



IL TARTUFO TRA IMMAGINAZIONE E LETTERATURA



Di
Sergio Garbato

«Quando mia madre morì, lasciò la fattoria a mio fratello Cassis, il patrimonio in cantina a mia sorella Reine-Claude, e a me, la minore, il suo album e un vaso da due litri con un unico tartufo nero del Périgord, grande come una palla da tennis, sospeso in olio di girasole che, una volta stappato, emana ancora il ricco profumo dell'umida terra del bosco».



Il tartufo come un talismano, in queste poche righe di «Cinque quarti d'arancia», noto romanzo di Joanne Harris, è forse il giusto riscontro di tanti secoli in cui il preziosissimo fungo è scivolato nelle pagine di scrittori e nei versi dei poeti, ma anche e soprattutto in un immaginario collettivo, che dall'antichità arriva fino ai giorni nostri.

Il mondo del tartufo, infatti, vive da sempre immerso nell'ombra del mistero, legato alle lunazioni e alle colline o alle valli che sfumano nelle brume e nei sentori dell'autunno.

Il tartufo è figlio della terra e delle tenebre. Non è un caso che i francesi parlassero di «truffe», insinuando il senso della frode e collegandosi alla celebre commedia di Molière, "Tartuffe", che nel 1664 creò uno scandalo.

Gli antichi greci e latini lo dicevano cibo degli Dei, riconoscendone i poteri afrodisiaci, di cui Giove faceva tesoro e che presto avrebbero incantato anche Venere.

Il mistero e le superstizioni arrivarono piuttosto con il Medioevo, tanto che non si sapeva più se l'origine fosse quella di una pianta o di un animale.

E il cibo degli dei finì per essere considerato una escrescenza degenerativa del terreno, ricco di veleni che portavano alla morte, adatto al palato del diavolo e delle streghe.

Ma ecco che Francesco Petrarca, nel IX sonetto delle Rime, tornava a dargli dignità:

"E non pur quel che s'apre a noi da fare,
le rive e i colli di fioretti adorna,



Francesco Petrarca



Molière



Caterina de' Medici

ma dentro, dove giammai non s'aggiorna,
gravida fa di sé il terrestre umore;
onde tal frutto e simile si colga ..."



E per dargli una venatura letteraria, ecco arrivare una certa illustrazione del «Tacuinum Sanitatis», che ci mostra un paggio impegnato a raccogliere dei tartufi, che le poche righe descrittive indicano come "terra tufulae", responsabili di provocare il

"morbum melanconicum".

Eccolo, allora, in terra di Francia, portato a corte da Caterina de' Medici, sull'esempio di Alfonso d'Este e di Lucrezia Borgia. Il trionfo arrivò con Luigi XIV, naturalmente, e i fasti di Versailles.

Nel Settecento, era considerato ormai uno degli alimenti più pregiati per le tavole dei potenti e dei nobili. E la sua stessa ricerca era già di per sé un divertimento riservato agli ospiti, al pari di una battuta di caccia, con cani specialmente addestrati.

E dati i poteri afrodisiaci che gli venivano attribuiti non manca il nome dell'avventuriero per eccellenza Giacomo Casanova, che organizzava un'orgia, denominata «ambigu», che consisteva nel riunire un certo numero di uomini e molte più donne, ad un servizio di tavola particolare per la sua ambiguità: poche persone, buon cibo e buon bere con dame prive di complessi come complemento. Celebre un «ambigu» organizzato a Colonia a notte tarda con molte varietà di ostriche e uno speciale dessert, accompagnato da Champagne, Madera, Vino del Reno, Vino di Cipro e Alicante. Ma proprio prima del dessert venne servito un gran piatto di tartufi neri accompagnati da Maraschino. Fu quello il momento più eccitante, con gli uomini che si precipitarono sulle donne, che dal canto loro, racconta Casanova, lanciarono alte grida come semplici e naturali manifestazioni del loro elevato piacere.



Luigi XIV



Giacomo Casanova



Brillat-Savarin

«Verso il 1780, scrive Brillat - Savarin nella «Fisiologia del Gusto», i tartufi erano diventati rari a Parigi, ma oggi, nel 1825, la gloria del tartufo è al culmine. Non si osa dire che ci si è trovati a consumare un pasto in cui non sia stata servita almeno una pietanza tartufata.

Colui che dice tartufo pronuncia una grande parola che risveglia ricordi erotici e golosi nel sesso portatore di gonnie, e ricordi golosi ed erotici nel sesso portatore di barba.

Questa duplicazione onorevole deriva dal fatto che questo tubero eminente sia considerato non solo squisito al gusto, ma anche dal fatto che lo si crede che elevi una potenza di cui l'esercizio è accompagnato dai più dolci piaceri. Il tartufo è il diamante della cucina».

A Vienna si festeggiò la conclusione del famoso Congresso del 1815 con i tartufi. Non stupisce, allora, che Cavour, così come Talleyrand, abbia utilizzato il tartufo anche nelle cene con i diplomatici importanti e che Gioacchino Rossini lo abbia definito "il Mozart dei funghi".

Se il poeta George Gordon Byron lo teneva sulla scrivania perché il suo profumo gli destasse la creatività, Alexandre Dumas osservava che "fare la storia dei tartufi, che sono il Sancta Sanctorum della tavola, sarebbe intraprendere la storia della civiltà del mondo, alla quale, per quanto muti, i tartufi hanno preso parte più di quanto non abbiano fatto le leggi di Minosse e le tavole di Solone a tutte le grandi epoche delle nazioni e allo splendore degli imperi". Nel 1895, già ad apertura di "Piccolo Mondo Antico", Antonio Fogazzaro presenta un risotto ai tartufi.

Diviso, fra delizie della tavola e poteri afrodisiaci il tartufo è arrivato fino a noi, passando attraverso gli entusiasmi di scrittori come Cesare Pavese e Mario Soldati.

Allora, basta una ricetta come il Soufflé di tartufo per contentare ogni aspettativa: preparate una purea di patate liscia e omogenea, senza eccedere di latte, lasciatela raffreddare appena e incorporatevi due rossi d'uovo.



Cavour



Talleyrand



Gioacchino Rossini

Dopo avere finemente tritato il tartufo con la piccola grattugia che normalmente si usa per la noce moscata, aggiunge la polvere alla purea e mescolate. Infine, montate a neve i bianchi delle uova e aggiungete anche questi alla purea, che disporrete in stampi di terracotta che metterete in forno ad alta temperatura.

Quando il soufflé sarà montato a dovere, servitelo caldo, prima che cali.



Venere e Giove di Paolo Veronese



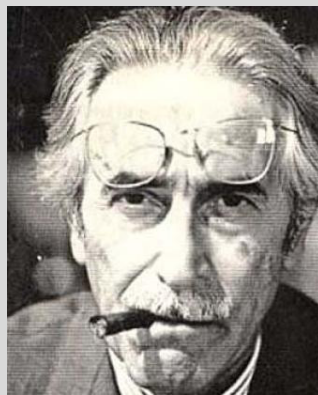
George Gordon Byron



Alexandre Dumas



Cesare Pavese



Mario Soldati



Antonio Fogazzaro