



E' NATA L'ACCADEMIA DEL TARTUFO DEL DELTA DEL PO



Ottobre 2007

DELTA HABITAT DEL TARTUFO

Il “Re della tavola” si trova nelle zone golenali del Po

Il filosofo greco Teofrasto supponeva fossero dei vegetali senza radici, originati da piogge accompagnate da tuoni, Plutarco pensava fossero prodotti dalla fusione di acqua, terra e fulmini, Cicerone figli della terra, Plinio il Vecchio callosità della terra e miracolo della natura. Stiamo parlando dei tartufi, riservati da secoli alle tavole dei potenti, omaggio a nobili e sovrani, ricercatissimi per la loro bontà e per la loro qualità afrodisiaca. Ora il tartufo è diventato un vero e proprio re della tavola e numerose sono le manifestazioni enogastronomiche legate a questo frutto della terra.

Quando parliamo di questo fungo ci vengono subito in mente Alba o Norcia con il loro tartufo bianco e nero in realtà è fortemente presente anche nel Delta del Po e per molti versi ha contribuito a far conoscere fuori dai confini della provincia, soprattutto negli anni cinquanta e sessanta il comune rivierasco di Papozze. Qui, in riva al Po, quando il centro abitato “Piazza Cantone” sorgeva tutto in golenale in un singolare abbraccio con il grande fiume, l’arte del “tartufino” o del “trifolario” era molto diffusa, anche perché, proprio a Papozze, esisteva l’antica trattoria “La Tona”, meta dei palati sopraffini. Tutta l’area golenale e soprattutto l’isola del Mezzano, con la sua villa settecentesca e la cappella dedicata a San Carlo Borromeo, a perenne ricordo della sosta a Papozze del grande vescovo nella notte tra il 7 e l’8 febbraio 1508, erano una vera e propria miniera con splendidi tartufi di tutte le dimensioni. Perché proprio le golene? La risposta ci viene da Vittoria Barbieri, che dopo la scomparsa di Fortunata Soldati, l’ultima “Tona”, è rimasta la memoria storica dell’antico locale, lei non ha dubbi, la zona era così ricca del prezioso fungo perché le spore vengono trasportate dal fiume durante il suo viaggio dal Monviso al mare. Negli anni sessanta il centro abitato di Papozze venne interamente trasferito nella zona attuale, a cura e spese dello Stato, e le arginature sino a tutti gli anni settanta furono interessate da imponenti lavori di ringrosso e rialzo con conseguente pesante trasformazione dell’habitat golenale ed anche il tartufo diminuì.

Il “tartufino” non agisce da solo ma insieme al suo cane perfettamente addestrato, non necessariamente di razza, anzi i così detti cani da pagliaio, dalle genealogie incerte e confuse, frutto di centinaia di incroci, sono i più bravi, hanno infatti nel naso l’abitudine di cercare quel po’ di cibo che serve a sopravvivere. Il cane scorrazza ed annusa e all’improvviso inizia a raspare e a guaire, arriva allora il padrone che con una zappetta di ferro e con grande attenzione allarga la piccola buca e con le mani estrae il tartufo e lo porta al naso per fiutare l’intenso e persistente profumo, al fedele compagno subito un pezzo di pane.

Tra i vari “tartufini” sono ormai entrati nella leggenda l'imprenditore Paolo Maestri, che è riuscito a trasferire la passione al figlio Gilberto e a contagiare anche l'allora parroco di Papozze mons. Ugo Battizzoco, ora Penitenziere presso la Cattedrale di Adria, i fratelli Tarquinio e Ferruccio Barion e nella frazione di Panarella Mario Vicentini, “el trifulin” per la sua minuta struttura fisica.

Anche il figlio di Mario, Alfredo Vicentini, ha fatto propria la grande passione del padre diventando un espertissimo ricercatore.



Alfredo Vicentini con un bel brumale

*Alfredo ha anche fatto di più perché presso la propria abitazione ha da anni impiantato una tartufaia di oltre 5 mila metri con querce micorizzate, il risultato è sorprendente, raccoglie dell'ottimo “scorzone” o tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum*) e del “bianchetto” (*Tuber Borchii*). Va ovviamente ricordato che anche nelle tartufaie la raccolta avviene, come nelle aree aperte, con cane e zappetta.*

Da anni ormai le aree golenali e quelle a piano campagna, prossime alle arginature, godono di una certa tranquillità, e pertanto si è ricreato l'habitat ideale per la vita del tartufo. E' bello pensare che una nuova stagione stia per avere inizio.

OTTOBRE 2007

E' ufficialmente nata l'Accademia del tartufo del Delta del PO

E' ufficialmente nata, nell'ufficio Notarile dottor Livio Penzo di Adria, l'Accademia del tartufo del Delta del Po. L'idea di Antonio Dimer Manzolli di lanciare il prezioso fungo sotto l'aspetto gastronomico, culturale e delle tradizioni locali è diventata realtà grazie alla condivisione di alcune persone residenti nei comuni del Delta del Po (tartufini, ristoratori, buongustai, amministratori locali ma soprattutto amanti di quella terra meravigliosa che è il Delta del Po). Oltre a Manzolli, che in questa prima fase ne ha assunto la presidenza, hanno aderito: Vittoria Barbieri, Giuliano Cappello, Leonardo Cavallari, Alessandro Duò, Geremia Gennari, Gianluca Giovannini, Marco Gottardi, Maura Gui, Lucio Lezzoli, Gilberto Maestri, Ruggero Mancin, Alessandro Marani, Riccardo Navicella, Claudio Raboni, Massimo Rossi, Natali Rosestolato, Mara Santarato, Donato Sinigaglia, Piermarino Veronese, Alfredo Vicentini, Giorgio Ziggio. Numerosi altri in questi mesi hanno dato la loro adesione in qualità di soci onorari.

L'accademia ha sede presso il ristorante "Le Magnolie" di Papozze e, come recita lo statuto, non ha fini di lucro.



Ristorante "Le Magnolie"

Persegue finalità di solidarietà sociale nel settore della promozione della cultura. In particolare si propone di creare, approfondire e diffondere una vera e propria cultura del tartufo nel senso che intende far conoscere questo

fungo, la sua storia, la sua cultura, e le sue qualità. Promuove lo studio e la ricerca sulla sua produzione, sulle sue qualità e su tutte le sue possibili utilizzazioni; con particolare riferimento al campo della gastronomia. Studia e approfondisce le tradizioni popolari, gli usi, le abitudini collegate al tartufo in tutti i paesi europei ed extraeuropei, con costanti paralleli e riferimenti alle regioni dell'Italia che ne sono le più importanti depositarie. Valorizza infine ogni forma di espressione artistica (letteratura, cinema, TV, giornalismo, pittura, scultura, ecc.) direttamente o indirettamente collegata o collegabile alla "cultura del tartufo". Per raggiungere gli scopi sociali, l'Accademia organizza convegni, tavole rotonde, corsi di cucina, di botanica, di agricoltura e di ogni altro tipo compresi corsi di formazione professionale. Cura la pubblicazione di libri, riviste, trasmissioni televisive e ogni altra iniziativa di comunicazione di massa. Organizza spettacoli e istituisce premi e riconoscimenti tendenti a valorizzare ogni tipo di attività e di ricerca collegata col tartufo.

Perché a Papozze la sede?

Qui, in riva al Po, quando il centro abitato "Piazza Cantone" sorgeva tutto in golenale in un singolare abbraccio con il grande fiume, l'arte del "tartufino" o del "trifolaro" era molto diffusa, anche perché, proprio a Papozze, esisteva l'antica trattoria "La Tona", meta dei palati sopraffini.



Antica trattoria "La Tona"

Tutta l'area golenale e soprattutto l'isola del Mezzano, con la sua villa settecentesca e la cappella dedicata a San Carlo Borromeo, a perenne ricordo della sosta a Papozze del grande vescovo nella notte tra il 7 e l'8

febbraio 1580, erano una vera e propria miniera con splendidi tartufi di tutte le dimensioni.



Villa Isola di Mezzano

Si tratta pertanto di proseguire e consolidare un'antica tradizione che investe l'intera area del Delta del Po.

A Papozze, inoltre, esattamente nella "lanca" di Panarella, a cavallo degli anni cinquanta, il vulcanico professor Luigi Salvini fondò la "Repubblica di Bosgattia", un'avventura tra sogno e realtà con monete e francobolli, un luogo dove ogni estate si davano appuntamento intellettuali di mezza Europa e cittadini comuni per vivere insieme a stretto contatto con la natura e nutrirsi con i suoi frutti.

Il sogno dell'Accademia è quello di dare un contributo alla conoscenza di questo territorio unico attraverso le sue peculiarità e, nel caso specifico, il tartufo ci sembra un ottimo veicolo.

All'Accademia possono aderire tutti coloro che condividono le finalità dello statuto, l'adesione è aperta anche ai ristoratori, i quali si devono impegnare di inserire nei loro menù piatti con tartufo.

Antica trattoria "La Tona"

La famiglia Soldati di Papozze ha legato per anni il proprio nome all'ufficio postale del centro rivierasco, ultimo in ordine di tempo Angelo Soldati, ma in Polesine, e non solo, tutti conoscevano la rinomata trattoria. Nel vecchio centro abitato di Papozze "Piazza Cantone", completamente in golena, sino ai primi anni sessanta, la Tona si trovava addossata all'argine del "Poatello" il ramo che con una grande ansa disegna l'isola del Mezzano.

La trattoria era uno dei principali luoghi di incontro del paese, l'ufficio postale con posto telefonico pubblico era assai frequentato, lì giungevano o partivano le notizie tristi e felici dell'intera comunità.

La trattoria era il punto di ritrovo di commessi viaggiatori, imprenditori, operai e “barcari”, sul Po, infatti, transitavano numerose imbarcazioni adibite al trasporto di cereali e quant’altro e Papozze era un punto privilegiato per la sosta. Con gli anni divenne sempre più famosa e la sua fama varcò i confine del Polesine e del Veneto per l’ottima cucina e per le prelibatezze. Principe indiscusso della cucina della Tona era il tartufo, la “trifola”. Tartufo in molti piatti, dal risotto, alla lasagne, rigorosamente fatte in casa, dalla frittata alla faraona.

Poi venne l’alluvione del novembre 1951 e il trasferimento del centro abitato nella zona attuale tra gli anni cinquanta e sessanta. Come tutti gli altri edifici anche “La Tona” venne demolita e ricostruita nel nuovo centro. L’attività continuò sino agli anni ottanta, ma non fu più come prima. Era senz’altro venuta meno la poesia dei luoghi che tutto il paese, in nome della sicurezza idraulica, ha pesantemente pagato.

Ora il Po non fa più paura ma è diventato una grande risorsa anche grazie al Parco del Delta del Po. E’ venuto il tempo della valorizzazione delle bellezze naturali, della cultura, delle tradizioni e dei sapori. Si tratta di una grande scommessa e l’Accademia del tartufo del Delta del Po vuol dare il suo contributo.

Ricette di ieri e di oggi – un piccolo assaggio

Tagliatelle al tartufo



Ricetta per 4 persone

Ingredienti: 80 gr. di burro, 80 gr. di Parmigiano Reggiano, 240 gr. di tagliatelle all’uovo, tartufo nero, sale e pepe.

Preparazione: in una capace padella far sciogliere il burro quindi spegnere il fuoco. Grattare il Parmigiano Reggiano e pulire il tartufo spazzolandolo delicatamente. Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarle, accendere il fuoco nella padella del burro. Saltare la pasta a fiamma vivace nella padella del burro per qualche istante, unendo una grattugiata di pepe e scaglie di tartufo. Servire immediatamente accompagnando con il Parmigiano Reggiano grattugiato e scaglie sottili di tartufo.

Faraona al tartufo



Era questo uno dei piatti più richiesti nell'antica trattoria "La Tona" di Papozze, situata nella vecchia "Piazza Cantone" nella golena del Po. Da "La Tona" il tartufo regnava sovrano.

Ingredienti: 1 faraona, 2 tartufi, 30 gr. di burro, 1/2 bicchiere di marsala, sale e pepe.

Preparazione: prendete la faraona e privatela del collo e delle zampe, pulite poi i tartufi, sbucciateli leggermente e mettetene qualche fetta nella pancia della faraona e sotto la pelle. Fate quindi rosolare in un tegamino le restanti fettine di tartufo, per un paio di minuti nel burro, con sale e pepe e bagnatele nella marsala. Togliete poi dal fuoco, lasciate raffreddare e farcite con il composto la faraona prima di ricucirla, tanto nella parte inferiore quanto in quella superiore, dove è stato levate il collo. Avvolgete in una carta metallizzata da cucina unta di burro, con una spolverata di sale, poi trasferitela in una teglia e fatela cuocere in forno a fuoco medio alto. A 2/3 di cottura togliete la faraona dalla carta metallizzata e lasciatela ancora in forno in modo che possa prendere calore. Infine portatelo in tavola.

Uova al tegamino e tartufo



Le uova al tegamino, nobilitate dal tartufo, sono un piatto prelibato e di veloce preparazione.

Procedimento: scaldare in un tegame da forno un poco di burro, togliere il tegame dal fuoco e rompervi 2 uova a persona, condirle con scaglette di parmigiano, un poco di sale e abbondanti fettine di tartufo. Ponete il tegame nel forno ben caldo finchè le uova cominceranno a rapprendersi.

Servire subito

DOVE SIAMO



ACCADEMIA DEL TARTUFO DEL DELTA DEL PO

Sede: Ristorante "Le Magnolie" Via Braglia 3 – 45010 Papozze (Ro)- tel. 0426-44720

E-mail: a.tartufo@libero.it – P.IVA/C.F. 01341470290

**Premio Nazionale Giornalistico
“PENNA D’OCA”
X Edizione**



Unioncamere
Veneto



Camera di Commercio
Rovigo

**UNIONCAMERE DEL VENETO CONSEGNA IL PREMIO “PENNA D’OCA”
A TRE GIORNALISTI ENOGASTRONOMICI**

***Tessari: «L’agroalimentare veneto non delocalizza, ma la stampa
contribuisca alla sua promozione»***

Rovigo, 28 ottobre 2009 – Tappa fissa nel panorama dei premi giornalistici regionali, anche quest’anno **Unioncamere del Veneto ha assegnato il “Penna d’Oca”**. Istituito dall’Unione regionale delle Camere di Commercio, il riconoscimento è riservato ai giornalisti autori di articoli, inchieste e servizi che evidenzino le peculiarità produttive, le iniziative promozionali, le tipicità gastronomiche e gli aspetti più significativi della civiltà rurale veneta.

La cerimonia del premio “Penna d’Oca”, giunto alla sua 10^a edizione e quest’anno organizzato dalla **Camera di Commercio di Rovigo**, si è tenuta martedì 27 ottobre, alle ore 19.30, presso “La Romanina Country Club” in località San Cassiano, Crespino. A seguire si è svolta una cena di gala con piatti preparati con prodotti della tradizione culinaria polesana e prodotti tipici della ristorazione veneta.

La giuria, composta da **Federico Tessari, presidente di Unioncamere del Veneto**, e dai **presidenti delle Camere di Commercio del Veneto** Loredano Zampini, Paolo Doglioni, Giuseppe Fedalto, Alessandro Bianchi, Vittorio Mincato, Roberto Furlan e dal giornalista Nemo Cuoghi, ha premiato i seguenti giornalisti:

- **Sezione A – stampa quotidiana** (materiale visionato: 181 articoli, 12 autori, 10 testate)

- **Antonio Dimer Manzolli** (Il Portale del Delta del Po) per l’articolo **“E’ nata l’Accademia del tartufo del Delta del Po”**

Al vincitore una targa artistica e un premio di 2.000,00 euro

Una segnalazione di merito a **Alessandro Tortato** per l’articolo **“L’osteria senza oste tra i colli del Prosecco”**.

- **Sezione B – stampa periodica** (materiale visionato: 154 articoli, 11 autori, 9 testate)

- **Cristiana Sparvoli** (La Tribuna di Treviso) per l’articolo **“Il morlacco di Vacca Burlina”**

Alla vincitrice una targa artistica e un premio di 2.000,00 euro

Una segnalazione di merito a Ulderico Bernardi per l'elzeviro "Quando le viti avevano marito".

- **Sezione C – servizi audiovisivi** (materiale visionato: 32 servizi, 7 autori, 5 emittenti)

- **Placido Manoli** (Verde a Nord Est) per i servizi sul torcolato di Breganze, sull'Aprolav in malga e sul Durello in Lessinia

Al vincitore una targa artistica e un premio di 2.000,00 euro

Una segnalazione di merito a Gianluigi Secco per il servizio sulle ricette con i funghi.

Per la sezione speciale riservata alle **produzioni editoriali** (materiale visionato: 14 pubblicazioni, 9 editori), **la giuria ha attribuito il premio unico all'Accademia Italiana della Cucina-Delegazione di Venezia Serenissima** per il volume "**Pranzi e cibi golosi in convento – diario di un anonimo cappellano sulla cucina, gli usi ed i costumi conventuali nella Venezia della seconda metà del Settecento**" di **Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio**.

*«Il settore agroalimentare non delocalizza, rappresenta il 4% del Pil regionale e conta circa 88mila imprese – sottolinea **Federico Tessari, presidente Unioncamere del Veneto** –. Saper bene produrre, però, non è più sufficiente. E' necessario fare un censimento dei prodotti tipici, caratteristici e di qualità, ponendo l'accento sulla stagionalità e sui suggerimenti per individuare il modo migliore di conservarli fino a creare alcune ricette tipiche. Per questo dalla stampa ci attendiamo uno stile comunicativo che possieda tre requisiti: sia credibile, sia aggiornato e sia indipendente. Questo è il miglior servizio, e la migliore promozione, che gli operatori della comunicazione possono offrire al mondo agroalimentare ed economico. Ed aiuta i consumatori a fare acquisti consapevoli non solo per il piacere del buon cibo ma anche del benessere fisico».*

In passato hanno ricevuto il premio, tra gli altri, illustri giornalisti come Davide Paolini ("Il Sole 24 Ore"), Angelo Squizzato ("RaiTre"), Stefano Lorenzetto ("A Tavola"), Ferruccio Gard ("RaiTre"), Giovanni Chiades ("Il Gazzettino") e Bruno Gambarotta ("RaiDue"). I vincitori dell'edizione 2007 sono stati: **Antonio Di Lorenzo, Loretta Simoni e Denise Battistin** ("Il Giornale di Vicenza") per la sezione stampa quotidiana; **Sebastiano Carron** ("Taste Vin") per la sezione stampa periodica; **Paola Gazzola e "Rete Veneta"** per la sezione servizi audiovisivi; Grafiche De Bastiani con "Funghi e tartufi nel Veneto" di Fernando Raris per la sezione produzioni editoriali.

**Motivazione dell'assegnazione del Premio al
quaderno "E' nata l'Accademia del tartufo del
Delta del Po"**

“Prodotto di nicchia delle golene e del Delta del Po, frutto delle pazienti ricerche di sapienti tartufai e di fedeli “cani da trifola”, il pregiato tubero ha da sempre esaltato la cucina delle tradizionali trattorie di riviera e di foce. L’articolo ne propone la storia e ne evidenzia le utilizzazioni gastronomiche, con corredo di ricette e norme di raccolta e con nostalgici richiami all’antica trattoria “La Tona” di Papozze, punto di ritrovo di palati raffinati, dove la famiglia Soldati celebrava indimenticabili riti cucinari, e alla lanca di Panarella dove il prof. Luigi Salvini fondò, tra realtà e fantasia, la Repubblica Tamisiana di Bosgattia.”