



HOME

RUBRICHE

Primo Piano

Italia

Esteri

Economia

Cultura

Scienze & Tecnologia

Spettacolo

Tempo Libero

LINKS

Le più lette

Franz Turchi

Istituzioni

Stampa Italiana

Stampa Estera

Media

Think Tank

Sviluppo

Motori di ricerca

Tempo Libero

Notizia del 29/03/2010 23.07.00

A cura di: Alice Lupi

[Commenti](#)

La strada del tartufo, note aristocratiche di gusto



C'è un itinerario che si snoda nell'Alta Sabina è la "strada del Tartufo e della Castagna della Valle del Turano" che raggruppa la parte più orientale della provincia di Rieti, un vero tripudio di colori, gusti e profumi nobili e genuini.

Nel reatino, dove la natura è ancora incontaminata, sono numerosissimi i lecci, le querce e i tigli vicino ai quali i tartufi crescono. C'è un nesso fortissimo, potremmo correttamente dire vitale, tra il tartufo e gli alberi. Un legame simbiotico per definizione. Questo fungo sotterraneo non è in grado di compiere autonomamente la fotosintesi clorofilliana che veicola le sostanze necessarie all'accrescimento della pianta, sicché per crescere esso ha bisogno di trarre il suo nutrimento da altre piante come appunto le querce, i salici, i pioppi, i noccioli, i faggi... e lungo la valle del Turano - così

come lungo le colline, le montagne della plana reatina le valli del Terminillo e del Cicolano - crescono pregiati tartufi grazie ai generosi boschi popolati da cerri, aceri, salici, pioppi...

In questa parte del territorio laziale, che prende il nome dal fiume omonimo che l'attraversa, vi sono strade ancora sterrate e sentieri dove poter fare lunghe passeggiate. Qui, l'opera dell'uomo con la sua cementificazione, sembra ancora non essere arrivata.

Un contatto diretto con la natura - ricchissima d'arbusi di ginepro e ginestre, di cespugli di mirto, prugnolo, rosa canina, finocchio selvatico e more, oltre che orchidee, genziane, violette e bucaneve - permette di assaporare la preziosità del silenzio e di godere del più completo relax. Anche lo scorgere dell'asino, animale domestico prezioso per le attività di montagna, è testimonianza di un mondo ancora rurale.

Fin dai tempi più antichi la Valle del Turano fu abitata da popolazioni che hanno lasciato qui una traccia della propria presenza. I reperti rinvenuti nell'area testimoniano esistenze anche di animali preistorici, dove un tempo l'ambiente era completamente diverso dallo scenario attuale, si trattava di una zona paludosa, ricca di grandi foreste. Oggi è invece una Valle ampia e fertile, occupata da un bacino idrico artificiale costruito negli anni trenta del XX secolo.

E ancora storia. Dopo la sua conquista, fu Roma a valorizzare l'antica 'via Turanense' e lungo questa sorsero numerosi insediamenti. La Valle del Turano fu dunque terra di conquista dei romani prima, dei longobardi poi. L'area ha subito grandi devastazioni ad opera degli ungheresi, dei saraceni. Fiorirono, attorno al XI-XII secolo, numerosi e splendidi castelli signorili, ma anche castri e fortini. Non vi è qui centro abitato che non abbia custodito testimonianze del passato.

Ma la Valle del Turano è anche natura, ospitalità, tradizione anche culinaria. In un paesaggio dove il contatto uomo-natura è forte, percorrendo la strada del tartufo si ha possibilità di gustare numerose specie pregiate di funghi ipogei (ossia che compiono il loro ciclo vitale sottoterra), in particolare la famiglia "Melanosporum", ovvero il tartufo bianco e il nero pregiato, ma anche lo Scorzone e l'Uncinato. Il loro profumo è sublime, elegante si potrebbe dire aristocratico. Lo sa bene il cercatore di tartufi, ovvero il tartufaio, che tenta di tramandare di padre in figlio l'esperienza raccolta in anni di ricerca; egli tenta di mostrare ai propri discendenti la scoperta delle sue tartufole, che sono dei veri tesori, che non devono essere svelati. Il tartufaio lavora in gran segreto e dopo ogni sua ricerca cancella le tracce del suo passaggio, in modo che il percorso rimanga celato. Un lavoro di pazienza e di astuzia, ma anche un lavoro duro quello del cercatore di tartufi che deve essere compiuto prima che il sole sorga. Di solito il tartufaio si accompagna sempre all'amico fedele dell'uomo: il cane. Un animale esperto e addestrato per la ricerca, è lui il vero protagonista della raccolta che con il suo 'naso a terra' fiuta il terreno appena sente note profumate di tartufo.

profumate di tartufo.

Questi ricercati funghi sotterranei crescono in maniera spontanea, sono preziosi sia per la loro rarità che per il faticoso lavoro che il tartufaio deve svolgere; nonostante il costo sia elevato, essi sono fortemente ricercati dai mercati nazionali ed esteri anche quando toccano prezzi da capogiro. Il fatto che ad essi sia attribuito un valore altissimo permette di comprendere quanto sia unico il territorio reatino, quanto la sua grande ricchezza di prelibatezze sotterranee sia cospicua. Per indicare la grandiosità di questo prodotto della terra, il compositore italiano Gioacchino Rossini definì il tartufo come "il Mozart dei funghi", una vera e propria musica per il naso e il palato.

Ma il tartufo reatino ha una compagna culinaria ideale: la castagna. Nel periodo autunnale, quando i castagni producono i gustosi frutti, l'incontro con il tartufo diviene per l'arte culinaria un felice connubio, un matrimonio perfetto per i sensi.

Il reatino famoso per il suo pregiatissimo olio d'oliva extravergine, è rinomato per i suoi castagneti di grandi dimensioni, alcuni risalenti a quasi 300 anni di vita, unici per la loro forma straordinaria. Le varietà più note sono il Marrone di Antrodoco e la Rossa del Cicolano, quest'ultima si caratterizza per la forma tondeggianti e il sapore delicato e dolce.

Grazie alle capacità nutrizionali della castagna, per centinaia di anni questi frutti autunnali sono stati fonte principale di sostentamento delle popolazioni reatine durante l'inverno grazie anche alla loro capacità di non essere facilmente deperibili, ma conservabili, sottoforma di farina, di marmellata o semplicemente seccate. Da queste antiche tradizioni popolari si generano nel reatino gustose ricette che vale la pena provare. Basti pensare alla minestra di castagne e tartufo, una bontà che riscalda nelle fredde giornate invernali.

L'occasione per andare nella Valle del Turano, è dunque ghiotta. Il tartufo e le castagne aprono le porte ad un piccolo grande scrigno di sapori ed emozioni...quelli della terra e della tradizione contadina.

info@lapiazzaditalia.it

COMMENTI

>Commenta l'articolo

ALTRE NOTIZIE

- Regionali 2010: malgrado tutto...
- La strada del tartufo, note aristocratiche di gusto
- La via italiana nel capitalismo internazionale
- Connotati di una società democratica
- Netanyahu in USA per chiarire
- Il Popolo della Libertà in piazza
- Passeggiate di primavera lungo la strada del Recioto
- Caos infinito
- Usa - Israele: tensioni inopportune
- Silenzio amaro in RAI

EDITORIALE



La Classe Dirigente

Il Paese in questo momento ha necessità di un cambio di Classe Dirigente in tutti i settori, economici, pubblici, privati, politici. Credo infatti che come gli USA con l'arrivo di Obama, del quale po...
di Franz Turchi