

ESPERIENZE
PIACERI
PASSIONI

lifestyle

Da Valle a Valle. Dalle Valli di Argenta a Comacchio, dove è possibile avvistare i fenicotteri rosa



Cicloturismo
Autunno in bici a Ferrara tra arte e percorsi rupestri, dal Delta del Po fino al mare

C'è solo l'imbarazzo della scelta: nuovi itinerari giornalieri dal 18 ottobre all'8 novembre, ma anche tour guidati alle residenze rinascimentali della famiglia D'Este e pacchetti weekend

www.visitferrara.eu



Iscriviti alla newsletter **lifestyle**
Tutte le news della settimana in un unico appuntamento
240.it/newsletter

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ .nòva.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA



Dove andare.

In alto il Castello di Roddi, sede del Ruffle Hub della Fiera del Tartufo Bianco di Alba; a destra San Miniato che ospita la Mostra mercato nazionale del Tartufo Bianco, sotto la Gola del Furlo nei pressi di Acqualagna



Appuntamenti. Da Alba ad Acqualagna, da San Miniato a Ceppaloni alla scoperta dei borghi dove la ricerca del Tuber Magnatum è un patrimonio culturale che rivive da secoli

Tartufo (ben) ritrovato

Lucilla Incorvati

In un anno in cui la natura si è riappropriata dei suoi luoghi, anche i frutti più preziosi sono maturati ed ora è la volta del *Tuber Magnatum*. L'autunno si preannuncia ricco per il pregiato Tartufo Bianco arrivato anche a 3.500 euro al kg. Se sull'esito della stagione incideranno come sempre piogge e temperature, è certo che la raccolta del tartufo resta un momento clou in tanti territori perché identifica una tradizione e un sapere che si tramandano da secoli. Spesso dove si raccoglie il Tuber Magnatum dopo qualche mese è la volta del Bianchetto, dello Scorzone o del Nero. Così, quella del tartufo, è una pratica che sin dall'antichità (ne parla Plinio il vecchio) scandisce la vita delle comunità dei tanti borghi da nord al sud d'Italia. «Un valore che ci ha consentito - sottolinea Antonella Brancadoro, direttore dell'Associazione nazionale Città del tartufo - di presentare insieme alla comunità dei tartufai (Fnati) la candidatura Unesco a patrimonio culturale immateriale della "cerca e cavatura del Tartufo in Italia". Grazie a studi antropologici, abbiamo elaborato un progetto che documenta una tradizione secolare che ancora si tramanda su gran parte del territorio nazionale». La candidatura è stata accolta, ma per l'esito della nomina si dovrà attendere il 2021; intanto, fino al 31 dicembre trifolao con lo zappino in mano e il fidato naso di cani addestrati cercheranno tuberi negli umidi boschi, preferibil-

mente tra antiche querce e faggeti: dal Piemonte alla Sicilia, a causa del Covid-19 le tante manifestazioni aperte al pubblico in molti casi sono state annullate o ridimensionate (un aggiornamento continuo dei programmi su cittadelbartufo.it).

Che sia la nota Fiera di Alba oppure gli itinerari tematici in cui il "diamante bianco" si abbina ai grandi rossi come il Brunello di Montalcino a San Giovanni D'Asso nelle Crete Senesi durante una delle più longeve mostre (la 35esima edizione della mostra mercato del Tartufo Bianco 8-9 e 14-15 novembre) fino alle più piccole manifestazioni come quella nel borgo di Santa Marie (21/22 novembre) vicino Aquila in Abruzzo, e Tartufo al Borgo (22/27 novembre) a Ceppaloni nel Beneventano o il 12 dicembre a Parco del Matese sempre in Campania, sono tante le occasioni per andare alla scoperta dei luoghi del tartufo. Protagonista è la natura incontaminata come i boschi nei dintorni di San Pietro Avellana e Mazzia Godena in Molise oppure di Norcia, nota per il suo "diamante nero".

Dove il mercato resiste

C'è chi, quando possibile e adottando tutte le misure previste dalla legge, non rinuncia alla sua kermesse. Ad Alba fino all'8 dicembre, la goesima edizione della Fiera del Tartufo porterà anche il Mercato mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e la rassegna enogastronomica Alba_Qualità dove gli appassionati potranno scoprirne profumo e segreti ma anche apprez-

zare il territorio di Langhe, Monferrato e Roero. Non mancheranno poi i cooking show con i grandi chef, le analisi sensoriali del Tartufo, le wine tasting experience e una serie di eventi online diretti dal nuovo Ruffle Hub al Castello di Roddi.

Confermata in Emilia Romagna anche "Tartòfla Savigno" in Valsamoggia che dal 24 ottobre al 15 novembre con un'attenzione particolare alla sicurezza gioca sempre sull'abbinamento tra mostra mercato e percorsi di degustazione nei ristoranti e nelle botteghe con musica, teatro, mostre e trekking alla scoperta del meraviglioso territorio della Valsamoggia. In Umbria, in attesa dell'appuntamento di Gubbio (31 ottobre)

proprio in questo week end, la forte vocazione tartufigena ha permesso al Comune di Pietralunga di organizzare la sua 33esima Mostra mercato del tartufo e della patata bianca: 400 i cavatori su 2mila abitanti tra i quali una nutrita "pattuglia" di donne cavatrici. In Toscana scrive San Miniato e leggi tartufo bianco pregiato. In una terra una volta fiorentina e oggi pisana a novembre, mese del tartufo, la città e il suo circondario prendono vita ulteriormente grazie alla Mostra mercato del Tartufo Bianco, traino per tutta l'economia locale, nonché dimostrazione della presenza di un ecosistema tutt'ora incontaminato e da preservare ad ogni costo. La Mostra (14-15, 21-22 e 28-29 novembre)

ha l'onore e l'onere di rappresentare un'identità alla quale San Miniato non rinuncia (la prima edizione è del 1969) neppure in epoca Covid, legata a una pratica che si tramanda da secoli. In questa piccola valle fu trovato nel 1954 il tartufo più grosso del mondo: 2.520 grammi di prelibatezza poi donati all'allora presidente degli Stati Uniti, Dwight Eisenhower.

Niente fiera ma natura e profumi

Acqualagna, invece, nel cuore del Montefeltro, rinvia la sua 55esima Fiera Nazionale del Tartufo Bianco. Il profumo intenso dell'oro di questa terra tanto amato dai gourmand di tutto il mondo, si potrà vivere nel Museo del Tartufo, nella visita alle aziende fino alla degustazione nei ristoranti del centro storico in una *full immersion* visiva, olfattiva e gustativa. Una secolare tradizione di ricerca, produzione e commercio ha proclamato questa cittadina principale piazza nazionale per la vendita del tartufo, luogo di incontro di appassionati ed esperti a livello internazionale e principale scuola di addestramento dei cani. La sua Borsa online quota il Bianco a 150 euro l'etto per pezzature piccole e 200 euro dai 30 grammi in su. Al turista che arriva qui, il territorio sa offrire molto come l'escursione nella vicina Riserva Naturale Gola del Furlo, il più grande canyon delle Marche. Flaminia. Rinviano al 2021 anche Città di Castello in Umbria, Bagnoli Arpino in Campania e Castelbuono in Sicilia.



In Sicilia. Una veduta di Castelbuono, in provincia di Palermo, dove si è nel pieno della raccolta che durerà fino al 31 dicembre 2020

#ALTROVE

ESPERIENZE/1

A Borgo San Pietro caccia e scuola di cucina

L'ultima esperienza della stagione per gli ospiti di Borgo San Pietro, elegante country resort tra le colline senesi, è la caccia al tartufo. Si parte al mattino presto verso Certaldo, al confine tra le zone vocate di San Miniato e le Crete Senesi. All'entrata della tartufoia naturale, sono in attesa due toscanacci



Il cercatore. Nelle gite organizzate a Borgo San Pietro, Francesco è accompagnato da tre lagotti addestrati a fiutare e scavare la terra

veraci: Mauro, il proprietario, e Francesco, il cercatore con i suoi tre lagotti, che scendono dalla jeep e cominciano a correre in giro e a scavare la terra, incuranti di rami, foglie e rovi. Quando Sally affonda il naso, è quasi certo che c'è qualcosa: Francesco si avvicina, annusa la terra e, se è il caso, con il vanghino estrae la pepita. Il bosco di Mauro (3357836021) è un fondo chiuso poco perlustrato, e dà grandi soddisfazioni. Può andar bene o no, ma l'esperienza è autentica. Tra falsi allarmi e moti di gioia, in un'ora e mezza, si possono raccogliere fino a 100 grammi di bianco pregiato per condire le tagliatelle che si faranno poi a mano con mamma Olga nella scuola di cucina del resort.

—S.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ESPERIENZE/2

Al castello e tra i boschi dall'Umbria alla Toscana

Nei 300 ettari di boschi che circondano il Castello di Petroia in Umbria vicino Gubbio è tradizione che in questo periodo e fino al 22 dicembre, grazie alla morfologia del terreno e all'abbondanza di piante da tartufo, Cesare, fattore del Castello, individui le "Tartufoie" e con l'inseparabile Stella, splendido esemplare femmina di Kurzhaar, invita gli ospiti a partecipare alla caccia al tartufo. Il tartufo trovato viene consegnato allo chef di casa Walter Passeri per preparare piatti deliziosi.



Castelfalfi. Qui è stagione di tartufo tutto l'anno con lezioni e spiegazioni per avvicinarsi ai trucchi della raccolta

In Toscana a Castelfalfi, tra Pisa e Firenze, il tartufo si trova tutto l'anno (dal pregiato Bianco al Bianchetto allo Scorzone e al Nero). Così anche qui gli ospiti possono partecipare al Truffle Hunting, attività dedicata alla scoperta del variegato mondo dei tartufi nella grande riserva che circonda il borgo e alla spiegazione dei tanti aspetti legati alla raccolta. Dall'uso del vanghino agli animali antagonisti come lumache e cinghiali fino all'importanza dei fenomeni naturali e della temperatura nel percorso di nascita e crescita del tartufo.

—L.I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COLLIO

Torna il festival con giovani e big del jazz

Il jazz internazionale incontra le eccellenze enogastronomiche nel Collio tra Friuli e Slovenia. Dal 21 al 25 ottobre torna il festival Jazz & Wine of Peace (info www.controutempo.org). Il programma si compone di 30 concerti con i big del jazz mondiale e giovani talenti



Concerti e degustazioni. Con protocolli anti-Covid, ma senza rinunciare all'appuntamento

dislocati (con protocolli anti-Covid) fra il teatro di Cormons, le dimore storiche, le cantine e i locali del territorio. Fra gli ospiti, Enrico Rava e Danilo Rea, il pianista israeliano Yaron Herman, il trombettista norvegese Nils Petter Molvaer e il contrabbassista Mino Cinelu, il chitarrista americano Kurt Rossewink. Fra le esclusive per l'Italia la Max Andrezejewski's Hütte, Theo Ceccaldi e Roberto Negro, Alina Bzhezinska e Wolfgang Puschnig. Festival nel festival, Jazz & Taste propone concerti-degustazioni nelle cantine, mentre con i Concerti-aperitivo e il Round Midnight musica e calici si incrociano dal mattino a notte.

—G.Ma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA