roots, fruits or whole plants". He explained, thanks to a meticulous bibliographical review, how ancient people already knew about the wonderful properties of this fruit of the earth.
He also insisted on the fact that they can be sown, with a technique resembling that of the present day, sprinkling the land with moist soil mixed with other finely chopped truffles. It released the aroma, a "fifth essence" that caused humans to experience a kind of ecstasy.
The doctor from Bevagna described a hunter from Cerreto who was able to find truffles just by sight, and a pig in the same area who "could find the location of truffles with his snout". Alfonso also spoke, ahead of his time, of the relationship between a certain type of fly with truffles and the consequent herbicide effect that in recent times has turned out to be due to the effect of mycelium.
And the most delicious truffles? It goes without saying that for Ceccarelli, "the most praised among all are born in Umbria in several places, but the ones that are extracted in Spoleto are the most refined, fragrant and excellent".
Luigi Ferdinando Marsili agreed with him, a diplomat from Bologna, traveller and scientist, who, in the mid-seventeenth century, studied the black truffles of Umbria and described it interrogating those who collected it in many places of the region. His unpublished manuscripts, with nearly fifty colour drawings, are now preserved in the university library in Bologna.

Couriers on the Somma to buy the "jewels" of Spoleto

A character from *Dama prudente*, a play by Carlo Goldoni, speaks of precious "truffles from Rome," meaning the fragrant and expensive underground mushroom from the territory of the then state of the Church.
The great playwright knew and appreciated truffles thanks to the warm hospitality of his friend from Spoleto, Baron Antonio Ancajani, who then lived in the great palace of the same name in the current Piazza della Libertà. Goldoni dedicated *Gl'innamorati*, one of his finest comedies, to the Umbrian noble a few years later.
In 1762, Ancajani wrote a book on *Active and passive trade of the City of Spoleto* thanks to which we know that in those years the couriers of the Republic of Venice, where consumer demand was very strong, came up to the mountain of Somma to buy truffles from Spoleto. And the merchants of Norcia brought them continually to Florence and Pesaro, where they were sold to the most aristocratic kitchens.
Baron Ancajani speaks of truffles from Spoleto as "more fragrant and tastier than from other places" and praises their sale but could not help but add a worried note: "Even though a lot of them rotted because of the long trip...".
The aristocratic and refined romantic English poet **Lord Byron**, who always kept a truffle on his desk, convinced that the scent awakened inspiration, dedicated one hundred memorable verses to Umbria in which he described the "silver mirror" of Lake Trasimeno and the Marmore waterfall that, as he said, "supersedes everything". At the post station in Pissignano in 1817, it is likely that he tasted the truffles of the area along with "some of the famous trout of Clitunno River, the prettiest little river in poetry, "which he described with three memorable verses as a refreshing "break from the disgust of life".

posta di Pissignano nel 1817 con ogni probabilità assaggiò i tartufi del luogo insieme a "qualcuna delle famose trote del fiume Clitunno, il più grazioso fiumicello di tutta la poesia" che descrisse con tre memorabili strofe come una refrigerante "pausa nel disgusto della vita".
La missione dei tartufi è la stessa: regalare attimi di vera felicità. Effimera come un prodotto che vive poco, si decompone in fretta e svanisce presto, insieme al suo profumo. In pieno Romanticismo mercanti e studiosi, al pari dei poeti, lottavano per prolungare quella passeggera estasi della gola.
La strada obbligata, allora come ora, era quella di averne di più a disposizione. Provare a seminarli per raccoglierli in grandi quantità.
Il primo in Umbria e tra i primi in Italia a sperimentare la coltivazione dei tartufi fu Pietro Fontana, che nacque e morì a Spoleto (1775-1854) ma visse a lungo a Roma e insegnò anche Agraria all'Università di Venezia. Aveva una cultura enciclopedica e una impressionante rete di relazioni nell'alta società del tempo. Nel 1819, quando l'imperatore d'Austria Francesco Giuseppe passò nella sua città, ebbe un lungo colloquio con il primo ministro Metternich, che accompagnava il sovrano, al quale illustrò il suo progetto di una via che, attraverso l'Umbria, collegasse l'Adriatico al Tirreno.
Fontana impiantò una coltivazione di tartufi nella zona di S. Angelo Izzano. Sotterrava i tartufi più piccoli, senza sbriciolarli, vicino agli elci ed alle querce. Aveva già intuito il rapporto tra la crescita dei tartufi e le piante vicino alle quali i tuberi si sviluppano. Non ottenne grandi risultati ma "il nuovo esperimento di seminagione" continuò a lungo.
La sorte volle che nello stesso periodo, intorno al 1810, un contadino francese che si chiamava Joseph Talon, scoprisse per caso che seminando le ghiande raccolte sotto ad una quercia vicino alla quale erano stati trovati i tartufi, si potesse dare vita a nuove tartufaie. In pochi anni, accanto alle querce piantate accanto al casolare del contadino provenzale, cominciarono a nascere tartufi di grandi dimensioni.
Fontana non ebbe risultati così eclatanti ma si consolò con un altro importante esperimento: quello che gli permise di ottenere un liquore "che avesse e conservasse lungamente l'odore del tartufo".

Dall'Umbria a Parigi: "Non parlate a nessuno dei miei affari"

All'epoca il tartufo era quasi esclusivamente "made in Francia" grazie alla buona stampa e a un complesso sistema di dazi che ne proteggeva la vendita. Ma già nel 1858 l'umbro Costantino Urbani iniziò ad esportare tartufi freschi a Carprentas. Per conservarli, applicava ai barattoli di cristallo una speciale chiusura di sua invenzione che non utilizzava il mastice come facevano i francesi, ma dava risultati strabilianti.
Così il tartufo umbro, fino ad allora trattato con sufficienza, cominciò ad essere venduto addirittura nel Perigord e ad arrivare ogni tanto anche nei più importanti ristoranti della "Ville Lumiére" che allora era il centro del mondo, culturale e anche gastronomico.
Se ne accorse presto anche uno degli altri pionieri del tartufo umbro. Si chiamava Ormisda Francia. La sua famiglia aveva una gioielleria nel centro di Spoleto. Lui però pensava ad altri gioielli, quelli misteriosi e profumati che aspettano di essere scovati nel sottosuolo. Aveva idee progressiste ed era infatuato della Francia. La vita di provincia gli stava stretta e non andava proprio d'accordo con i suoi parenti. Così, nel 1853, emigrò a Parigi e iniziò a frequentare il bel mondo. Fu grande il suo stupore quando scoprì che i decantati tartufi francesi erano identici a quelli che crescevano a casa sua.

The mission of truffles is the same: to provide moments of true happiness. It is ephemeral as a product that lives for a short time, breaks down quickly and disappears soon, along with its scent. In the middle of full Romanticism, merchants and scholars, like the poets, fought to prolong the fleeting ecstasy of its taste.
The requirement, then as now, was to have more of it available. Trying to sow it to collect it in large quantities.
The first in Umbria and among the first in Italy to experiment with the cultivation of truffles was Pietro Fontana. He was born in Spoleto and died there (1775-1854) but lived for a long time in Rome and also taught Agriculture at the University of Venice. He had encyclopaedic knowledge and an impressive network of contacts in the high society of the time. In 1819, when the Austrian Emperor Francesco Giuseppe came to his home town, he had a long discussion with the Prime Minister Metternich, who accompanied the king, to whom he illustrated his plan for a road linking the Adriatic to the Tyrrhenian Sea through Umbria.
Fontana planted a crop of truffles in the area of S. Angelo Izzano. He would bury smaller truffles, without crumbling them, near the oaks. He had already guessed the relationship between the growth of truffles and plants near which the tuber grew. He did not achieve great results but "the new sowing experiment" continued for a long time.
As fate would have it, during the same period, around 1810, a French farmer named Joseph Talon, discovered by chance that by sowing acorns collected under an oak tree near which truffles were found, new truffle beds could be grown. Within a few years, beside the oaks planted next to the cottage of the Provencal farmer, large truffles began to appear.
Fontana did not have such striking results but consoled himself with another important experiment that allowed him to obtain a liquor "that had and retained the smell of truffles for a long time".

From Umbra to Paris: "Don't talk to anyone about my business"

At the time, the truffle was almost exclusively "made in France" due to good press and a complex system of duties that protected its sale. But already in 1858, the Umbrian Costantino Urbani began exporting fresh truffles to Carprentas. To preserve them, he used glass jars with a special closure of his own invention that did not use glue like the French did and obtained amazing results.
So the Umbrian truffle, until then treated with disdain, began to be sold even in Perigord and every now and then even appeared in the most important restaurants in the "City of Light", which was at that time the cultural and even culinary centre of the world.
This was also noticed quickly by one of the other pioneers of Umbrian truffle. His name was Ormisda Francia. His family had a jewellery store in the centre of Spoleto. But he thought about other jewels, those mysterious and fragrant ones waiting to be discovered underground. He had progressive ideas and was infatuated with France. Provincial life was restrictive and he did not exactly get along with his relatives. So in 1853, he emigrated to Paris and began to frequent the good life. He was very surprised when he discovered that the much-praised French truffles were identical to those that grew at his house.
He got involved in the business and began importing truffles. But he began to sell them with a French name to avoid trouble and earn more money for them.

Si diede agli affari e iniziò ad importare tartufi. Ma cominciò a venderli con un nome francese per evitare grane e farli pagare meglio.
Li smerciava non solo a Parigi ma in tutte le capitali europee. Se li faceva spedire da suo fratello Luigi e da suo nipote Galileo, che nello stesso giorno passava dalla vendita dei gioielli a quella dei tartufi: 30, 40 o 80 kg alla volta per ogni spedizione diretta agli esigenti consumatori parigini.
Per il tesoro gastronomico dell'Umbria si aprivano in fretta nuovi mercati.
Ormisda Francia nell'aprile del 1871, alla vigilia del massacro dei difensori della Comune, abbandonò la Parigi invasa dalle barricate e con un ricco carico di tartufi spediti dall'Umbria, arrivò in una San Pietroburgo già invasa dalla neve. Scrisse che gli aristocratici russi lo aspettavano "come l'arrivo del Messia". In cinque giorni vendette tutti i tartufi. E subito ripartì per Londra e Bruxelles. Non prima di avvertire i suoi parenti di Spoleto: "Non parlate dei miei affari a nessuno".
Il cauto Ormisda faceva onore al suo originale nome di battesimo, di origine persiana, che vuol dire "signore della saggezza": meglio non pubblicizzare troppo le fortunate vendite per evitare lo "spionaggio industriale" di altri abilissimi e geniali imprenditori che già operavano in Umbria. Veri e propri pionieri, che lavoravano tra grandi difficoltà. A partire dal cronico isolamento del territorio che rendeva troppo lenta la spedizione dei delicati tuberi all'estero.
Anche l'industria conserviera nazionale dei tartufi nacque in Umbria. In un modo abbastanza casuale. In Francia, nel Perigord, la tecnica della conservazione era già molto avanti. E in Italia la Cirio aveva iniziato a spedire tartufi piemontesi conservati in scatola verso lontane destinazioni, come la Russia degli zar.

Un commerciante detective scoprì il tesoro. E niente fu come prima

Ma nell'anno di grazia 1863, un imprenditore francese, Martin Ravel de Montagnac nel porto di Marsiglia si imbatté in un cesto di tartufi che era appena arrivato da Civitavecchia. L'intraprendente commerciante fece il viaggio inverso per trovare i produttori di quei tartufi tanto buoni. Si imbarcò verso il "porto di Roma" ma naturalmente nella città laziale non trovò niente. Qualcuno gli disse che erano giunti dalla capitale. A Roma si trasformò in detective ma fu facile per lui trovare la strada giusta: quei tartufi erano stati portati nella capitale e poi spediti in Francia da negozianti originari dell'Umbria.
Ravel de Montagnac arrivò a Spoleto e da allora niente fu come prima: acquistò tartufi in grande quantità, i prezzi salirono e i "cavatori" aumentarono. Nacque una vera e propria industria nella quale i francesi, per un ventennio, furono, di fatto, monopolisti.
Forse il più grande testimonial del tartufo in quel periodo fu Gioacchino Rossini, che definì il tartufo "il Mozart dei funghi". Il grande musicista italiano aveva eletto la Francia a sua seconda patria. Era un vero "bon vivant" che amava ripetere che "mangiare, amare, cantare e digerire sono i quattro atti di quell'opera comica che è la vita". Tra il serio e il faceto, confessò di aver ceduto alle lacrime solo tre volte in vita sua. La terza, per colpa dei tartufi: "Una sera, in barca, sul lago di

He sold them not only in Paris but in all the European capitals. He had his brother Luigi and his nephew Galileo send them, who passed from the sale of jewellery to that of truffles on the same day: 30, 40 or 80 kg at a time for each shipment directed to the demanding Parisians consumers.
New markets opened quickly for the Umbrian gastronomic treasure.
In April of 1871, on the eve of the massacre of the defenders of the Commune, Ormisda Francia left Paris which was full of barricades and with a rich load of truffles shipped from Umbria, arrived in St. Petersburg already covered by snow. He wrote that the Russian aristocrats waited for him "like the arrival of the Messiah". In five days he sold all the truffles. He then immediately left for London and Brussels. But not before warning his relatives in Spoleto: "Don't talk to anyone about my business".
The cautious Ormisda was a credit to his original name, of Persian origin, meaning "Lord of Wisdom": best not to publicise the lucky sales too much to avoid the "industrial espionage" of other skilled and talented entrepreneurs who already worked in Umbria. Real pioneers, who worked amidst great difficulties. The chronic isolation of the territory made shipment of the delicate tuber abroad too slow.
The national canning industry for truffles was also born in Umbria. In a fairly random manner. In France, in Perigord, the technique of preservation was already very advanced. And in Italy, Cirio had begun to send canned preserved truffles from Piedmont to distant destinations, such as the Russia of the czars.

A trader detective discovered the treasure. And nothing was ever the same

But in the year of grace, 1863, a French entrepreneur, Martin Ravel de Montagnac came across a basket of truffles at the port of Marseilles that had just arrived from Civitavecchia. The enterprising trader made the trip in reverse to find the producers of those good truffles. He set sail towards the "port of Rome" but of course found nothing in the Lazian city. Someone told him that they had come from the capital. In Rome he took on the role of a detective but it was easy for him to find the right way: those truffles were brought to the capital and then shipped to France by dealers originating from Umbria.
Ravel de Montagnac arrived in Spoleto and at that point everything changed: he bought truffles in large quantities, the prices rose and the "diggers" increased. A veritable industry was born in which the French, for two decades, held a monopoly.
Perhaps the greatest testimonial of truffles at that time was Gioacchino Rossini, who called the truffle "the Mozart of mushrooms". The great Italian musician had chosen France as his second home. He was a true "bon vivant" who liked to say that "eating, loving, singing and digesting are the four acts in the comedy that is life." Both serious and humorous, he confessed that he succumbed to tears only three times in his life. The third time it was because of truffles: "One evening, on a boat on Lake Como. We were eating dinner and I had a wonderful turkey stuffed with truffles. That time I really cried when the turkey escaped me and fell into the lake".
Rossini had clear ideas on how to eat them. And also a special recipe reserved for white truffles: "Put fine oil, fine English mustard, fine vinegar, a bit of lemon juice, pepper and salt in a salad bowl. Beat everything until a perfect mix is obtained and mix in the truffles cut in slices". For black truffles, he suggested: "Add a boiled egg yolk and a slight garlic flavour to the mixture".
He devoted amazing recipes to his passion for cooking that still bear his name such as

Como. Si stava per cenare e io maneggiavo uno stupendo tacchino farcito di tartufi. Quella volta ho pianto proprio di gusto: il tacchino mi è sfuggito ed è caduto nel lago!".
Su come mangiarli Rossini aveva le idee chiare. E anche una particolare ricetta riservata ai tartufi bianchi: "Mettere in una insalatiera dell'olio finissimo, della mostarda fina inglese, dell'aceto fino, un po' di sugo di limone, del pepe e del sale. Battere il tutto fino a perfetta combinazione e mescolarvi i tartufi ridotti a fettine". Per i tartufi neri, suggeriva: "Alla mescolanza aggiungere un tuorlo d'uovo sodo ed un leggerissimo odore di aglio".
Dedicò alla sua passione culinaria ricette strepitose che portano ancora il suo nome, come i "Maccheroni alla Rossini", ripassati in padella con il tartufo e i famosi "Tournedos alla Rossini", pregiati cuori di filetto di manzo cucinati al sangue e poi coperti con foie gras e guarniti con il tartufo.
Nella calda estate del 1868 **Gioacchino Rossini** viveva a Parigi. Ma chiedeva tartufi di qualità dall'Umbria, con una lettera spedita il 18 agosto ad un commerciante spoletino. Si firmava, con incredibile modestia, "ex compositore di musica". Quei tartufi partirono in fretta per Parigi per la felicità dell'immortale autore del *Barbiere di Siviglia* e del *Guglielmo Tell*. La missiva vergata dal grande compositore che adorava i tartufi almeno quanto la musica, ora è conservata nel museo del Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto.
Dietro le etichette del rinomato tartufo del Perigord, di Vaucluse e di Carprentas che tanto successo ebbe dalla seconda metà dell'Ottocento alla Belle Époque, c'era anche un pezzetto d'Umbria.
La fama del tesoro gastronomico nascosto nei boschi della piccola regione d'Italia cominciò a crescere quando gli imprenditori francesi che si erano trasferiti a Spoleto iniziarono anche a inscatolare i profumati funghi ipogei in speciali contenitori a tenuta stagna: le miracolose "boites" grazie alle quali si evitava "l'infradiciamento" causato dai lunghi viaggi lungo strade che non erano certo famose per la loro comodità.
Nel 1873, secondo il *Giornale Agrario Italiano*, solo al mercato di Spoleto furono venduti 30mila kg di tartufi con una rendita di mezzo milione di lire. Ma il tartufo nero pregiato dell'Umbria continuava ad essere spacciato come un prodotto transalpino "Doc" oppure veniva considerato come un tartufo buono ma non certo eccellente come quello d'Oltralpe.

La sfida planetaria di un manipolo di geniali imprenditori

Un manipolo di geniali imprenditori cambiò questo stato di cose. A partire da Costantino Urbani che grazie alla sua innovativa chiusura dei barattoli di cristallo iniziò a vendere tartufi alle migliori ditte francesi. Altri commercianti, che iniziarono come subfornitori, si misero presto in proprio. Come i fratelli Mazzoneschi, rinomati fabbri spoletini che cominciarono la loro attività chiudendo a regola d'arte le scatole dei tartufi in conserva per conto dei francesi ma poi fecero nascere una impresa tutta loro, capace di aggiudicarsi un prestigioso premio all'Expo di Parigi del 1878.
Nello stesso periodo la Società Tartufaria Spoletina di Galileo Francia e C per "l'esportazione estera e nazionale di tartufi freschi e conservati" aveva già acquisito molto credito tra gli addetti ai lavori. Tanto da diventare fornitrice ufficiale di Casa Savoia, sovrani di origine piemontese e quindi intenditori di tartufi che però preferivano i prodotti umbri per la tavola reale.
Agli inizi del Novecento la fama del tartufo umbro era già consolidata. Anche grazie a personaggi come René Schneider, letterato e poeta, professore di Storia dell'Arte alla Sorbona. Nel 1914 scrisse una guida artistica illustrata di Perugia. E dedicò alla regione che tanto amava anche un altro bel libro: *L'Umbria. L'anima delle Città e i paesaggi*. Nelle

"Maccheroni alla Rossini" cooked in a pan with truffles and the famous "Tournedos alla Rossini" precious pieces of beef fillet cooked rare and then covered with foie gras and garnished with truffles.

In the hot summer of 1868, **Gioacchino Rossini** lived in Paris. But he requested quality truffles from Umbria in a letter sent on August 18 to a trader from Spoleto. He signed it with incredible modesty by writing "former music composer". Those truffles left in a hurry for Paris for the joy of the immortal author of *The Barber of Seville* and *William Tell*. The letter penned by the great composer who adored truffles as much as music is now preserved in the museum of Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto.

Behind the labels of the famous truffles of Perigord, Vaucluse and Carprentas which were very successful from the second half of the nineteenth century to the Belle Époque, there was also a piece of Umbria.

The fame of the gastronomic treasure hidden in the woods of the small region of Italy began to grow when the French entrepreneurs who had moved to Spoleto also started to box the fragrant underground mushrooms in special air tight containers: the miraculous "boites" thanks to which "rotting" could be avoided caused by long journeys along roads that were not known for comfort.

In 1873, according to *Giornale Agrario Italiano* (Italian Agricultural Journal), just at the Spoleto market 30 thousand kg of truffles were sold with an income of half a million Lira. But the precious black truffle from Umbria continued to be sold as a Transalpine "Doc" product or was considered to be good but not excellent like the one from beyond the Alps.

The global challenge of a handful of brilliant entrepreneurs

A handful of brilliant entrepreneurs changed this state of affairs. Starting with Costantino Urbani who, thanks to his innovative closure of glass jars, began selling truffles to the best French companies. Other traders, who began as middlemen, soon started their own business. Like the Mazzoneschi brothers, renowned blacksmiths from Spoleto who began their business by closing the boxes of preserved truffles in a workmanlike manner on behalf of the French but then began their own enterprise, winning a prestigious award at the Paris Expo of 1878.

During the same period, the company Tartufaria Spoletina di Galileo Francia e Co. for "foreign and domestic export of fresh and preserved truffles" had already acquired much recognition among insiders. It became the official supplier of the House of Savoy, rulers from Piedmont and thus connoisseurs of truffles who preferred the Umbrian products for the royal table.

At the beginning of the twentieth century, the fame of the Umbrian truffle had already strengthened. Also thanks to people like René Schneider, writer and poet, Professor of Art History at the Sorbonne. In 1914 he wrote an illustrated artistic guide of Perugia. And he dedicated another good book to the region he loved so much: *L'Umbria. L'anima delle Città e i paesaggi*. In the pages, rich in artistic and cultural notations, the author recalls "delightful Spoleto between the fragrant mem-

pagine, ricche di notazioni artistiche e culturali, l'autore ricorda la "deliziosa Spoleto tra il ricordo profumato di Donna Lucrezia, e l'odore degli squisiti tartufi e l'atmosfera dei boschi sacri".
La prima *Guida Gastronomica* del Touring Club, nel 1931, offrì ai suoi lettori anche una inedita mappa con tutti i luoghi del tartufo in Umbria.
Ma la rivoluzione nel commercio partì da un piccolo centro: Scheggino. Lì, quasi al confine tra la provincia di Perugia e quella di Terni, in una stretta striscia di terra pianeggiante intorno al fiume Nera, è cresciuta una azienda che attraverso cinque generazioni è diventata la più grande industria conserviera di tartufi del mondo.
Paolo Urbani, il pioniere, seguì l'esempio di Costantino, l'inventore dell'ermetica chiusura che imprigionava i tartufi e il loro inconfondibile aroma.
Ma fu il figlio Carlo che al ritorno dalla guerra del 15-18, intuì che quel frutto della terra umbra poteva essere la leva per l'economia e la fama di tutto il territorio. La ditta di Scheggino nel 1911 aveva già vinto la medaglia d'oro alla Esposizione internazionale di conserve alimentari. Seguirono innumerevoli altri premi ottenuti grazie alla "lucida follia" di un imprenditore capace di guardare oltre e di coinvolgere il piccolo mondo di un territorio di provincia in una sfida planetaria.
Coltivava sogni e sognava anche di coltivare i tartufi, forte dei tentativi già fatti in passato da Francesco Francolini, il più importante studioso della tartuficoltura umbra che nel già 1919 aveva impiantato, nei pressi di Poreta, la prima coltivazione artificiale e che promosse e stimolò per anni lo studio del "tuber melanosporum" e dei suoi fratelli con tutta una serie di importanti pubblicazioni scientifiche.
Carlo Urbani non fu da meno. E nel 1952, quasi per delimitare quella sua coraggiosa visione di imprenditore, recinse un ettaro di terreno ricco di tartufaie nel quale fece scavare tante apposite buche che poi seminò con frutti di lecci e licini. L'attesa fu premiata, dieci anni dopo, dal ritrovamento di quasi un chilo di tartufi per ogni alberello piantato. Un successo a cui ne seguirono tanti altri insieme a riconoscimenti in serie. Già nel 1970 la Urbani Tartufi si aggiudicò l'Oscar dell'Export.
Oggi da Scheggino passano quasi 100 tonnellate di tartufi ogni anno.
Quelli freschi, spediti in tutto il mondo, si mantengono integri grazie a speciali contenitori frigoriferi brevettati. Quelli conservati, lavorati con l'aiuto di tecnologie ormai sofisticate, si trasformano in una grande quantità di prodotti per tutti i gusti e anche per tutte le tasche.

A Scheggino un museo racconta il fascino di un mondo perduto

Nel piccolo, bellissimo museo del tartufo di Scheggino si possono seguire le tracce di questa affascinante storia imprenditoriale, attraverso strumenti che raccontano un mondo perduto: vecchie autoclavi per la cottura a pressione dei tartufi, graffiatrici a mano e anche "a piede", che fino al 1950 servivano per chiudere con lo stagno ed il fuoco le scatole di latta, le prime strane etichettatrici e anche una antica "lavatartufi" in ferro con la quale le operaie pulivano con cura i tartufi appena raccolti.
In un angolo, protetta da una teca, la riproduzione di una piccola "Ape", minuscolo negozio ambulante per vendere i tartufi freschi anche nelle fiere vicino casa. E poco oltre, una bilancia da tavolo di alta precisione, per pesare "l'oro profumato" della Valnerina prima di deporlo in minuscole confezioni, che potevano arrivare anche solo a 10 grammi.
Sono in bella mostra anche le spazzolatrici che pulivano i delicati tartufi bianchi: quella più piccola e ruvida veniva utilizzata per togliere lo strato di terra più duro. L'altra, grande

ory of Donna Lucrezia and the smell of delicious truffles and the atmosphere of the sacred woods".
The first *Gastronomic Guide* of the Touring Club in 1931 also offered its readers a never before published map of all the locations of truffles in Umbria.
But the revolution in business started from the centre of the small city of Scheggino. There, almost at the border between the provinces of Perugia and Terni, in a narrow strip of flat land around the river Nera, a company was formed which in five generations became the largest truffle cannery in the world.
Paolo Urbani, the pioneer, followed the example of Costantino, the inventor of the sealed closure that preserved truffles and their unmistakable aroma.
But it was his son Carlo who, upon his return from the war of 1915-18, sensed that this product from Umbria could be the stimulus for the economy and the reputation of the whole territory. The company from Scheggino in 1911 had already won the gold medal at the International Trade Fair of canned food. Countless other awards followed thanks to the "lucid madness" of a forward-looking entrepreneur who involved the small world of a province in a global challenge.
He had dreams which included cultivating truffles, motivated by the strong attempts already made by Francesco Francolini in the past, the most important scholar of Umbrian truffle cultivation in 1919 who had already planted the first artificial cultivation near Poreta and promoted and stimulated for years the study of "tuber melanosporum" and of his brothers with a series of important scientific publications.
Carlo Urbani was also a contributor. In 1952, almost to define his bold vision as an entrepreneur, he fenced off one hectare of land rich in truffles and dug many holes that he then seeded with oak. The wait was rewarded ten years later when almost a kilo of truffles for each tree planted was discovered. A success which was followed by many others along with a series of awards. Already in 1970, the Urbani Truffles were considered to be the Oscar of Export.
Today almost 100 tonnes of truffles are shipped from Scheggino every year.
The fresh ones, shipped around the world, remain intact thanks to special patented refrigerated containers. The preserved ones, processed with the help of by now sophisticated technology, are transformed into a large quantity of products to suit all tastes and for all budgets.

A museum in Scheggino describes the charm of a lost world

In the small, beautiful truffle museum in Scheggino, this fascinating business story can be traced through instruments that describe a lost world: old autoclaves for pressure cooking truffles, hand and even "foot" scraping machines, which until 1950 were used to close the tin cans with a seal and fire, the first strange labelling machines and also an old iron "lavatartufi" with which workers carefully cleaned freshly collected truffles.
In a corner, protected by a glass case, there is the reproduction of a little "Ape", a tiny shop on wheels to sell fresh truffles at trade fairs close to home. And a little further away, a high-precision bench scale, to weigh the "scented gold" from Valnerina before putting it in tiny packages that could weigh even just 10 grams.
There are also brushing machines on display which cleaned the delicate white truffles: the smaller and rough one was used to remove the layer of harder earth. The other, large and soft, almost enveloped the beloved tuber in a caress. The entrance

e morbida, quasi avvolgeva in una carezza il carissimo tubero. Vicino l'ingresso troneggia una "bascula" del 1931 che serviva per pesare i tartufi freschi: arrivavano avvolti in fazzoletti tricolore o nelle balle di iuta quando la raccolta era stata fortunata.
Olga Urbani, che ora guida l'azienda di famiglia, ha voluto dedicare il museo alla memoria del padre Paolo, una delle glorie dell'imprenditoria umbra del Novecento, figlio maggiore di Carlo, ritratto insieme ai suoi amati "cavatori" in una grande foto che somiglia ad un abbraccio collettivo.

Una speciale Confraternita e l'Accademia per gli chef e gli appassionati

Nel 1970, durante le riprese del film *La Califfa*, con protagonista la bella Romy Schneider girato tra Terni e Spoleto dal regista e scrittore Alberto Bevilacqua, Ugo Tognazzi, noto buongustaio, pensò bene di fare un salto a Scheggino per assaggiare gli amati e pregiati tartufi neri. Così, tra un piatto e l'altro nacque l'amicizia fra il popolare attore e Bruno Urbani, fratello di Paolo e figlio minore di Carlo. Poco tempo dopo, alla fine dell'ennesima cena luculliana, nacque l'idea di fondare la Confraternita del Tartufo. I primi ad essere intronizzati, insieme a Tognazzi, furono Anthony Quinn, Giuliano Gemma e Paolo Villaggio. La seconda riunione dell'allegra combriccola si tenne a Parigi, "Chez Maxim's" dove il "gran ciambellano" Tognazzi stava girando, sotto la regia di Marco Ferreri una pellicola che si prestava alla bisogna: *La grande abbuffata*. Approfittando dell'occasione, furono intronizzati Marcello Mastroianni, Catherine Denevue, Michel Piccoli e tutto il cast del celebre film.
Dopo di loro, tanti altri attori, registi, politici, imprenditori, assaggiando il tartufo hanno avuto modo di conoscere meglio la terra capace di produrre i deliziosi funghi: il marketing territoriale funzionava anche grazie a ritrovamenti eccezionali, come quello di un tartufo gigante di oltre 2 kg, trovato vicino Sellano nel 1984 e subito definito dai tg della sera, sull'onda degli efferati delitti di cronaca nera dell'epoca, il "Mostro della Valnerina".
Tra Scheggino e **Sant'Anatolia di Narco** è nata anche **L'Accademia del Tartufo**, grazie a una idea perseguita con tenacia da Paolo Urbani per molti anni e fino alla sua scomparsa: un centro tecnologico gastronomico che è anche una scuola di cucina e un punto di riferimento di cultura gastronomica per gli chef, le università e tutti gli appassionati.

is dominated by a weighing machine from 1931 that was used to weigh the fresh truffles: they came wrapped in tricolour fabric or in bales of jute when the collection was substantial.
Olga Urbani, who now heads the family business, wanted to dedicate the museum to the memory of her father Paolo, one of the famous entrepreneurs from Umbria in the twentieth century, the elder son of Carlo, portrayed along with his beloved "diggers" in a large photo that resembles a group hug.

A special Brotherhoood and the Academy for chefs and enthusiasts

In 1970, during the filming of *La Califfa*, starring the beautiful Romy Schneider, shot between Terni and Spoleto by director and writer Alberto Bevilacqua, Ugo Tognazzi, a known gourmet, thought of going to Scheggino to taste the beloved and precious black truffles. So, between one dish and the next, a friendship was born between the popular actor and Bruno Urbani, Paolo's brother and the younger son of Carlo. A short time later, at the end of yet another gourmet dinner, the idea of founding the Brotherhood of the Truffle was born. The first to be inducted, along with Tognazzi, were Anthony Quinn, Giuliano Gemma and Paolo Villaggio.
The second meeting of the happy gang took place in Paris at "Chez Maxim's" where the "Great Chamberlain" Tognazzi was filming, under the direction of Marco Ferreri, a film that lent itself to the task: *La Grande Bouffe.* Taking advantage of the occasion, Marcello Mastroianni, Catherine Denevue, Michel Piccoli and the entire cast of the famous movie were also inducted.
After them, many other actors, directors, politicians, entrepreneurs, by tasting the truffles, had the opportunity to learn more about the land capable of producing the delicious mushrooms: territorial marketing also worked thanks to exceptional finds like a giant truffle weighing over 2 kg found near Sellano in 1984 and immediately named by the evening news, in the wake of heinous crimes of the time, as the "Monster of Valnerina".
Between Scheggino and **Sant'Anatolia di Narco**, **L'Accademia del Tartufo** (The Truffle Academy) was also created, thanks to an idea pursued with tenacity by Paolo Urbani for many years and until his death: a technology centre that is also a gourmet cooking school and a landmark of gastronomic culture for chefs, universities and all enthusiasts.

2

Un uomo, un cane, il silenzio del bosco

Ancora oggi, l'antico rito si celebra all'alba: un uomo, un cane, il silenzio del bosco. Cercare tartufi è come andare a caccia delle proprie radici: misteriose e profonde. All'apparenza sconosciute. Ma che sono invece familiari, come le piante con le quali i meravigliosi funghi tuberosi vivono in simbiosi: la quercia, il leccio, il rovere, il tiglio, il nocciolo...

L'Umbria nasconde con cura i suoi segreti ma è pronta a condividerli con chi sa aspettare. Ad ogni stagione, riserva una sorpresa. Da dicembre a metà marzo è tempo di Tartufo Nero Pregiato, che matura copioso nelle terre che fiancheggiano i fiumi Nera, Sordo e Corno, dalle falde dei Monti Martani ai Monti di Trevi, fino al Subasio.

I nomi dei luoghi, evocano l'inconfondibile odore aromatico del famoso "Tuber melanosporum": Norcia, Cascia, Scheggino, Santa Anatolia di Narco, Spoleto, Trevi, Volperino, Sellano, Preci, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Foligno, Massa Martana, Arrone, Terni, Montefranco. Si raccoglie, in oasi più ristrette anche nel Perugino, nel Tuderte e nel Marscianese. Piccolo come una nocciola o grande come una grossa mela, sprigiona un aroma inconfondibile.

Tritato, grattugiato o tagliato a fette sottili, il pregiato tartufo nero ha il pregio di poter essere cotto, in mille ricette, semplici o fantasiose. Lo straordinario olio extravergine dell'Umbria, piccante e insieme delicato, è da secoli il condimento ideale per gustarlo.

Altri tartufi neri, tondi e dall'aspetto rozzo e per questo

chiamati Scorzoni, sia in estate che in autunno abbondano, spesso a pochi centimetri di profondità, lungo le colline dell'Umbria.

Così come il Bianchetto o Marzuolo, simile ad un uovo di gallina, ocra o bianco sporco con zone color ruggine e un profumo pungente, che sa di aglio.

Dall'ultima domenica di settembre alla fine dell'anno, nell'alta Valle del Tevere, nei boschi che circondano Gubbio, in Valtopina, nell'Orvietano, intorno a Fabro e Città della Pieve ma anche a Todi e fino ad Avigliano e nella bella Valle Umbra, si raccoglie il raro e pregiato tartufo bianco, il *Tuber magnatum Pico*. È difficile trovarlo oltre i 600-700 metri. Cresce soprattutto lungo gli argini dei fiumi, più raramente nei boschi di pianura e di media collina. Il suo gusto esaltante ne ha alimentato la leggenda. Quello che si sviluppa a contatto

2

A man, a dog, the silence of the woods

Even today, the ancient rite is celebrated at dawn: a man, a dog, the silence of the forest. Searching for truffles is like looking for your own roots: deep and mysterious. Apparently unknown. But familiar like the plants with which the wonderful tuberous mushroom live in symbiosis: the oak, holm oak, linden, hazelnut...

Umbria carefully conceals its secrets but is ready to share them with those who wait. Every season, a surprise. Black Truffle is in season from December to mid March, which matures in abundant quantities in the lands that line the rivers of Nera, Sordo and Corno, from the foot of Martani Mountains to the Mountains of Trevi, up until Subasio.

The names of the places evoke the unmistakable aromatic smell of the famous "Tuber melanosporum": Norcia, Cascia, Scheggino, Santa Anatolia di Narco, Spoleto, Trevi, Volperino, Sellano, Preci, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Foligno, Massa Martana, Arrone, Terni, Montefranco. It is also collected in the more confined locations of Perugino, Todi and Marscianese. As small as a walnut or as large as a big apple, it gives off an unmistakable aroma.

Chopped, grated or cut into thin slices, the prized black truffle has the advantage of being able to be cooked using a thousand recipes, simple or fancy. The extraordinary extra virgin olive oil from Umbria, spicy as well as delicate, has for centuries been the perfect seasoning to flavour it.

Other black truffles, round and rough-looking and therefore called Scorzoni (bark), abound both in summer and in autumn, often found only a few inches deep, along the hills of Umbria.

Then there is Bianchetto or Marzuolo, similar to a chicken egg, ochre or off-white with rust-coloured parts with a pungent aroma similar to that of garlic.

From the last Sunday of September to the end of the year, in the upper valley of the Tiber, in the woods surrounding Gubbio, in Valtopina, in Orvietano, around Fabro and Città della Pieve as well as in Todi and up to Avigliano and in the beautiful Umbrian Valley, the rare and prized white truffle is collected, the *Tuber magnatum Pico*. It is hard to find beyond 600-700 metres. It grows mainly along the banks of rivers, more rarely in the plain and mid-hill forests. Its exalting taste has fuelled the legend. The ones which grow in contact with oaks give off a scent that persists. If growing next to linden trees, it is lighter and aromatic. But it also lives in symbiosis with willows, poplars, hornbeams and hazelnuts.

con la quercia sprigiona un profumo che persiste. Quando cresce accanto ai tigli è più chiaro ed aromatico. Ma vive in simbiosi anche con i salici, i pioppi, i carpini e i noccioli.
Scovare questa meraviglia della terra rimane un'arte segreta, spesso tramandata da padre in figlio: i tartufi bianchi possono crescere quasi sempre negli stessi luoghi, nella medesima posizione, accanto alla stessa pianta. Addirittura la stessa settimana o lo stesso giorno dell'anno precedente.
Nero, bianco, cotto o a crudo che sia, ancora oggi il tartufo è un arcano della gastronomia. Ma vale la pena inseguire un mistero.
Lo sanno bene i cercatori di tartufi, capaci di dissimulare quella strana eccitazione che cresce in loro prima di partire. I cani, al contrario, "sentono" che il momento è arrivato. E lo annunciano festosi, con scodinzolamenti e guaiti di gioia. L'emozione della ricerca si vive in due: l'uomo e l'animale, insieme, concentrati nella ricerca di quel "sasso che profuma".
Un'esplorazione solitaria, che raramente si condivide con altri tartufari: tra i boschi si cammina piano, inseguendo con passi leggeri sentieri e pensieri, che si mescolano di continuo, come gli sguardi d'intesa tra cane e padrone.
Qualunque tartufaio dirà che il cane migliore è il suo. Non è tanto un fatto di pedigree: l'affetto, la complicità e l'intesa naturale nascono, giorno per giorno, in ore di cammino. I cani sono cauti, attenti e concentrati: annusano il terreno, tornano sui loro passi, girano ancora.
Poi si bloccano. Raspano. Scavano veloci. Eccitati, sanno aspettare il padrone che con la zappetta scava il terreno ed estrae il prezioso tartufo. Per l'animale una agognata carezza e la ricompensa concreta di un boccone di pane duro tirato fuori da una bisaccia.

Il tartufo, carta d'identità del cane

I cani da tartufo, quando sono bravi, valgono molto. E chi ce li ha se li tiene stretti. Un cucciolo può costare più di 200 euro e un adulto anche 1000-1500 euro. Cani da tartufo si nasce. Anche se, grazie ad un olfatto eccezionale, qualunque tipo di cane ben addestrato può essere un potenziale cercatore.
Non a caso, anche la parte terminale del naso dell'animale si chiama tartufo: è quasi sempre nero e umido, a causa della abbondante presenza di ghiandole sudoripare. Di fatto, è una vera e propria "carta d'identità" dell'animale: l'impronta delle circonvoluzioni dalle quali è formato contraddistingue il singolo animale, così come avviene nell'uomo con le impronte digitali.

Nel cane, la corteccia che processa le informazioni sugli odori, occupa il 12,5% della massa totale del cervello. Quella umana ne ricopre appena l'1%. L'olfatto dell'animale è così sviluppato grazie

Sniffing out this wonder of the earth remains a secret art, often handed down from father to son: white truffles can grow almost always in the same places, in the same location, next to the same plant. Even the same week or the same day of the previous year.
Black, white, cooked or raw, the truffle remains a mystery of gastronomy still today. But it's a mystery worth chasing. Truffle hunters are well aware of this, able to conceal
the strange excitement that grows in them before leaving. The dogs, on the contrary, "feel" when the time has come. And they announce it with excitement, wagging their tails and barking with joy. The excitement of the hunt is experienced by two, man and animal, together, concentrated in finding that "rock with an aroma."
A solitary exploration that is rarely shared with other truffle hunters: you walk slowly in the woods, following paths and thoughts with light steps which blend continuously, like the look of understanding between dog and owner.
Each truffle hunter will tell you that his dog is the best. It is not so much a matter of pedigree: affection, complicity and a natural understanding grows day by day, during hours of walking. The dogs are cautious, alert and focused: they sniff the ground, go back on their path, go around again. Then they stop. They scratch. They dig quickly. Excited, they know to wait for the master who digs the soil with the hoe and extracts the precious truffle. For the animal a coveted caress and the reward of a mouthful of hard bread pulled out of a bag.

Truffles,the identity card of the dog

Truffle hunting dogs are worth a lot when they are good. And those who have them keep them close. A puppy can cost more than 200 euro and an adult from 1000 to 1500 euro. Truffle hunting dogs are born, not made. Even though, thanks to an exceptional olfactory sense, any type of well-trained dog can be a potential hunter.
Not surprisingly, also the end of the animal's nose is called 'tartufo' (truffle): it is almost always black and moist due to the abundance of sweat glands. Indeed, it is a real "identity card" of the animal: the imprint of convolutions it is composed of distinguishes the individual animal, as happens in humans with fingerprints.
In dogs, the cortex that processes information on odours occupies 12.5% of the total brain mass. The one in humans covers just 1%. The olfactory sense of the animal is well developed thanks to receptors that are 50 times more numerous than those present in man. Inside the nose, air comes into contact with 300 million receptors. The human nose has only 6 million.
Training does wonders. Nature takes care of the rest. The nose of a dog is like a radar: the two nostrils are positioned well apart from each other. Each perceives the smell of a distinct spatial region. Thus, the animal is able to locate the exact direction from which a smell originates.
The dog, once trained, knows just what to do: it never strays too far from the master

a recettori che sono 50 volte più numerosi di quelli dell'uomo. All'interno del naso l'aria entra in contatto con 300 milioni di recettori.
Il naso dell'uomo ne possiede solo 6 milioni.
L'addestramento fa miracoli. Al resto pensa la natura. Il tartufo del cane somiglia ad un radar: le due narici sono ben distanziate tra loro. Ognuna percepisce l'odore di una distinta regione spaziale. Così, l'animale è in grado di localizzare la direzione esatta dalla quale proviene un odore.
Il cane una volta addestrato sa da solo quello che deve fare: non si allontana mai troppo dal padrone e non rimane mai troppo vicino. Fedele, affidabile, veloce nella cerca, sensibile ai richiami del padrone e, soprattutto, capace di concentrare lo scavo nel punto esatto dove i profumati funghi sono interrati, senza danneggiare il terreno circostante. Pronto a partire insieme al padrone, con il sole, il vento, il gelo o la pioggia. Attento ai gesti, agli incitamenti, ai continui richiami, spesso quasi sussurrati, avverte il tartufo con il fiuto. Raspa ma si ferma subito al comando del tartufaio.
I migliori cani da tartufo sono di corporatura media. Ma la scelta non è facile: generici o specialisti, maschi o femmine, di razza o meticci, lenti o veloci.
I cercatori tranquilli preferiscono il Lagotto, di origine romagnola, non più alto di 50 cm. È un cane da riporto e da acqua, originario delle zone paludose del Ravennate e delle valli di Comacchio. Il nome arriva dal dialetto: "càn lagòt" vuol dire cane da acqua. Conosciuto già dal Cinquecento, ha un olfatto fuori dall'ordinario e una costituzione robusta. È intelligente e vivace. Concentrato ma un po' lento. Tanto docile ed ubbidiente che l'Ente Nazionale della Cinofilia Italiana lo ha ufficialmente riconosciuto come unico e puro "cane da tartufo". Ma sono adatti alla cerca anche altri tipi di cane, come il Bracco (italiano, tedesco e ungherese), che è docile e compassato oppure il Korthals, detto anche Griffone a pelo duro, instancabile e socievole cercatore che non viene mai distratto dalla selvaggina. Vanno bene anche il Pointer, mansueto e dal gran fiuto ma forse troppo veloce, lo Springer Spaniel, il Jack Russel o il Breton. Lo Spinone italiano resiste bene alla fatica così come il tenace ed affidabile Labrador.

In Valnerina, la patria del tartufo nero pregiato, nel corso dei secoli è stato selezionato il Grifo Nero Valnerino, un cane rustico, avvezzo a lavorare sia al freddo che con l'afa, che ha un "riporto" naturale e quindi quasi non necessita di addestramento iniziale. Funziona anche come cane da compagnia. È il "cane da tartufi" tipico dell'Umbria che unisce la forza fisica alla docilità.

L'addestramento: dal gioco alla conquista

Ma quello che più conta non è la razza del cane quanto il suo addestramento. Per cui servono abilità e pazienza. Si comincia quando l'animale ha almeno 5 mesi. È una scuola nella quale la laurea arriva solo verso il terzo o quarto anno. L'addestramento va svolto

and never stays too close. Faithful, reliable, fast at searching, sensitive to the calls of its master and, above all, able to focus its digging on the exact spot where the fragrant mushrooms are buried, without damaging the surrounding soil. Ready to start off with the master, be there sun, wind, frost or rain. Paying attention to gestures, prompts, constant calls, often almost whispered, it senses the truffles from their scent. It scratches but stops immediately at the command of the truffle hunter.

The best truffle hunting dogs are of medium build. But the choice is not easy: they can be generic or specialist, male or female, pure-bred or mixed breed, slow or fast.

Calm hunters prefer the Lagotto from Romagna, no taller than 50 cm. It is a retriever and a water dog, native to the wetlands of Ravenna and Comacchio valleys. The name comes from the local dialect term: "càn lagòt" meaning water dog. It has been known of since the sixteenth century, has an extraordinary sense of smell and a strong constitution. It is intelligent and lively. It is focused but a little slow. It is so docile and obedient that the National Agency of the Italian Kennel Club has officially recognised it as a unique and pure "truffle hunting dog".

But other types of dog are also suitable such as the Bracco (Italian, German and Hungarian) which is docile and composed, or the Korthals, also known as wire-haired Griffon, a gregarious and tireless hunter which is never distracted by wild animals. Pointers are also good, gentle and with a great sense of smell but maybe too fast. The Springer Spaniel, Jack Russell or the Breton are also suitable. The Italian Spinone is very resistant to fatigue as is the tenacious and reliable Labrador.

In Valnerina, home of the precious black truffle, over the centuries the Grifo Nero Valnerino, a rustic dog, has been selected, accustomed to working in cold and hot weather, which "retrieves" naturally and therefore almost requires no initial training. It also functions as a companion dog. It is the typical "truffle hunting dog" from Umbria that features a combination of physical strength and docility.

Training: from playing to conquering

But what matters most is not the breed of dog but its training. For which skill and patience is needed. It begins when the animal is at least 5

più come un divertimento che un lavoro, da interrompere ai primi segni di stanchezza. Il cane deve sviluppare un forte senso di fiducia, di rispetto e di "appartenenza" nei confronti del padrone. Apprende in fretta i comandi: "Fermo!", "Seduto!", "Cerca!". E impara a rispondere con prontezza quando sente il suo nome.
Si inizia giocando con uno strofinaccio che avvolge un tartufo, uno "scorzone" tenuto chiuso per qualche giorno dentro un barattolo di vetro. Il cane gioca a strappare il piccolo straccio profumato dalle mani del padrone. E quando lo porta via viene premiato con un incoraggiamento e un boccone. Intanto, "sente" l'odore del tartufo come sempre più familiare. Nei giorni successivi il gioco continua con un bastone alla cui estremità viene prima attaccata una pallina e, poco dopo, un piccolo tartufo.
Quando il cucciolo "conquista" la preda, viene di nuovo gratificato con un premio. Ogni tartufo un "riconoscimento". E a ogni tartufo l'animale associa qualcosa di buono da mangiare. Proverà anche a mordicchiare il tartufo ma non dovrà subire rimproveri.
Nella lezione successiva, il minuscolo fungo profumato viene messo in un contenitore forato di metallo, come quello che viene usato per gli infusi. Il cane lo annusa e lo prende in bocca. Quando proverà ad aprirlo gli verrà insegnato un altro comando:"Lascia!".

Quando imparerà a farlo, arriveranno nuove coccole e ricompense. Il cane acquisterà sicurezza e fiducia nei suoi mezzi con il lancio ed il riporto del piccolo contenitore, a distanze via via sempre maggiori. Poi arriverà la fase nella quale il contenitore con dentro il tartufo verrà sepolto sotto un piccolo strato di terra. Il cane proverà a raspare. Incoraggiato, lo farà in modo frenetico fino a prendere in bocca il tartufo. Al comando "Lascia!" saprà già che è in arrivo un altro premio.
Il tartufo "inscatolato", lezione dopo lezione, verrà sepolto più lontano e a maggiore profondità. Il cane imparerà a non smettere di cercare. Una volta "laureato", sarà pronto alla prova del bosco.

months old. It is a school one graduates from only in the third or fourth year. Training must be more fun than work, to be stopped at the first signs of fatigue. The dog must develop a strong sense of trust, respect and "belonging" towards the master. It learns the commands: "Stop!", "Sit!", "Search!" quickly. It learns how to respond promptly when it hears its name being called.

It starts by playing with a cloth that is wrapped around a piece of truffle, a "scorzone" (bark) kept closed for a few days in a glass jar. The dog plays at snatching the small scented cloth from the hands of the master. When it takes it away from him, it is awarded with encouragement and food. Meanwhile, it "feels" the smell of truffles as something more and more familiar. During the following days, the game continues with a stick whose end is first attached to a ball and soon after to a small piece of truffle.

When the puppy "conquers" the prey, it is again rewarded with a prize. Each truffle results in "recognition". And the animal associates each truffle with something good to eat. It will even try to nibble the truffle but should not be reproached for this.

In the next lesson, the tiny fragrant mushroom is placed in a perforated metal container like those used for infusions. The dog smells it and takes it in its mouth. When it tries

to open it, it is taught another command: "Drop it!". When it learns to do this, it is again caressed and rewarded. The dog will gain confidence and trust in its abilities by playing fetch with the small container, gradually at increasingly greater distances. Then comes the phase in which the container with the truffle inside is buried under a thin layer of soil. The dog will try to scratch. Encouraged, it will do so in a frenetic manner until it takes the truffle in its mouth. At the "Drop it!" command, it already knows that another reward is on its way.

The "canned" truffle, lesson after lesson, will be buried farther and deeper. The dog will learn not to stop searching. Once it "graduates", it is ready to be tested in the woods.

Il tartufo tra storia e leggenda

Un viaggio nel tempo

Le leggende sul tartufo risalgono a quasi 5000 anni fa. Sumeri e Babilonesi lo consideravano un dono magnifico che gli dei avevano fatto agli uomini. Si cibavano della "Tarfezia Leonis", un tipo di tartufo che ancora oggi possiamo trovare nelle aride regioni dell'Asia Minore. Anche gli **Ebrei** lo usavano nella loro dieta. E pare che nell'antico **Egitto** il faraone **Cheope** (2.600 a.C.) ordinasse banchetti con decine di chili di tartufi cotti con grasso d'oca.

Chi ne intuì per primo le celebri proprietà afrodisiache, per le quali sarà in seguito tenuto in altissima considerazione, fu il grande filosofo e matematico greco **Pitagora** (ca. 570-495 a.C.), al quale vengono attribuite le parole: "Se vuoi essere virile, mangia tartufi". Ma la più antica memoria storica autentica proviene dagli studi naturalistici di **Teofrasto di Ereso** (371-287 a.C.), allievo di Aristotele, al quale si deve la prima classificazione dei funghi. Secondo Teofrasto, i tartufi scaturivano dall'incontro tra le piogge autunnali e il tuono. La loro particolare natura ipogea li fa chiamare *idnon*, nascosti, da cui nacque il termine idnologia, la scienza che li studia. La loro ricercatezza crebbe a tal punto che gli Ateniesi concessero la cittadinanza ai figli di **Cherippo**, che avevano creato la famosa ricetta di un pasticcio tartufato. Anche **Plutarco** ne era affascinato: per lui quel fungo nascosto nasceva dall'azione combinata dei fulmini, dell'acqua e del calore.

Il tartufo compare nella Roma repubblicana di **Cicerone** (106-43 a.C.), che lo menziona come "figlio della Terra". Le sue tracce si fanno più evidenti nell'età imperiale, quando diventò protagonista indiscusso dei ricercati convivi di **Marco Gavio Apicio** (25 a.C. - 37 d.C.) che Seneca definiva un "crapulone".

Nerone ne parlava come "cibo degli dei". Alla corte dell'ultimo imperatore della dinastia Giulio-Claudia, c'era anche il medico e botanico greco **Dioscoride** (ca. 40-90 d.C.), che si occupò del tartufo nel *De materia medica*, un'opera erboristica che influenzò in modo profondo la storia della medicina. Ma la più accurata analisi scientifica dei tartufi, del I secolo dopo Cristo, è senz'altro quella riportata nella *Naturalis Historia* (XIX, 11-13), in cui **Plinio il Vecchio** (23-79 d.C.) li definisce "callo di terra".

Buoni e misteriosi. I tartufi, raccolti soprattutto in Africa, non mancavano mai nei fastosi banchetti di **Lucullo**. **Marziale** (40-104) nei famosi *Epigrammi* li considera per bontà secondi solo ai porcini. E **Giovenale** (ca. 55-127), autore delle *Satire*, scrisse che preferiva la mancanza di grano a quella dei tartufi. Raccontò che avevano origine da un fulmine scagliato da Giove ai piedi di una quercia, pianta sacra al padre degli dei. Più tardi, il famoso medico **Galeno** (129-216) i cui principi hanno dominato la medicina europea per oltre mille anni, li prescriverà come stimolanti, osservando che "il tartufo è molto nutriente e può disporre della voluttà".

Nel Medioevo i tartufi vennero equiparati agli alimenti magici e peccaminosi. Il tartufo nero era considerato "sterco del diavolo" e cibo delle streghe, poiché si credeva prolificasse nelle vicinanze di nidi di serpenti, tane di animali velenosi e carne putrefatta di

The truffle between history and legend

A journey through time

The legends about truffles date back to almost 5000 years ago. The Sumerians and Babylonians considered it to be a wonderful gift given by the gods to man. They ate "Tarfezia Leonis", a type of truffle that we can still find in the arid regions of Asia Minor. The **Jews** also included it in their diet. It seems that in ancient **Egypt**, the Pharaoh **Khufu** (2600 B.C.) ordered banquets with dozens of pounds of truffles cooked in goose fat.

The person who first suspected its famous aphrodisiac properties, for which it was successively held in the highest esteem, was the great Greek philosopher and mathematician **Pythagoras** (circa 570-495 B.C.), who said: "If you want to be virile, eat truffles". But the most ancient authentic historical account comes from the naturalistic studies of **Theophrastus of Eresus** (371-287 B.C.), a pupil of Aristotle, to whom we owe the first classification of the mushrooms. According to Theophrastus, truffles were born from the encounter between autumn rain and thunder. Its particular hypogeal nature led it to being called 'idnon' (hidden), that gave rise to the term 'idnologia', the science that studies it. Its preciousness grew to such a degree that the Athenians granted citizenship to the children of **Cherippo**, who had created the famous recipe for a "truffled" pie. Even **Plutarch** was fascinated by it: according to him, that hidden mushroom was born from the combined action of lightning, water and heat.

Truffles appear in the Roman Republic of **Cicero** (106-43 B.C.), who describes it as "the offspring of soil". Its traces are more commonly found during the Imperial Age when it became the undisputed star of refined feasts of **Marcus Gavius Apicius** (25 B.C. - 37 A.D.) whom Seneca called a "glutton".

Nero spoke of it as the "food of the gods". At the court of the last emperor of the Julio-Claudian dynasty, there was also the Greek physician and botanist **Dioscorides** (circa 40-90 A.D.), who addressed the truffle in *De materia medica*, a book on herbs that profoundly influenced the history of medicine. But the most accurate scientific analysis of truffles, from the first century after Christ, is certainly the one reported in *Naturalis Historia* (XIX, 11-13), in which **Pliny the Elder** (23-79 A.D.) described them as "callus of the earth".

Good and mysterious. Truffles, collected especially in Africa, were always present in the sumptuous feasts of **Lucullus**. **Martial** (40-104) in the famous *Epigrams* considers them second only to porcini mushrooms in terms of goodness And Juvenal (circa 55-127), the author of *Satires*, wrote that he preferred the lack of wheat to that of truffles. He said that they had originated from a thunderbolt hurled by Jupiter at the foot of an oak tree, a plant sacred to the father of the gods. Later, the famous physician **Galeno** (129-216), whose principles dominated European medicine for over a thousand years, prescribed them as stimulants, noting that "the truffle is very nutritious and can bring pleasure".

In the Middle Ages, truffles were equated with magical and sinful foods. The black truffle was considered as "the devil's excrement" and the food of witches, since it was believed to abound near snake nests, dens of venomous animals and rotting flesh of corpses. But even in this period there were those who loved it. They used a lot of imagination to justify the consumption of a food that was almost prohibited. **Pope Gregory IV**, for example, is remembered for being fond of the noble mushroom, which he officially consumed to compensate for the energy spent in dealing with the Saracen threat. And **St. Ambrose** (circa 340-397), scholar, high priest and patron saint of the city of Milan, thanked the first bishop of Como, **St. Felix**, for the amazingly large truffles he had given him as a gift.

cadaveri. Ma anche in questo periodo storico non mancarono gli estimatori. Che usavano molta fantasia per giustificare il consumo di un cibo quasi proibito. **Papa Gregorio IV** ad esempio, è ricordato per essere stato ghiotto del nobile fungo, di cui ufficialmente faceva uso per compensare le energie spese nel fronteggiare la minaccia saracena. E **Sant'Ambrogio** (ca. 340-397), letterato, alto prelato e patrono della città di Milano, ringraziò il primo vescovo di Como, **San Felice**, per i tartufi, di stupefacente grandezza che gli aveva regalato.

Pesce, veleno o tonico

Dall'IX secolo in poi, ci sono notizie sul tartufo anche nella letteratura scientifica araba. **Yuhanna ibn Masawayh** (777-857), medico assiro attivo nel centro intellettuale dell'Accademia di Jundishapur, in un trattato sulla prevenzione dalle proprietà dannose degli alimenti, lo include erroneamente fra i pesci, citando il suo effetto negativo se consumato sotto sale. Secondo lui riduceva al minimo il sangue presente nel corpo e tendeva ad aumentare la bile nera.

Avicenna (ca. 980-1037), nel primo volume del *Canone*, opera monumentale di straordinaria sintesi del sapere medico del tempo, riconduce al consumo di tartufo patologie importanti come la paralisi e il colpo apoplettico.

Ma è solo nel XIV secolo che la letteratura scientifica e la poesia rilanciano, anche se a fasi alterne, le qualità positive del tartufo. **Ibn al - Khatīb** (1313-1374), erudito e medico alla corte del sultano di Granada, evidenzia in un trattato sulla cura della salute come aglio e tartufo possano essere utilizzati quali antidoti contro gli avvelenamenti alimentari. Gli stessi descritti dal medico pavese **Antonio Guaineri** che per digerirli bene suggeriva di cuocerli insieme alle pere.

In realtà, un solo episodio nella lunga storia del tartufo è, seppur indirettamente, collegato alla morte. Lo riporta un cronista del 1368: riguarda il decesso del **duca di Clarence**, figlio di Edoardo III Plantageneto. Il principe inglese, giunto in visita ad Alba, si abbandonò a libagioni così esagerate da morire di indigestione.

Nel Trecento, l'apologia del tartufo è magistralmente orchestrata dal poeta aretino **Francesco Petrarca** (1304-1374), che ne individua fascino e misticità nel nono sonetto del suo capolavoro *Il Canzoniere*: "gravido fa di se il terrestro umore, onde tal frutto e simile si colga…".

Agli scritti sul tartufo si accompagnano anche le prime immagini. L'iconografia del ***Tacuinum Sanitatis***, codice miniato a contenuto naturalistico risalente al XIV secolo, conservata alla biblioteca Casanatese, illustra un paggio intento a raccogliere tartufi neri da porre in un cesto. Le poche righe che descrivono l'opera parlano di "terra tufulae", capaci di provocare il "morbum melanconicum".

Ma quando si parlava di tartufi, i piaceri carnali avevano comunque il sopravvento. Ad esempio, **Michele Savonarola** (1385-1468), medico, umanista e scienziato autore della *Pratica Maior*, che racchiudeva tutto lo scibile medico del tempo "dalla testa ai piedi", lo consigliava come alimento ideale per gli uomini anziani ammogliati a giovani e voluttuose fanciulle. Allo stesso modo, l'umanista e gastronomo Bartolomeo Sacchi (1421-1481), ricordato come il **Platina**, nel suo trattato di cucina *De honesta voluptate et valetudine* non solo assegna al tartufo un alto potere nutritivo, ma lo definisce: "un eccitante della lussuria". E aggiunge: "Perciò vien servito spesso nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere".

Fish, poison or tonic

From the IX century onwards, there is also mention of truffles in Arabic literature. **Yuhanna ibn Masawayh** (777-857), an Assyrian physician active in the intellectual centre of the Academy of Gondishapur, in a treatise on the prevention of harmful properties of foods, incorrectly classified them as fish, citing their negative effect when consumed with salt. In his opinion, it reduced the blood present in the body to a minimum and tended to increase black bile.

Avicenna (circa 980-1037), in the first volume of *Canon*, a monumental work of extraordinary synthesis of medical knowledge of the time, blames the consumption of truffles for major diseases such as paralysis and stroke.

But it is only in the fourteenth century that scientific literature and poetry mentions, even if not consistently, the positive qualities of truffles. **Ibn al - Khatīb** (1313-1374), scholar and physician at the court of the sultan of Granada, noted in a treatise on health care how garlic and truffle could be used as antidotes for food poisoning. The same is described by **Antonio Guaineri**, the doctor from Pavia who suggested cooking them with pears in order to digest them well.

Actually, only one episode in the long history of the truffle is, although indirectly, related to death. This was reported by a reporter in 1368: it involved the death of the **Duke of Clarence**, the son of Edward III Plantagenet. The English prince, who was visiting Alba, indulged in such exaggerated libations that he died of indigestion. In the fourteenth century, the apology of the truffle is masterfully orchestrated by the poet from Arezzo, **Francesco Petrarca** (1304-1374), who identifies its charm and mysticism in the ninth sonnet of his masterpiece, *Il Canzoniere*: "pregnant, it makes itself the earthen humour, so that its fruit and such are gathered…".

The first pictures were also associated with the writings on truffles. The iconography of ***Tacuinum Sanitatis***, illuminated code with naturalistic content dating back to the fourteenth century, preserved in the Casanatese library, illustrates a page boy intent on collecting black truffles and putting them in a basket. The few lines that describe the work speak of "terra tufulae" (truffle-rich earth) capable of causing "morbum melanconicum" (depression).

But carnal pleasures had the upper hand when it came to truffles. For example, **Michele Savonarola** (1385-1468), physician, scientist, humanist and author of *Pratica Maior*, which contained all the medical knowledge of the time "from head to toe", recommended it as the ideal food for older men married to young and sensual women. Similarly, the humanist and gastronome Bartolomeo Sacchi (1421-1481), remembered as **Platina**, in his cooking treatise *De honesta voluptate et valetudine* not only gave the truffle a high nutritional value, but also defined it as: "a promoter of lust". He added: "So it is often served at exciting banquets of rich and refined men who want to be better prepared for the pleasures of Venus".

Cibo per le Regine

È autentica la passione di **Caterina De' Medici** (1519-1589) per la buona tavola e per i tartufi. Il suo matrimonio con il futuro re di Francia Enrico II spostò il centro dell'attività gastronomica del Rinascimento da Firenze a Parigi. La nuova regina portò con sé un nutrito stuolo di cucinieri, pasticceri e altri professionisti che trovarono nell'ambiente gastronomico d'oltralpe il terreno più fertile per introdurre quei canoni che daranno vita, di fatto, all'alta cucina francese del Seicento e del Settecento. Oltre ad innovazioni stilistiche e tecniche, come la separazione delle portate salate da quelle dolci e l'introduzione all'uso della forchetta, a Caterina si deve l'ingresso del tartufo nella tavola dei grandi di Francia, che consacreranno il nobile fungo ipogeo come indiscusso protagonista delle riunioni conviviali alle corti del Re Sole, di Luigi XV e di Luigi XVI.

Il bolognese **Baldassarre Pisanelli**, nell'opera *Della natura de' cibi, et del bere* (1583) suggerisce di mangiarli cotti, con molto aglio, pepe e limone o in alternativa di bollirli nel brodo grasso ma aromatizzato con cannella. Nello stesso periodo, si rilevano frequenti riferimenti al tartufo nella letteratura regionale italiana. Il medico ed umanista senese **Pier Andrea Mattioli** (1501-1578) ne stilò una sbrigativa analisi:"I tartufi sono radici rotonde senza fusto, senza foglie e biondeggianti". **Giacomo Castelvetro** (1546-1616), precettore e commerciante librario modenese, emigrato nel Kent per sfuggire alla condanna dell'inquisizione romana, rievocò nostalgicamente la gastronomia rusticana e raffinata della patria natale nel *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano*. Parlò anche della capacità dei maiali di scovarli e del valore commerciale che il tartufo aveva ormai acquisito. Dal punto di vista scientifico, nel XVI secolo fu invece **Andrea Cesalpino** (ca. 1525-1603), anatomista e botanico toscano, che imprime una svolta determinante agli studi sull'ordinamento dell'insolito vegetale. Mise un punto fermo e stabilì quello che ora sappiamo con certezza: il tartufo è un fungo.

In ambito gastronomico, dopo lo sfarzo delle corti e delle tavole rinascimentali, uno stuolo di celebri chef transalpini consacrò il tartufo a icona della raffinatezza culinaria. Con *Le Cuisinier François*, testo capostipite della cucina francese classica, pubblicato nel 1651 dal cuoco professionista **François Pierre de la Varenne**, il tartufo fece la sua entrata trionfale nell'universo gastronomico delle salse. Fu La Varenne a dare il nome alla "sauce béchamel" di cui, accanto alla tradizionale preparazione con legatura di farina, propose anche la versione al tartufo, che dev'essere precedentemente pestato nel mortaio. E naturalmente, anche **François Vatel** (1631-1671), rinomato chef al servizio del Gran Condé nel castello di Chantilly e inventore dell'omonima crema, si servì del gusto inconfondibile del tartufo per conquistare la gola degli ospiti del principe. Per non parlare di **François Massialot** (1660-1733), "officier de bouche" di illustri esponenti della nobiltà francese, che presentò i frutti ipogei come raffinate gemme gastronomiche, incastonate nel ventre di succulente pernici, capponi o pollastre.

La scienza di un fungo bizzarro

Nel secolo dei Lumi la scienza illuminò anche le origini occulte del nobile e misterioso fungo. **Claude Joseph Geoffroy** (1685-1752), botanico francese membro dell'Accademia Reale delle Scienze, nel 1711 pubblicò *Observations sur la structure et l'usage des principales partie des fleurs*. Di fatto, ventilò la presenza delle spore, mettendo in evidenza la presenza di "germi" nella polpa del tartufo. Era convinto che i tartufi avessero i semi e quindi avrebbero potuto avere dei fiori.

TRATTATO
DELLA NATVRA
DE' CIBI ET DEL BERE.
DEL SIG. BALDASSARE
PISANELLI MEDICO
BOLOGNESE.
IN VENETIA, M DC XL

Food for Queens

The passion of **Catherine De Medici** (1519-1589) for good food and truffles was authentic. Her marriage to the future king of France, Henry II moved the Renaissance gastronomic centre from Florence to Paris. The new queen brought with her a large group of cooks, confectioners and other professionals who found in the culinary environment on the other side of the Alps the most fertile ground for introducing those canons which would give rise, in fact, to the high French cuisine of the seventeenth and eighteenth centuries. In addition to stylistic and technical innovations such as the separation of savoury dishes from sweet ones and the introduction to the use of the fork, Catherine was responsible for the inclusion of the truffle on the tables of the French high class, thus consecrating the noble underground mushroom as the undisputed protagonist of convivial meetings at the courts of the Sun King, Louis XV and Louis XVI.

Baldassarre Pisanelli, from Bologna, in his work *Della natura de' cibi, et del bere* (1583) suggested eating them cooked, with lots of garlic, pepper and lemon or alternatively to boil them in fatty broth flavoured with cinnamon. At the same time, frequent references to the truffle were found in Italian regional literature. **Pier Andrea Mattioli** (1501-1578) the doctor and humanist from Siena made a hasty analysis of it: "Truffles are round roots without trees, without leaves and flavescent". **Giacomo Castelvetro** (1546-1616), tutor and book dealer from Modena, who emigrated to Kent to escape the condemnation of the Roman Inquisition, nostalgically recalled the rustic and refined food of his birthplace in *A brief account of all the roots, herbs, and fruits and vegetables eaten in Italy raw or cooked*. He also spoke of the ability of pigs to hunt them and of the commercial value that truffles had acquired. From the scientific point of view, it was **Andrea Cesalpino** (circa 1525-1603), in the sixteenth century, an anatomist and botanist from Tuscany, who was responsible for a turning point in the study of the unusual plant. He established a firm point concerning what we now know with certainty: the truffle is a mushroom.

In the food sector, after the pomp of courts and Renaissance feasts, a bevy of Transalpine celebrity chefs consecrated the truffle as an icon of culinary sophistication. With *Le Cuisinier François*, the founding text of classic French cuisine published in 1651 by the professional chef **François Pierre de la Varenne**, truffles made their triumphal entry into the gourmet universe of sauces. It was La Varenne who named the "béchamel sauce" which, alongside the traditional preparation with flour binding, was also proposed in the truffled version, which first had to be crushed in a mortar. And of course, **François Vatel** (1631-1671), renowned chef at the service of the Grand Condé at the castle in Chantilly and inventor of the cream of the same name, made use of the unique taste of truffles to impress the guests of the prince. Not to mention **François Massialot** (1660-1733), "officier de bouche" of distinguished members of the French nobility, who introduced the underground fruits as refined gastronomic gems, hidden in the belly of succulent partridges, capons or pullets.

The science of a bizarre mushroom

In the Age of Enlightenment, science also revealed the occult origins of the noble and

Ma fu **Pier Antonio Micheli** (1679-1737), il naturalista toscano considerato il fondatore della micologia, a dimostrare in modo scientifico come si riproducono i funghi. Era convinto che non potessero esistere piante senza semi. Notò la presenza di una polvere che si manifestava quando il fungo giungeva alla piena maturazione. Convinto che si trattasse di una sostanza seminale, tentò di farla germogliare fino a quando ebbe la certezza di essere di fronte a degli organi riproduttori: aveva scoperto le spore. Esaminandole, in base alle forme ed ai colori, riuscì a classificare circa un centinaio di funghi, tra cui erano compresi i tartufi. A Micheli va anche il merito di aver distinto due specie di tartufo: il Tuber Melanosporum e il Tuber Aestivum.
Il medico piemontese **Vittorio Pico** che nella sua ***Meletemata inauguralia de fungorum generatione*** (1778) coniò il nome della specie di tartufo considerata la più preziosa in assoluto, il bianco, qualificandolo Magnatum, dal latino magnatus (ricco signore, magnate) per sottolinearne il pregio che ne rende esclusivo l'appannaggio.
La definizione del genere tuberacea non poteva certo mancare nel Dizionario ragionato delle scienze, delle arti e dei mestieri di **Denis Diderot** (1713-1784), l'illuminista francese promotore editore e direttore del compendio universale del sapere del tempo. *L'Encyclopédie* riportò una definizione che fece epoca: "I tartufi sono composti d'una sostanza carnosa, fungosa di forma irregolare; crescono sottoterra, talvolta separati, talvolta riuniti; se vi sono animali che d'animali non han quasi l'aspetto, non è a stupire che v'abbiano piante che di piante non abbian l'apparenza".
Il piemontese **Giovanni Bernardo Vigo** raccontò in versi latini le tecniche settecentesche per conservare il tartufo: "Scopertolo si badi ad estrarlo senza ferirlo, altrimenti la sbucciatura si trasformerà in cancrena, anche se "coperta di molle cera". Lavato a "fresca fonte" lo si collochi in" freddiccia cella", ricoperto di sabbia minuta, o spalmato di quella cera molle, o avvolto in pelle sottile".

Il risveglio gastronomico della borghesia

Il tartufo bianco era sempre più ricercato. Il naturalista polacco **Michel Jean Compte de Borch** gli dedicò un libro nel quale quello che sarà poi chiamato "Magnatum Pico", venne descritto come il tartufo più profumato, aromatico e pregiato.
Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), politico e gastronomo francese, lo definì "diamante della cucina". Dopo secoli nei quali fu una prerogativa esclusiva della classe dominante, il ricercato tartufo approdò finalmente al desco della borghesia. Fu uno sconvolgimento gastronomico. Tramontò una civiltà culinaria che resisteva da più di tre secoli e ne sorse un'altra, ricca di note polemiche contro le declinanti abitudini alimentari della nobiltà. A tavola l'espressione migliore del buon gusto diventò la sobrietà. Alle preparazioni votate all'occultamento dei sapori naturali, si sostituirono gli alimenti freschi, i vegetali, le erbe aromatiche, accostati con discrezione gli uni agli altri. Ma soprattutto, come "status symbol" le carni pesanti persero terreno e furono sostituite dalle ostriche e dai tartufi.
Il tartufo nero, nuovo simbolo della rivoluzione gastronomica, iniziò ad essere consumato a crudo nelle ricette e nelle indicazioni di cuochi famosi come **Vincent La Chapelle** (ca. 1703-1745), che consigliava semplicemente di affettarlo in lamelle sottili per aromatizzare un piatto di fondue. Dalla Francia, il nuovo impeto culinario dilagò velocemente in

mysterious mushroom. **Claude Joseph Geoffroy** (1685-1752), French botanist and member of the Royal Academy of Sciences, published *Observations sur la structure et l'usage des principales partie des fleurs* in 1711. In fact, he revealed the presence of spores, highlighting the presence of "germs" in the pulp of the truffle. He was convinced that truffles had seeds and so could bear flowers.

But it was **Pier Antonio Micheli** (1679-1737), the Tuscan naturalist considered to be the founder of mycology, who scientifically demonstrated how mushrooms reproduced. He was convinced that plants without seeds could not exist. He noted the presence of a powder which manifested itself when the fungus reached full maturity. Convinced that it was a seminal substance, he tried to make it germinate until he was sure of the appearance of reproductive organs: he had thus discovered spores. Examining them, according to shapes and colours, he was able to classify about a hundred types of fungi, including truffles. Micheli is also credited with having distinguished between two kinds of truffles: the Tuber melanosporum and Tuber aestivum.

VICTORII
PICI
MELETHEMATA

The doctor from Piedmont, **Vittorio Pico** who, in his ***Meletemata inauguralia de fungorum generatione***, (1778) coined the name of the truffle species considered to be the most valuable in absolute, the white kind, called it Magnatum from the Latin magnatus (rich man, magnate) to emphasize the precious quality that makes it exclusive.

The definition of the tuberaceae genre could not be missing from the annotated dictionary of science, arts and crafts by **Denis Diderot** (1713-1784), the French Enlightenment promoter, publisher and editor of the universal compendium of knowledge of the time. *L'Encyclopédie* contained this definition at the time: "Truffles are composed of a fleshy, fungal, irregularly shaped substance; they grow underground, sometimes separately, sometimes together; and if they are animals, they do not look like animals, it would not be surprising if they were plants even though they do not look like plants".

The Piedmontese **Giovanni Bernardo Vigo** described the eighteenth-century techniques for preserving truffles in Latin verses: "Once discovered, extract them carefully without damaging them, otherwise its peel will turn into gangrene, even if 'covered with soft wax'. After washing them using a 'fresh source' they should be placed in a 'cold cell', covered with fine sand or smeared with soft wax or wrapped with thin leather".

The gastronomic awakening of the middle class

The white truffle was increasingly sought after. The Polish naturalist **Michel Jean Compte de Borch** dedicated a book to it in which the subsequently called "Magnatum Pico" was described as the most fragrant, aromatic and precious truffle.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), French politician and gastronome, described it as the "diamond of the kitchen". After centuries in which it was the sole prerogative of the ruling class, the sought-after truffle finally arrived at the tables of the middle class. It was a gastronomic upset. A culinary culture that had lasted for more than three centuries waned and was replaced by another, full of controversial sentiments against the declining food habits of the nobility. At the table, the best expression of

IL CUOCO
GALANTE
OPERA MECCANICA
DELL'ORITANO
VINCENZO CORRADO
TERZA EDIZIONE
Di varie capricciose vivande, e di spiritosi pensieri
sempreppiù accresciute, ed ornate.
IN NAPOLI MDCCLXXXVI.
Nella Stamperia Raimondiana.

tutta Europa. L'anonimo *Cuoco piemontese*, perfezionato a Parigi (1766) è il primo manuale italiano di cucina moderna. Costituì uno spartiacque fra la letteratura gastronomica di vecchia e nuova osservanza. Debitori della Francia furono tutti i ricettari italiani dell'ultimo Settecento e del primo Ottocento: dal ***Cuoco galante*** del napoletano **Vincenzo Corrado** (1773) all'*Apicio moderno* di **Francesco Leonardi** (1790); dalla *Nuovissima cucina economica* di **Vincenzo Agnoletti** (1814) al *Nuovo cuoco milanese economico* di **Giovan Felice Luraschi** (1829). In questi e negli altri ricettari si contano decine di preparazioni al tartufo, denominate "alla borghese", per alludere a ricette raffinate e insieme sobrie.

Per il talamo e la diplomazia

Napoleone Bonaparte (1769-1821) più che all'ispirazione era interessato al sostegno afrodisiaco. Mangiava tartufi prima di affrontare Giuseppina nel talamo nuziale, dove si dice non uscisse spesso vincitore. Le cronache di corte ricordano che nei pranzi ufficiali quei funghi odorosi erano sempre al centro della tavola. Napoleone faceva tutto di corsa, dalle campagne militari fino ai pasti: è noto che non mangiasse mai in orario e si curasse poco di quello che c'era nel piatto. Ma quando impalmò la giovane e prosperosa Maria Luisa, figlia dell'imperatore d'Austria, dopo aver ripudiato la sterile Beauharnais, fece attenzione che nella sua dieta non mancasse mai il tartufo. Il punto era che all'Impero serviva un erede. E che a corte girasse la malignità che il grande còrso non fosse granché virile.

Lo storico **Giuseppe Maffioli**, a questo proposito, nel libro *La cucina per l'amore* racconta una storiella gustosa. Un veterano della Guardia Imperiale era famoso perché dopo ogni licenza lasciava sua moglie incinta, tanto da arrivare ad avere dieci figli. Il soldato quando ne parlava ai suoi commilitoni, attribuiva questa sorprendente puntualità alla sua ingordigia per i tartufi che raccoglieva vicino casa sua. Chiese una licenza per andare a conoscere l'ultimo nato. Napoleone, divertito dalla nomea di virilità che aleggiava sul veterano, gliela concesse, a patto di poter assaggiare quegli straordinari tartufi. Il soldato tornò con un profumato cesto di funghi ipogei. Leggenda vuole che anche grazie all'escamotage, nove mesi dopo nacque "Il re di Roma".

Un altro aneddoto, sospeso tra storia e leggenda, interpreta fatti avvenuti nel 1809, quando Bonaparte era impegnato nella campagna d'Italia. Si racconta che durante un ricco banchetto a base del rinomato tartufo di Millesimo, grazie all'aroma e al gusto delle pietanze il futuro imperatore liberò dalla prigionia Papa Pio VII, ospite suo malgrado nel quartier generale che il condottiero aveva fatto allestire nel piccolo borgo ligure.

Il **Marchese De Sade**, scrittore e filosofo, principe dei libertini, fu perseguito dal regime monarchico, dai seguaci della Rivoluzione francese alla quale aveva comunque aderito e anche dal successivo governo napoleonico. Ma si racconta che anche in prigione non si facesse mai mancare gli amati tartufi.

Il profumo del "cibo degli dei" si spargeva nelle tavole borghesi, nei vescovadi, nei palazzi dell'aristocrazia e nelle segrete stanze del potere. Le "croquettes d'esturgeon aux truffes" sono passate alla storia come una delle portate servite al pranzo conclusivo del Congresso di Vienna (1815), di cui fu ineguagliabile regista **Charles Maurice Tal-**

good taste became simplicity. Preparations oriented towards the concealment of natural flavours were replaced by fresh foods, vegetables, aromatic herbs, combined with discretion. But above all, heavy meat lost ground as a "status symbol" and was replaced by oysters and truffles.
The black truffle, a new symbol of gastronomic revolution, began to be consumed raw in recipes and in the instructions of famous chefs like **Vincent La Chapelle** (ca. 1703-1745), who simply recommended slicing it into thin slices to flavour a pot of fondue. From France, the new culinary impetus quickly swept across Europe. The anonymous *Cuoco piemontese* perfezionato a Parigi is the first Italian manual of modern cooking. It constituted a division between the old and new gastronomic literature. All Italian cookbooks from the late eighteenth and early nineteenth centuries are indebted to France: from ***Cuoco galante*** by the Neapolitan **Vincenzo Corrado** (1773) to *Apicio moderno* by **Francesco Leonardi** (1790); from *Nuovissima cucina economica* by **Vincenzo Agnoletti** (1814) to *Nuovo cuoco milanese economico* by **Giovan Felice Luraschi** (1829). In these and in other cookbooks, there are dozens of truffle preparations known as "alla borghese" (middle class) which refer to refined and, at the same time, simple recipes.

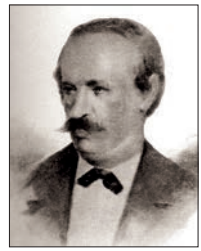
For talamo and diplomacy

Napoleon Bonaparte (1769-1821) was more interested in aphrodisiac support than in inspiration. He ate truffles before facing Giuseppina in the bridal chamber, where he was said not to be successful often. The Court Chronicles recalled that in the official lunches, those fragrant mushrooms were always at the centre of the table. Napoleon did everything in a rush, from military campaigns to meals: it is known that he never ate on time and cared little about what was on his plate. But when he ensnared the young and prosperous Maria Luisa, daughter of the Emperor of Austria, after having rejected the sterile Beauharnais, he was careful never to exclude truffles from his diet. The point was that the Empire needed an heir. And there was a rumour going around the court that the great Corsican was not particularly virile.
On this subject, the historian **Giuseppe Maffioli** narrates a juicy story in the book *La cucina per l'amore*. A veteran of the Imperial Guard was famous because his wife was pregnant after each leave he took and he ended up with ten children. When the soldier spoke to his fellow soldiers, he attributed this astonishing punctuality to his greed for truffles that he collected near his home. He asked for a leave to go and see his last born child. Napoleon, amused by the reputation of virility that the veteran had, granted him leave, provided that he could taste those extraordinary truffles. The soldier returned with a basket of fragrant underground mushrooms. Legend has it that, also thanks to trickery, after nine months, the "King of Rome" was born.
Another anecdote which lies between history and legend, interprets events that occurred in 1809, when Bonaparte was in the Italian countryside. It is said that during a rich banquet based on the famous truffle of Millesimo, thanks to the aroma and taste of the food, the future emperor freed Pope Pius VII from captivity, in spite of being his guest at the headquarters which the commander had set up in the small Ligurian village.
The **Marchese De Sade**, writer and philosopher, the prince of libertines, was pursued by the monarchy, by the followers of the French Revolution in which he had however participated and also by the subsequent Napoleonic government. But it is said that even in prison the beloved truffles were never absent.
The scent of the "food of the gods" appeared on middle-class tables, in bishoprics, in the

leyrand, vescovo e politico, capace di passare dall'"ancien régime" alla Rivoluzione, di servire Napoleone e poi rappresentare ancora la Monarchia nell'assise della capitale austriaca dove furono ridisegnati i confini delle nazioni europee.
Lo chiamavano "Il diavolo zoppo" e "Lo stregone della diplomazia" per la sua camaleontica abilità politica. La famiglia di Talleyrand esercitava la sua signoria nel Perigord, la terra di Francia più famosa per i tarfufi, tanto che il famoso vescovo portava il nome del territorio anche nel titolo nobiliare. Gli fu quindi naturale utilizzare i profumati gioielli della sua terra come strumento di distensione nello sfibrante contesto politico che precedette la Restaurazione. Ai suoi ricevimenti non mancavano mai le armoniose creazioni al tartufo dello "chef de cuisine" **Antonin Carême** (1784-1833). La figura di Talleyrand, gourmand e carismatico protagonista del quadro europeo, è splendidamente focalizzata nella raffinata pellicola di Eduard Molinaro *Le souper* (1992) tradotta in italiano con il titolo *A cena con il diavolo*. Nel film il regista fa dire al protagonista: "I regimi passano. La cucina resta".
Il tartufo stordiva cuori e palati ma rimaneva il mistero sulle sue origini. **Martin Ravel** nel 1857 ipotizzò una spiegazione fantasiosa secondo cui i tartufi nascevano grazie alla puntura di una particolare mosca che abitava le radici delle querce. Ma l'idnologia, la scienza che studia i tartufi e i funghi ipogei in genere, era già nata in Italia, nel 1831, grazie alla pubblicazione della *Monographia tuberacearum* del biologo e micologo lombardo **Carlo Vittadini** (1800-1865), che non solo documentò il pionieristico tentativo di attuare la coltura artificiale del tartufo, ma presentò la prima descrizione tassonomica di molte specie, che portano ancora il suo nome: il tuber melanosporum Vittadini, il tuber aestivum Vittadini, tuber borchii Vittadini e il tuber brumale Vittadini. Descrisse 65 specie di tartufo, 51 delle quali erano ancora completamente sconosciute.

Mistero del mondo gastronomico

Il più importante protagonista del Risorgimento italiano, il **Conte di Cavour** (1810-1861) intuì e sfruttò, al pari di Talleyrand, la capacità del tartufo di strumento per dipanare le intricate questioni di Stato. Ma un suo concittadino, **Giuseppe Gibelli**, direttore dell'Orto botanico di Torino, si imbatté in un aspetto del fungo che contrastava, almeno dal punto di vista semantico, con la rara abilità del conte di sbrogliar matasse: la proprietà particolare del tartufo di intrecciarsi alle radici di alcuni alberi, instaurando con le piante una intima interazione biologica.
Tre anni dopo, sarà il patologo forestale tedesco **Albert Bernhard Frank** (1839-1900) a chiamare questo tipo particolare di simbiosi micorriza (dal greco mykos, fungo, e rhiza, radice).
Il celebre compositore **Giuseppe Verdi** (1813-1901) amava gustare il tartufo a fettine tagliate sottili nel timballo di pasta sfoglia, petti di pollo e purè di fegato profumato al Madera.
Il gastronomo e scrittore **Pellegrino Artusi** (1820-1911) discettò sul primato fra le varie specie riportando in campo ben più antiche contese: "La gran questione dei Bianchi e dei Neri che fece seguito a quella dei Guelfi e dei Ghibellini e che desolò per tanto tempo l'Italia, minaccia di ri-



palaces of the aristocracy and in the secret rooms of power. "Sturgeon croquettes with truffles" made history as one of the dishes served at the farewell lunch of the Congress of Vienna (1815), of which **Charles Maurice Talleyrand**, was the unrivalled director, as well as bishop and politician, capable of passing from the "ancient régime" to the Revolution, of serving Napoleon and then still representing the Monarchy in the assizes of the Austrian capital, where the boundaries of European nations were redrawn. They called him "The lame Devil" and "The sorcerer of diplomacy" for his chameleon-like political abilities. The Talleyrand family exercised its lordship in Perinord, the part of France most famous for truffles, so much so that the famous bishop included the name of the territory in his noble title. It was therefore natural to use the fragrant jewels of his land as a way to relax in the exhausting political context that preceded the Restoration. At his feasts, the harmonious truffle creations of "chef de cuisine" **Antonin Carême** (1784-1833) were always present. The figure of Talleyrand, a gourmand and a charismatic character in the European framework, is beautifully portrayed in the fine film *Le souper* (1992) by Eduard Molinaro translated into Italian with the title *Dinner with the devil*. In the film, the director has the main character say: "Regimes pass. The kitchen remains". Truffles amazed hearts and palates but the mystery of its origins remained. **Martin Ravel** in 1857 suggested an imaginative explanation according to which truffles were born thanks to the bite of a particular fly that lived in the roots of oak trees But 'idnologia', the science that studies truffles and underground mushrooms in general, had already been born in Italy in 1831 with the publication of *Monographia tuberacearum* by the Lombard biologist and mycologist **Carlo Vittadini** (1800-1865), that not only documented the pioneering attempt at the artificial cultivation of truffles, but also introduced the first taxonomic description of many species which still bear his name: aestivum Vittadini tuber, borchii Vittadini tuber and brumale Vittadini tuber. He described 65 species of truffles, 51 of which were still completely unknown.

Mystery of the gastronomic world

The most important player in Italian Unification, the **Count of Cavour** (1810-1861) realised, like Talleyrand, that truffles could be used as a tool to unravel intricate matters of State and exploited this idea. But a fellow citizen, **Giuseppe Gibelli**, director of the Botanical Garden of Turin, chanced upon an aspect of the fungus which obstructed, at least from the semantic point of view, the rare ability of the Count to solve problems: the particular property of the truffle of interweaving with the roots of some trees, establishing an intimate biological interaction with plants.

Three years later, it would be the German forest pathologist **Albert Bernhard Frank** (1839-1900) to call this particular type of symbiosis mycorrhiza (from the greek mykos, mushroom, and rhiza, root.)

The famous composer **Giuseppe Verdi** (1813-1901) loved to taste the truffle cut into thin slices in puff pastry pies, chicken breast and mashed liver flavoured with Madeira.

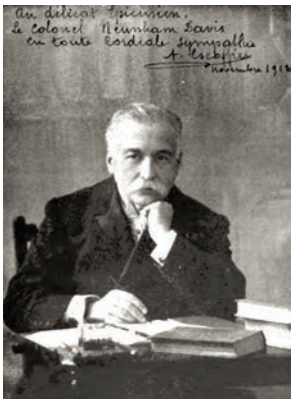
The writer and gastronome **Pellegrino Artusi** (1820-1911) debated on the supremacy of the various species causing many ancient quarrels: "The great question of White and Black that followed that of the Guelphs and Ghibellines, and that for so long anguished Italy, threatened to re-ignite on the subject of truffles but console yourselves, my readers, because this time there will be no bloodshed; the supporters of white and black, which

accendersi a proposito dei tartufi, ma consolatevi, lettori miei, che questa volta non ci sarà spargimento di sangue; i partigiani dei bianchi e dei neri, di cui ora si tratta, sono di natura molto più benevola di quei feroci d'allora". Artusi era anche un fervido sostenitore del metodo scientifico e fu un grande ammiratore del fisiologo, antropologo e scrittore monzese **Paolo Mantegazza** (1831-1910), uno dei primi divulgatori delle teorie di Darwin in Italia, che tradì la scienza nella sua famosa definizione del tartufo, che chiamò "mistero poetico del mondo gastronomico".

Il botanico francese **Louis René Tulasne** diede un contributo decisivo alla conoscenza dei funghi e quindi anche dei tartufi. Nell'opera micologica *Funghi Hypogaei*, pubblicata nel 1862, fece una importante scoperta sul micelio, l'apparato vegetativo dei funghi che è formato da un intreccio di filamenti chiamati ife. Dal micelio si sviluppa il corpo fruttifero del tartufo. Tulasne si accorse che il suo punto di attacco è in una piccola depressione della superficie esterna, dove convergono tutte le vene interne.

Dalla Belle Époque al Sogno Americano

Tra l'Ottocento ed il Novecento il tartufo trovò la sua consacrazione internazionale come cibo esclusivo e raffinato. Un privilegio costoso, riservato a chi sa apprezzare i piaceri della gola.



Un gioiello alimentare. Anzi, una vera "perla della cucina" come disse uno dei suoi più grandi cantori, **Auguste Escoffier**, il più celebre chef del secolo, conosciuto come "cuoco dei re, re dei cuochi". Innovatore e creativo, fu autore di memorabili ricette ancora oggi conosciute e replicate nei migliori locali. Lavorò con lui, come chef pasticciere, anche **Ho Chi Mihn**, futuro primo ministro del Vietnam, che da giovane conobbe molto da vicino i fasti alimentari della ricca borghesia europea, incentrati sul culto del tartufo, cibo misterioso, profumato e capace di curare oltre che il corpo, anche l'anima. Ne era convinto anche il tenebroso monaco **Rasputin**, che nella Russia prerivoluzionaria, lo prescriveva allo zar **Nicola Romanov** e allo zarevic Aleksej come rimedio per combattere l'emofilia. Pare che fra i piatti serviti alla cena di domenica 14 aprile 1912 a bordo del **Titanic**, il transatlantico simbolo della Belle Époque, che quel giorno si inabissò nelle gelide acque dell'oceano, ci sia stato anche un impeccabile filetto al tartufo.

Cibo aristocratico per eccellenza, il tartufo ammaliò anche due grandi seduttrici dell'epoca: la **Bella Otero**, ballerina, attrice e cortigiana spagnola, amante di re e granduchi ne era golosa almeno quanto **Mata Hari**, danzatrice ed agente segreto, che se ne serviva come strumento di seduzione. Il nobile fungo era anche al centro delle raffinate e costose degustazioni che il poeta **Gabriele D'Annunzio** faceva al Circolo della Caccia di Roma, quasi sempre in compagnia di amiche adoranti.

La conquista dell'America arrivò dopo la guerra, grazie soprattutto a **Giacomo Morra** (1889-1963), albergatore e grande commerciante di tartufi delle Langhe. Un genio del marketing. Fu lui a promuovere il meraviglioso prodotto della sua terra natale anche fuori dai confini della già consacrata Fiera di Alba, intuendo l'opportunità di farne un vero e proprio oggetto di culto alimentare. Decise di inviare ogni anno in omaggio l'esemplare

is the issue this time, are of a much more benign nature than those fierce ones in the past". Artusi was also an ardent supporter of the scientific method and a big admirer of the physiologist, anthropologist and writer **Paolo Mantegazza** (1831-1910) from Monza, one of the first promoters of Darwin's theories in Italy, who betrayed science in his famous definition of the truffle which he called the "poetic mystery of the gastronomic world".
The French botanist **Louis René Tulasne** made a decisive contribution to the knowledge of fungi and therefore also of truffles. In the mycological work *Funghi Hypogaei*, published in 1862, he made an important discovery on the mycelium, the vegetative apparatus of fungi which is formed by a web of filaments called hyphae. The fruiting body of the truffle develops from the Mycelium. Tulasne realised that its point of attachment was a small depression of the outer surface, where all the internal veins converged.

From the Belle Époque to the American Dream

Between the nineteenth and twentieth centuries, the truffle found its international recognition as an exclusive and refined food. An expensive privilege, reserved to those who appreciate the pleasures of taste.
A jewel of a food. Indeed, a true "pearl of the kitchen" as said by one of its greatest admirers, **Auguste Escoffier**, the most famous chef of the century, known as "chef of kings, king of chefs". Innovative and creative, he was the author of memorable recipes still known and replicated in the best restaurants. **Ho Chi Minh**, the future Prime Minister of Vietnam worked with him as a pastry chef, who as a young man got to know very closely the splendid food of the rich European bourgeoisie, centred on the worship of truffles, a mysterious fragrant food able to heal the body as well as the soul.
The dark monk **Rasputin**, was also a fan, who in pre-revolutionary Russia, prescribed it to Tsar **Nicola Romanov** and Tsarevich Alexei as a remedy to combat haemophilia. It seems that among the dishes served at dinner on Sunday, April 14, 1912 aboard the **Titanic**, the ocean liner which is a symbol of the Belle Époque, on the day that it sank into the icy waters of the ocean, there was also an impeccable fillet with truffles.
Aristocrat food par excellence, the truffle had also bewitched two great seducers of the time: **Bella Otero**, Spanish dancer, actress and courtesan, mistress of Kings and grand dukes was fond of it as well as **Mata Hari**, dancer and secret agent, who used it as a tool of seduction. The noble mushroom was also at the centre of the refined and expensive tastings that the poet **Gabriele D'Annunzio** had at Circolo della Caccia di Roma, almost always in the company of adoring friends.
The conquest of America took place after the war, thanks above all to **Giacomo Morra** (1889-1963), a hotelier and great trader of truffles from Langhe. A marketing genius. It was he who promoted the wonderful product of his native land outside the borders of the already consecrated Fair of Alba, sensing the opportunity to make it a real object of food worship. He decided to send a free sample of the largest truffle every year to a personality from the international scene. So the truffle found exceptional testimonials, thanks to

di tartufo più grande ad un personaggio della scena mondiale. Così il tartufo trovò dei testimonial d'eccezione, grazie anche alla cassa di risonanza della stampa internazionale. Nel 1949 Morra scelse **Rita Hayworth** e nel 1951 spedì un tartufo di 2 chili e 520 grammi al presidente degli Stati Uniti **Harry Truman**. La notizia fece subito il giro del mondo anche perché la risposta di Truman, contenuta in una missiva autografa, voleva essere ironica ma apparve, soprattutto ai giornalisti europei, come la "gaffe di un parvenu" della gastronomia e fece la gioia dei titolisti. Diceva: "Grazie per la patata. Sfortunatamente, dev'essere andata a male durante il viaggio, perciò abbiamo dovuto buttarla". Negli anni d'oro del miracolo economico italiano i tartufi di Alba viaggiarono per tutto il mondo, inviati ad uno stuolo di personalità, fra cui il primo ministro inglese **Sir Winston Churchill**, il campione di baseball **Joe Di Maggio**, la mitica **Marilyn Monroe**, il negus d'Etiopia **Hailé Selassié**, il generale **Dwight David "Ike" Eisenhower** che poi diventò presidente degli Stati Uniti, il leader dell'Unione Sovietica **Nikita Chruščëv** e persino **Papa Paolo VI**.

Un profumo letterario

Il tartufo ha profumato nei secoli le pagine della letteratura. La penna di **Shakespeare** ne *La Tempesta* coglie un fungo dal fascino tenebroso: "Te ne prego lascia che ti conduca al pometo selvatico e colle mie lunghe unghia scaverò la terra per cavarne tartufi". Versailles fu il palcoscenico su cui Jean-Baptiste Poquelin, noto con lo pseudonimo di **Moliére** mise in scena ***Tartuffe***. Era il 12 maggio 1664: il tartufo, elevato ai disonori della commedia, si trasformò nel più celebre eroe negativo del grande commediografo. Bigotto e moralmente sotterraneo, come la sua provenienza. Esaltò l'aspetto grossolano del fungo come contraltare del suo sofisticato aroma. Persino il perfetto congegno a "suspence" dell'architettura teatrale, richiama analogie con la natura del fungo: come il tartufo, celato ai passanti, agli ignari, ai distratti, anche *Tartuffe* resta a lungo nascosto alla scena, comparendo solo dopo lo svolgimento di più di metà della commedia.
Il personaggio letterario dell'uomo "sotterraneo" affascinò molti altri autori, da **Stendhal** nel romanzo *Il rosso e il nero* dove il protagonista, Julien Sorel, si immedesima spesso nel personaggio di Molière fino a **Honoré de Balzac** nel suo *I piccoli borghesi*. Il grande scrittore, autore della monumentale *Commedia umana*, sosteneva che il tartufo avesse la capacità di rendere "le donne più tenere e gli uomini più amabili".
L'araba fenice della gastronomia internazionale del resto è sempre stata associata alla creatività. Il grande poeta inglese **George Byron** (1788-1824) teneva un tartufo sulla scrivania, convinto che il profumo ridestasse di continuo la sua fantasia letteraria.

LE
TARTVFFE.
OV
L'IMPOSTEVR.
COMEDIE.
PAR I. B. P. DE MOLIERE.
Imprimé aux dépens de l'Auteur, & se vend
A PARIS,
Chez IEAN RIBOV, au Palais, vis-à-vis la Porte de l'Eglise de la Sainte Chapelle, à l'Image S. Loüis.
M. DC. LXIX.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

Quasi un secolo dopo, sull'argomento il musicista **Igor Stravinsky** si espresse con chiarezza: "Abbiamo un naso. Il naso sente l'odore e sceglie. Un artista è semplicemente una specie di maiale che cerca tartufi".
Ma fu soprattutto l'Ottocento il secolo che vide i tartufi protagonisti, nelle pagine e nelle vite di tanti scrittori. **George Sand** adorava il profumo del fungo ipogeo, che chiamava "la patata meravigliosa". Neanche lo scrittore e drammaturgo francese **Alexandre Dumas** (1802-1870) resta immune al

the publicity provided by the international press. In 1949, Morra chose **Rita Hayworth** and in 1951 he sent a truffle weighing 2 kilos and 520 grams to the U.S. President **Harry Truman**. The news quickly travelled around the world because of Truman's response, contained in a handwritten letter, which was meant to be ironic but appeared, especially to European journalists, as the "gaffe of an novice" of gastronomy and to the joy of titlists. It said: "Thanks for the potato. Unfortunately, it must have spoiled during the trip, so we had to throw it away". In the golden age of the Italian economic miracle, truffles from Alba travelled throughout the world, sent to a host of dignitaries including British Prime Minister **Sir Winston Churchill**, the baseball star **Joe Di Maggio**, the legendary **Marilyn Monroe**, the Negus of Ethiopia **Hailé Selassié**, the general **Dwight David "Ike" Eisenhower** who later became president of the United States, the leader of the Soviet Union **Nikita Chruščëv** and even **Pope Paul VI**.

A literary fragrance

The truffle has perfumed the pages of literature over the centuries. The pen of *Shakespeare* in *The Tempest* captures a mushroom of dark charm: "I beg you let me take you to the wild apple orchard and with my long nails I will dig the ground for truffles".

Versailles was the stage in which Jean-Baptiste Poquelin, known under the name of **Moliére** staged ***Tartuffe***. It was May 12, 1664: The truffle, highlighted by the dishonour of the play, became the most famous negative hero of the great playwright. Bigoted and morally underground, like its provenance. He exalted the rough appearance of the fungus as a counterpart of its sophisticated flavour. It was also the perfect "suspense" device for theatrical architecture, drawing parallels with the nature of the fungus: like the truffle, hidden from passers-by, those unaware, the absent-minded, even *Tartuffe* remains long hidden in the scene, appearing only after the performance of more than half of the comedy.

The literary character of the "underground" man fascinated many other authors, from **Stendhal** in his novel *The Red and the Black* where the main character Julien Sorel often identifies with the character of Molière, to **Honoré de Balzac** in his *The petty bourgeois*. The great writer, author of the monumental *The Human Comedy*, argued that the truffle had the ability of making "women more tender and men more amiable".

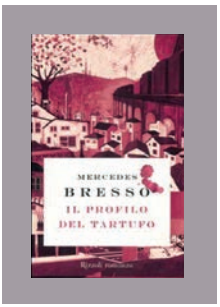
The phoenix of international gastronomy has always been associated with creativity. The great English poet **Lord Byron** (1788-1824) kept a truffle on his desk, convinced that the scent would continually reawaken his literary imagination.

On the subject, nearly a century later, the musician **Igor Stravinsky** expressed himself clearly: "We have a nose. The nose smells and chooses. An artist is simply a kind of pig that looks for truffles".

But it was the nineteenth century that witnessed the importance of the truffle as a main character in the pages and lives of many writers. **George Sand** loved the smell of the underground fungus which he called "the wonderful potato". Not even the French writer and playwright **Alexandre Dumas** (1802-1870) remained immune to the romantic charm of the truffle which he defined as the "Holy of holies of the table". **Flaubert** flavours the libertine dialogues of Frédéric Moreau and his friends in *Sentimental Education*. **Émile Zola** instead in *Germinal* transforms "scrambled eggs with truffle" into a symbol of class struggle of the poor hungry miners on strike against the abuses of a mining company. And the main character of the last story by **Kipling**, *Teem*, is a dog that knows how to find truffles and thus the money it takes to cure the daughter of a poor

fascino romantico del tartufo, che definisce il "Sancta sanctorum della tavola". **Flaubert** insaporisce di tartufi i dialoghi libertini di Frédéric Moreau e dei suoi amici ne *L'educazione sentimentale*. **Émile Zola** invece, in *Germinale* trasforma una "imbrogliata di uova e tartufo" in un simbolo della lotta di classe dei poveri minatori affamati che scioperano contro i soprusi di una compagnia mineraria. E il protagonista dell'ultimo racconto di **Kipling**, *Teem*, è un cagnolino che sa scovare i tartufi e quindi il denaro che serve per curare la figlia di un povero carbonaio. La celebre scrittrice **Colette**, protagonista della vita parigina nella prima metà del XX secolo e prima donna nella storia della Repubblica Francese a ricevere funerali di Stato, lodò quelle che definiva "le gemme dei poveri".
Lo scrittore **Fogazzaro** costruisce davanti a un bel piatto di risotto al tartufo bianco la "disputa matrimoniale" che mette in moto la trama di *Piccolo mondo antico*. E **Giuseppe Tomasi di Lampedusa** nel *Gattopardo*, descrive la bella e giovanissima Angelica che divora un pasticcio di maccheroni siciliani al tartufo al desco dei principi di Salina che la guardano ammaliati.
L'aroma del tartufo, "l'effluvio fatto di terra e cibo insieme che proprio tra questi boschi ha origine e alimento" fa sentire finalmente di nuovo a casa Anguilla, il protagonista de *La luna e i falò* di **Cesare Pavese**. In quelle pagine c'è il profumo delle Langhe, la patria dei "trifulau", i cavatori. **Cesare Marchi** scrisse che "ciascuno di loro assomiglia stranamente al tartufo: profilo sbilenco, pelle ruvida, color della terra". Lo scrittore e giornalista veneto li descrive concentrati, come i loro cani, intenti a scavare, perché il tartufo "giace nascosto come ogni tesoro che si rispetti, nei visceri della terra". Per **Giovanni Arpino**, che sull'argomento scrisse pagine memorabili, "il gesto del cavatore è da venditore di gioielli; quel coso, quel niente, costa oro". **Guido Piovene** nel suo *Viaggio in Italia* definiva il tartufo "essere misterioso, che rende misteriosi anche gli uomini nell'andarne a caccia".
L'inquietante *Tartuffe* di **Molière**, ipocrita e sotterraneo, fu risuscitato da **Leonardo Sciascia**, nel romanzo *Candido ovvero Un sogno fatto in Sicilia*.
Quel misterioso ed oscuro frutto della terra, poi, a tavola, diventa uno scintillante oggetto del desiderio. **Pat Conroy**, scrittore statunitense, autore de *Il principe delle maree*, scrive che "il tartufo ti dà l'idea dell'odore che un albero deve sentire di se stesso". Intorno a una delle glorie gastronomiche della sua terra, la scrittrice **Mercedes Bresso**, ex presidente della Regione Piemonte, ha pubblicato ***Il profilo del tartufo***, un thriller geopolitico dedicato a un "oro bianco" in nome del quale si può pure arrivare al delitto.
Anche **Woody Allen** ha costruito una sorta di spy-story intorno ai tartufi: *Papille fatali* è un divertente racconto del regista, ambientato nel mondo dei gourmet, nel quale una donna conturbante ingaggia un detective semialcolizzato con lo scopo di aggiudicarsi ad un'asta un tartufo bianco da un chilo.
Pepe Carvalho, l'investigatore di **Manuel Vázquez Montalbán**, quasi si commuove quando un amico gli annuncia che lo omaggerà di "un barattolo di tartufi di Villores al cognac". Un cibo che manda in estasi. **Saul Bellow**, premio Nobel per letteratura, quando diventò padre alla bella età di 84 anni, decantò con ironia, nelle interviste che seguirono, le virtù nascoste di "una bella scorpacciata di tartufi". L'aroma ricorda ad **Isabel Allende** "quell'odorino di aglio e sudore che ristagna sui vagoni della metropolitana di New York". Nel divertente libro *Afrodita*, la grande scrittrice decanta le virtù di un'omelette di tartufi cosparsa da una nuvoletta di caviale.
Condimenti a parte, una frittatina al tartufo fa vivere attimi di vera felicità. In Umbria può accadere ad ogni pasto. Provare per credere.

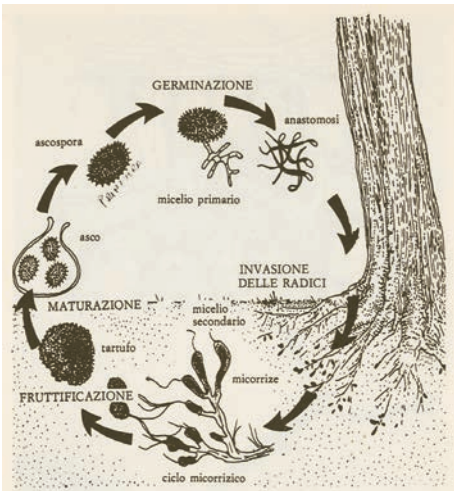
coal merchant. The famous writer **Colette**, a main personality of Parisian life in the first half of the twentieth century and the first woman in the history of the French Republic to receive a state funeral, praised what she called "the gems of the poor".
The writer **Fogazzaro** builds in front of a plate of risotto with white truffle the "marriage dispute" that sets in motion the plot of *Little ancient world*. And **Giuseppe Tomasi di Lampedusa** in *The Leopard*, describes the young and beautiful Angelica devouring a Sicilian truffle macaroni pie at the table of the princes of Salina who watch her spellbound. The aroma of truffles, "made of the scent of earth and food together that has its origin and growth among these woods" finally makes Anguilla feel at home again, the main character of *The Moon and the Bonfires* by **Cesare Pavese**. In those pages, there is the scent of Langhe, the home of the "trifulau", the collectors. **Cesare Marchi** wrote that "each of them bears an uncanny resemblance to the truffle: a lopsided profile, rough skin, colour of earth". The Venetian writer and journalist describes them as being focused, like their dogs, intent on digging, because the truffle "lies hidden like any self-respecting treasure, in the bowels of the earth". For **Giovanni Arpino**, who wrote memorable pages on the subject, "the actions of the collector is like that of the jewellery salesman; that thing, that nothing, that costs as much as gold". **Guido Piovene** in his *Viaggio in Italia* called the truffle a "mysterious being which makes the men who hunt for it mysterious".
The disturbing *Tartuffe* by **Molière**, hypocritical and underground, was revived by **Leonardo Sciascia**, in the novel *Candide or A dream dreamed in Sicily*.
That mysterious and dark fruit of the earth becomes a glittering object of desire at the table. **Pat Conroy**, an American writer, author of *The Prince of Tides*, writes that "the truffle gives you the idea of the odour that a tree must smell of itself". On one of the gastronomic glories of his region, the writer **Mercedes Bresso**, former president of the Piedmont Region, published ***Il profilo del tartufo***, a geopolitical thriller dedicated to a "white gold" in the name of which even crimes can be committed.



Even **Woody Allen** built a sort of spy-story around truffles: *Fatal Taste Buds* is a fun story by the director, set in the gourmet world in which a disturbed woman hires a semi-alcoholic detective with the aim of obtaining a pound of white truffles at an auction.
Pepe Carvalho, the investigator of **Manuel Vázquez Montalbán**, is almost moved when a friend announces that he will give him "a jar of Villores truffles with cognac". A food that sends you into ecstasy. **Saul Bellow**, the Nobel Prize winner for literature, when he became a father at the age of 84 narrated with humour in the interviews that followed, the hidden virtues of "a fine meal of truffles". The aroma reminds **Isabel Allende** of "that odour of garlic and sweat that stagnates in the subway cars in New York". In the amusing book *Aphrodite*, the great writer extols the virtues of an omelette with truffles sprinkled with caviare.
Condiments aside, an omelette with truffles makes you experience moments of true happiness. In Umbria, it can happen at every meal. Try it to believe it.

L'angolo scientifico: il tartufo e il suo aroma

I caratteri organolettici di un alimento rispecchiano le qualità percepibili attraverso uno o più organi di senso. Aspetto, colore, forma, aroma, sapore, consistenza e caratteristiche ad essa collegate sono solo alcuni dei caratteri organolettici più importanti e conosciuti. Grazie all'analisi descrittiva è possibile ottenere il profilo sensoriale di un prodotto alimentare, elaborato sulla base della descrizione e quantificazione delle sue caratteristiche di aspetto, odore, sapore e consistenza.
Si tratta di un'informazione fondamentale nell'ottimizzazione, differenziazione e innovazione dei prodotti alimentari, utile per individuare le caratteristiche sensoriali che guidano l'accettabilità dei prodotti e le preferenze dei consumatori. La possibilità di disporre del profilo sensoriale si rivela inoltre importante nella progettazione di una comunicazione attenta alle proprietà percepibili di un prodotto.
Prima di descrivere gli aromi di un determinato alimento bisogna fare alcune precisazioni riguardo il corretto utilizzo della terminologia corrente.



L'**Aroma** è la sensazione prodotta da sostanze chimiche sugli organi dell'olfatto; il **Sapore** è la sensazione prodotta dalle sostanze chimiche sugli organi del gusto; il **Flavour** è il termine inglese, a cui corrisponde quello francese di flaveur ed indica la combinazione di gusto e odore, ovvero di sapore e aroma.
Le sostanze chimiche responsabili delle sensazioni olfattive percepite come aroma sono rappresentate dai Composti Organici Volatili. Questi possono fornire informazioni non solo sulle componenti nobili che conferiscono al prodotto l'aroma tipico ma possono rappresentare marcatori di prodotti e processi. I componenti volatili dell'aroma variano in funzione della specie, della cultivar, dello stato fisiologico della materia prima, delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione, dei processi di trasformazione e conservazione. Le sostanze volatili permettono quindi di seguire sia la tracciabilità che la rintracciabilità del prodotto in quanto lo descrivono lungo tutto il percorso della filiera produttiva, dalla raccolta al punto vendita. Le tecniche di misura degli aromi disponibili sono di tipo SENSORIALE, mediante le quali si determinano le caratteristiche dell'aroma come sensazione (soglia di percezione, intensità, ecc…) e di tipo ANALITICO per determinare la natura chimica e la concentrazione in massa/volume delle sostanze responsabili dell'aroma. Entrambi i metodi hanno una loro importanza e validità; certamente solo i metodi analitici sono in grado di fornire dati precisi ma, d'altra parte, solo i metodi sensoriali permettono di avere una descrizione dell'odore e rispecchiano in modo reale quello che può essere la sensazione provocata da un determinato composto alla persona.
Attraverso i "panel test" gli esperti valutano colore, forma (vista), consistenza (vista, udito, tatto), odore (olfatto) e sapore (olfatto, gusto) di un determinato alimento. Questi

4

Scientific angle: the truffle and its aroma

The organoleptic characteristics of a food reflect the qualities perceived by one or more senses. Appearance, colour, shape, aroma, taste, texture and characteristics related to it are just some of the most important and well-known organoleptic features. Using a descriptive analysis, it is possible to obtain the sensory profile of a food product, developed on the basis of the description and quantification of the characteristics of appearance, smell, taste and texture.

This information is crucial in the optimisation, differentiation and innovation of food products, useful for identifying the sensory characteristics that affect the acceptability of products and consumer preferences. The possibility of preparing the sensory profile is also important in designing communication that is attentive to the perceptible properties of a product.

Before describing the aromas of the food, some clarifications need to be made regarding the proper use of current terminology.

Aroma is the sensation produced by chemicals on organs used to smell; **Taste** is the sensation produced by chemicals on organs used to taste, **Flavour** is the English term, which corresponds to the French 'Flaveur' and indicates the combination of taste and smell, or taste and aroma.

The chemicals responsible for olfactory sensations perceived as aroma are represented by Volatile Organic Compounds. These can provide information not only on the noble components that give the product the aroma but can also represent markers of products and processes. The volatile components of aroma vary depending on the species, cultivar, physiological state of the raw material, climatic conditions of the area of production, processing and preservation. The volatile substances thus allow for both the traceability and trackability of the product as they describe the whole production chain, from collection to point of sale. The measurement techniques for available aromas are the SENSORY type, through which the characteristics of the aroma are determined such as sensation (threshold of perception, intensity, etc...) and ANALYTICAL type which determines the chemical nature and concentration in terms of mass/volume of the substances responsible for the aroma. Both methods have their own importance and validity; certainly only the analytical methods are able to provide accurate data but, on the other hand, only the sensory methods allow for a description of the smell and reflect the real sensation provoked in a person by a particular compound.

Through "panel tests" experts evaluate the colour, shape (sight), texture (sight, hearing, touch), smell (olfaction) and taste (olfaction, flavour) of a particular food. These tests are

esami vengono eseguiti da persone predisposte ed allenate a riconoscere tali caratteristiche, grazie anche all'ausilio di tecniche particolari.
Per quanto riguarda l'analisi sensoriale sui tartufi, funghi fruttiferi di funghi ipogei che vivono e si sviluppano sottoterra in simbiosi mutualistica con l'apparato radicale di alcune piante arboree, negli ultimi tempi le valutazioni sensoriali vengono sempre più sostituite da esami chimico-fisici per valutare in maniera oggettiva la sicurezza del prodotto ed eventuali frodi alimentari. L'associazione tra test sensoriali, quindi soggettivi, ed esami chimico fisici, fornisce elementi utili per la produzione ed il commercio dei prodotti alimentari.
In particolare, per quanto riguarda la caratterizzazione aromatica dei tartufi moltissime sono le molecole che lo definiscono; inoltre ogni specie di tartufo ha le sue caratteristiche, risentendo delle condizioni nelle quali si sono sviluppati: dalla composizione del terreno ai condizionamenti climatici. Vi sono specie di tartufi più carichi di molecole odorose e scarsi di molecole gustative, con una buona carica aromatica, ma di scarso sapore. Altri tartufi hanno anche una sostenuta attività gustativa, ma si differenziano per la persistenza orale nel retrogusto.

Numerosi studi di laboratorio hanno determinato i costituenti che determinano il profumo percepibile del tartufo e hanno scoperto decine di composti differenti: alcoli, aldeidi, esteri, chetoni e composti dello zolfo. Sono soprattutto questi ultimi a caratterizzare lo straordinario profilo olfattivo. Nel pregiato ***Tuber Magnatum*** è prevalente il bis(metiltio)metano accompagnato da dimetilsulfide, dimetiltrisulfide, 1,2,4 triotiolano, tris(metiltio)metildisulfide. Nel ***Tuber Melanosporum*** è prevalente il dimetilsulfidde accompagnato da 1 – (metiltio) – propano,1 – (metiltio) – 1 propene. Nei tartufi sono presenti anche fenomeni steroidei, sia nei *Tuber* bianchi che in quelli neri è stato rivelato il 5 alfaandrost-16-en-3alfa-olo con concentrazioni variabili tra 40 e 60 g/g. Nonostante la concentrazione di questi composti sia nell'ordine di qualche parte per milione (ppm) la loro presenza è chiaramente percepibile attraverso l'olfatto.
I composti volatili caratterizzano l'aroma e possono rappresentare marcatori specifici.
La composizione degli aromi può variare quali-quantitativamente ovvero sia come tipologia sia come quantità dei singoli componenti ed i principali fattori che la influenzano sono:

- fattori intrinseci: specie, clone, ecotipo
- fattori ecologici: origine geografica, condizioni climatiche e podologiche, fattori biotici
- fattori tecnologici: tecniche di coltivazione, tipologia dei processi di raccolta, condizioni di conservazione della materia prima, tecnologie di trasformazione

Le sostanze volatili permettono quindi di seguire sia la tracciabilità che la rintracciabilità del prodotto in quanto lo descrivono lungo tutto il percorso della filiera produttiva, dalla raccolta al punto vendita.
La determinazione dei composti volatili è generalmente effettuata con gascromatografia(GC) utilizzata anche per l'identificazione varietale del tartufo, argomento importan-

carried out by people trained and prepared to recognise these characteristics, through the use of special techniques.
Regarding the sensory analysis of truffles, hypogeous mushrooms that live and grow underground in symbiosis with the roots of certain woody plants, sensory evaluations are being increasingly replaced by chemical-physical tests in order to objectively evaluate the safety of the product and possible cases of food fraud. The association between sensory tests, thus subjective, and physical-chemical tests, provides useful elements for the production and sale of food products.
In particular, with regard to the aromatic characterisation of truffles, there are many molecules that define it; in addition, each truffle species has its own characteristics which reflect the conditions under which it was born: from the composition of the soil to climatic affects. There are species of truffles containing abundant odorous molecules and few taste molecules, with a strong aromatic property but little taste. Other truffles have a strong taste component, but differ in the oral persistence of the aftertaste.

Numerous laboratory studies have determined the constituents that determine the perceptible smell of truffles and have discovered dozens of different compounds: alcohols, aldehydes, esters, ketones, and sulphur compounds. It is mainly the latter which characterise the extraordinary olfactory profile. In the fine ***Tuber Magnum*** bis (methylthio) methane is prevalent accompanied by dimethylsulphide, dimethyltrisulphide, trithiolane 1,2,4, tris (methylthio) methyldisulphide. In ***Tuber Melanosporum*** dimethylsulphide is prevalent accompanied by 1 – (methylthio) – propane, 1 – (methylthio) - 1 propene. In truffles, steroidal phenomena are also present, both in white and black Tuber alpha-androst-16-en-3alpha-ol was found in concentrations ranging from 40 to 60 g/g. Even if the concentration of these compounds is in the order of some parts per million (ppm), their presence is clearly perceptible through the sense of smell.
The volatile compounds characterise the aroma and can represent specific markers.
The composition of aromas can vary quantitatively and quantitatively i.e. as the type and number of individual components and the main factors affecting it are:

- intrinsic factors: species, clone, ecotype
- ecological factors: geographical origin, climatic and soil conditions, biotic factors
- technological factors: cultivation techniques, types of collection processes, conditions of storage of raw materials, processing technologies

The volatile substances thus allow for both the traceability and trackability of the product as they describe the whole production chain, from collection to point of sale.
The determination of volatile compounds is usually carried out by gas chromatography (GC), also used to identify the truffle variety, a very important topic in its sale. The price difference between varieties is remarkable and, therefore, recognising adulteration of

Tuber aestivum uncinatum

Tuber aestivum

Tuber borchii

tissimo nella commercializzazione. La differenza di prezzo tra varietà è notevole perciò riconoscere adulterazioni di varietà pregiate con varietà meno nobili risulta importante. Studi in merito hanno utilizzato il metodo del trattamento SPME per prelevare la frazione volatile di campioni noti di tartufo, costituita da sostanze aromatiche, frazione analizzata poi con la tecnica GC-MS.

Nei cromatogrammi sono identificate numerose sostanze (alcani, alcoli, estreri, aldeidi, chetoni, terpeni, composti solforati, ecc.) ma i singoli composti non sono usati come variabili per la classificazione. Successivamente, infatti, il cromatogramma viene trasformato in uno spettro di massa medio su tutta la corsa cromatografia; si utilizza il range di massa tra 40 e 150 u.m.a.

Il metodo di applicazione è rapido; l'estrazione si effettua a 208°C su un'aliquota di pochi mg di campione e la classificazione discriminante tra le varie specie di tartufo è buona.

Approfondimento a cura del Prof. Marco Fornaciari da Passano
Università degli Studi di Perugia

Tuber brumale moschatum

Tuber brumale var. brumale

valuable varieties with less noble varieties is important. Studies on the subject used the SPME method of treatment to collect the volatile fraction of known samples of truffle, composed of aromatic substances; the fraction is then analysed using the GC-MS technique.

In the chromatograms numerous substances are identified, (alkanes, alcohols, esters, aldehydes, ketones, terpenes, sulphur compounds, etc.), but the individual compounds are not used as variables for the classification. Subsequently the chromatogram is converted into an average mass spectrum across the chromatography range; a mass range between 40 and 150 amu is used.

The application method is fast; extraction is carried out at 208°C on a few milligrams of sample and the discriminant classification between different kinds of truffles is good.

Discussion by Prof. Marco Fornaciari da Passano
University of Perugia

OPVSCVLVM
DE TVBERIBVS,
Alphonſo Ciccarello Phyſico
de Mæuania Auctore.

Cum duplici indice, capitum ſcilicet, & auctorum.

Cum licentia ſuperiorum.

Patauij, ad inſtantiam Ludouici Bozetti.
M D L X I I I I.

I

De Nomine Tuberis. CAP. I.

PHILOPONVS *in libro ſuo de doctrinis inquit, quòd præcæ puus inter. orãnes ille eſt, qui ab Ethimologia nominis auſpicatur, maximéq; cum illud nomen Homonimon idcirc equiuocum, uel ſecundum Martianum pluriuocum eſt: ex quo ad euitandos errores qui ex æquiuocatione oriri ſolent, antequam ad ea deueniam quæ ad huiuſmodi tractationem neceſſaria ſunt, imprimis circa nomen Tuberis diſſerere uiribus incumbam: Itaque ſciendum eſt quòd hoc nox Tuber nomen eſt æquiuocum cum pluribus rebus conueniat. Nam tuiores omnes rotundi ſiue calli in quocunque corpore uel in qualibet corporis parte eminentes Tubera dicuntur. Terentius in Adelph. præterea colaphis Tuber eſt totum caput: Et Plin. lib.8.cap. 18. ait. Tubera bina in dorſo habent Cameli: & de iſtis etiam tractatur apud Medicos: Durities in arboribus extens ad calli præduri ſimilitudinem Tuber etiã dicitur. Plin. reperitur & in Aluo Tuber tanto deterius quanto ab Acere Alnus ipſa diſtat: Tuber etiã arboris eſt Genus poma ferẽs baccis quã malis ſimilitudine: de quo ſic loquitur Pli.lib.16.cap.25.ab amygdala proximè florent armeniaca, deinde Tuberes & præcoces: illæ peregrineibæ coactæ: huius fructus dicuntur Tuberes, de quibus Suetonius in Domitiano ait. pridie quàm periret, cum oblatos Tuberes ſeruari iuſ*

A

STORIE, LEGGENDE, CURIOSITÀ

Promocamera
PROMOZIONE CAMERALE
Camera di Commercio Perugia

Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio di Perugia
Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 Perugia - Tel. 075 9660589 / 639 - promocamera@pg.camcom.it