



# Accademia del Tartufo nel Mondo

The World Truffle Academy

## Dizionario internazionale del Tartufo: il Tartufo senza più segreti



**Il Firmamento Stellato  
si presenta al mondo**



# 170

ANNIVERSARY

UN INCANTO CHE DURA DAL 1852.

Da 170 anni ambasciatori del gusto italiano nel mondo



## La primavera e il tartufo bianchetto

«Quando l'inverno cede il passo alla primavera si assiste al risveglio della natura: l'ultima neve si scioglie, spuntano i primi delicati fili d'erba, i fiori sono impazienti di sbocciare, le campagne indossano nuovi colori. Il bosco esplose letteralmente di vitalità: spuntano gemme sugli alberi, si infittiscono i cespugli, si trovano copiosi prodotti spontanei e tante erbe buone anche da mangiare, tenere grazie ai loro primi getti. È in questo contesto, mentre le temperature si fanno più tiepide e c'è aria di rinnovamento, con un'energia vitale che coinvolge tutti, che il tartufo bianchetto inizia a trovarsi sotto le sue piante d'elezione. Il piccolo tesoro prende lentamente il posto del nero pregiato (ancora reperibile fino ad Aprile) sulle tavole che seguono diligentemente le stagioni. Forse un "fratello minore" rispetto ad altri più nobili della famiglia dei Tuber, ma non per questo da disdegnare in cucina. Anzi, è perfetto per accompagnare proprio i piatti a base di ingredienti primaverili, con il suo profumo tenue ma caratteristico, per un godurioso periodo di leggerezza, mentre intorno tutto rinasce.»

Slow Food Editore







Accademia del Tartufo nel Mondo  
The World Truffle Academy

## LA RIVISTA UFFICIALE DEL TARTUFO ITALIANO





La prima rivista culturale, scientifica e gastronomica dedicata al tartufo. Anche in lingua inglese.

Periodico quadrimestrale stampato su carta e in versione digitale

## Sommario

- 05 **EDITORIALE**  
Una formazione dedicata al cerimoniale del tartufo
- 06 **EDITORIA E NARRAZIONE**  
Cristini e Vaccari firmano il Dizionario internazionale del tartufo
- 07 **LA PROMOZIONE**  
Il patto del buongusto Marchigiano
- 10 **ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL TARTUFO**  
Tra Accademia del tartufo nel mondo e le Città del tartufo piena condivisione
- 12 **LA RICETTA**  
Massimo Emiliozzi: lo chef sperimentatore del tartufo
- 13 **I MAESTRI DEL TARTUFO**  
L'odissea del tartufo bianco del Piemonte raccontata dai due massimi esperti viventi. 2° parte
- 16 **TARTUFO TUTTO L'ANNO**  
I cuochi di Macerata puntano alle "Grandi notti allo Sferisterio" con Sua Maestà il tartufo
- 18 **IL NOSTRO INVIATO DAGLI STATES**  
Post pandemia, c'è ancora molto da fare ma l'eccellenza vince sempre

Con la collaborazione di:

|   |   |
|---|---|
| Partner istituzionali   |   |
|    |    |
| Scientifici   |   |
|    |   |
| Tecnici   |   |
|   |   |
| Media   |   |
|  |  |
| Editoria e stampa   |   |
|  |  |

## Editoriale

Una formazione dedicata al cerimoniale del tartufo, un impegno accademico che ci sentiamo di poter onorare.

di Giuseppe Cristini



Giuseppe Cristini  
Direttore artistico  
di Accademia del Tartufo nel mondo

**All'Italia servono le professionalità migliori: nascono il "Maggiordomo di sala e il Truffle Sommelier".**

Il Centro accademico nazionale di valorizzazione della cucina al Tartufo nato a Cà Virginia è pronto a partire con i propri corsi: servono grandi maestri e affascinanti narratori.

La Residenza di Cà Virginia Country House, situata a due passi da Urbino, mostra tutta l'esperienza di accoglienza e di ospitalità del mondo gastronomico legato al tartufo, potendo contare, proprio a due passi dalla struttura, sulla presenza di tartufaie naturali coltivate, che assieme alla figura del cavatore e del cagnolino, fanno diventare tutto più facile, più bello e più snello, grazie ad una filiera produttiva a centimetro zero.

I cuochi e gli allievi che frequenteranno i corsi master nel Centro Accademico di Cà Virginia, potranno trovare una dimensione di sperimentazione, di nuove proposte per un'alta formazione accademica fatta di valori sensoriali, di contaminazio-

ni e di nuovi sapori e profumi per abbinamenti intriganti e affascinanti.

I ristoranti italiani stanno esprimendo una preoccupazione riguardo alla mancanza di figure professionali qualificate atte a valorizzare l'esperienza di un servizio in sala elegante. Come Accademici, abbiamo il compito di colmare questa lacuna.

Gli chef italiani stanno lanciando un appello per l'arrivo di professionisti altamente qualificati per valorizzare la cucina d'autore italiana e noi Accademici abbiamo il dovere morale di rispondere a questa chiamata. È nostro dovere offrire le migliori opportunità alla ristorazione italiana, in Italia e nel mondo, al fine di mantenere il primato che meritiamo».

**C'è bisogno di professionisti altamente qualificati che siano in grado di presentare al meglio le esperienze culinarie e sensoriali di una cucina elegante e sensazionale, in grado di guardare negli occhi l'ospite.**

Tutto questo deve nascere attraverso una formazione nobile che risvegli l'orgoglio e che ridia dignità al professionista dell'accoglienza, questa figura noi la chiamiamo "il maggiordomo" e deve essere appunto una figura che sa regalare benessere non solo attraverso la preparazione tecnica, ma anche con una formazione mentale adeguata.

Nel primo Centro Accademico Internazionale presente al mondo, verranno svolti corsi di alta formazione, master gastronomici, show cooking, ma anche la bellezza di abbinamenti di piatti al tartufo con i vini di tutto il mondo, per arrivare a raccontare un territorio che mette in mo-

stra anche i nuovi mestieri del tartufo e della cucina, compresi quindi il ruolo del custode del bosco e dello chef Narratore.

**Nascono su intuizione Accademica: il maggiordomo di sala e il Truffle Sommelier, due figure che sanno raccontare l'Italia nel mondo meglio di chiunque altro.**

Formiamo nobili intrattenitori in grado di narrare la bellezza dell'Italia e di regalare l'esperienza del sogno italiano all'ospite attraverso stile ed eleganza. Tutto questo richiede una narrazione pura attraverso lo "storytelling" italiano.

Accademia del tartufo nel mondo, assieme a tutto il comparto produttivo è pronta a mostrare al mondo un progetto che potrà portare la ristorazione che viaggia attorno al tartufo a trovare il suo tempio culturale, edonistico e narrativo.

*Giuseppe Cristini*



REGISTRAZIONE  
Tribunale di Urbino 04/2021 del 08.04.2021  
ANNO III N. 7 - Aprile 2023

DIRETTORE RESPONSABILE  
Giuseppe Cristini

COMITATO DI REDAZIONE  
Michele Boscagli  
Antonella Brancadoro  
Gérard Chevalier  
Massimo Emiliozzi  
Mario Palenzona  
Giuseppe Rosati  
Davide Tonti  
Angelo Valentini

GRAFICA E STAMPA  
Casa editrice - Tipolitografia Guerrino Leardini

- Rivista online [www.accademiadeltartufonemondo.it](http://www.accademiadeltartufonemondo.it)  
- Rivista cartacea  
- Rivista digitale  
- Newsletter settimanali  
- Social network

SEGUITECI SU FACEBOOK  
ACCADEMIA DEL TARTUFO NEL MONDO



[www.accademiadeltartufonemondo.it](http://www.accademiadeltartufonemondo.it)

Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'editore.

## Cristini e Vaccari firmano il dizionario internazionale del tartufo

Scritto a quattro mani con il Direttore Crea Stefano Vaccari; è in uscita in tutta Italia e in tutto mondo e sarà presentato a Roma, il Dizionario Internazionale del Tartufo.

**Cristini da esperto comunicatore del tartufo italiano da oggi lancia un consiglio: il tartufo pretendetelo solo lamellato o grattugiato davanti ai vostri occhi e servito in guanti bianchi.**

L'obiettivo è stato sempre quello di raccontare al mondo le nostre preziosità italiane e non potevamo partire che da Sua Maestà il Tartufo.

Un'Opera di caratura mondiale mai pensata e mai parlorita da nessuno finora. Serviva questa opera assoluta per dimostrare al mondo che il tartufo italiano primeggia nelle menti, nei cuori e nei territori di tutta Italia e noi lo vogliamo raccontare al mondo.

È un dovere morale che dobbiamo alla nostra amata Italia dove il tartufo diventa un simbolo di opulenza e di potenza. Se vogliamo fare un regalo a Papa Francesco o a Joe Biden regaliamogli una pepita del bosco italiano.

Con questo dizionario parliamo a tutti i continenti e comunichiamo a quasi quattro miliardi di persone.

È un'opera immane che siamo riusciti a controllare con un impegno di ricerca, di studio e di valorizzazione di questa preziosità unica al mondo.

I misteri e la magia del tartufo vengono trattati in sei sezioni: dall'habitat fino al mito del tartufo.

Siamo andati a scavare tra i dialetti, in mezzo ai boschi e i cavaatori, studiando le

razze di cani da tartufo, valorizzando territori anche poco conosciuti ma bellissimi e incontaminati.

**Ma sono tante le curiosità in mezzo agli oltre 300 termini del dizionario: le masche, i segreti, la luna, la perpetuità, una scelta di vita, i dispetti, il tatto, la passione, l'alba, la grandine la calda-fredda, l'afrodisiacità, il tartufo democratico, il cagnolino e la cerca con il maiale, l'habitat e il cambiamento climatico.**

Abbiamo spiegato: il rituale, la gestualità, la narrazione l'eticità, la sensorialità e il cerimoniale del tartufo e inauguriamo le nuove frontiere del racconto tartufo, con i nuovi schemi di narrazione della territorialità.

**“Io al tartufo porto rispetto e tale rispetto è d'obbligo verso il lettore e verso il consumatore: credo di essere stato pubblicamente il primo a lamellare o grattugiare il tartufo nelle diverse tipologie in guanti bianchi, creando un cerimoniale del tartufo e un comportamento di gestualità garbato e intenso che unito al valore sensoriale**

**e ad una narrazione innata, crea uno stile che potremo consegnare alla storia con immenso valore culturale”.**

Con Vaccari ci siamo divertiti a fare ricerca e ad approfondire le varie regioni e le varie zone di produzione, a disquisire sulla terminologia in parte già sparsa nella bibliografia nazionale e internazionale, che mai nessuno aveva pensato di unire assieme in sei capitoli e sei filoni che dessero al tartufo il clamore e il trionfo che si merita.

Mi sento certamente un uomo della narrazione del tartufo e dei grandi eventi.

Il tartufo è un primattore e dall'alto del suo piedistallo può ingigantire il fascino turistico italiano.

Il TartufEnoturismo, lo abbiamo ideato attraverso un decalogo che abbiamo creato e messo a disposizione di tutti. Percepriamo di essere protagonisti di un comparto meraviglioso ed ora porteremo avanti questo progetto attraverso il Ministero ed il Crea con un forte impatto Internazionale.

**Bisogna dialogare con i migliori, avere una direzione artistica ed essere forti comunicatori del pianeta tartufo ed avere almeno un quadro di progettualità triennale.**

**Se si guarda solo al proprio orticello sicuramente tanta strada resterà preclusa.**

## Il Patto del Buongusto Marchigiano



Accademia del Tartufo nel Mondo  
The World Truffle Academy

*Nella Terrazza dei sapori  
delle Marche alla Bit di Milano  
gli chef: Nikita Sergeev, Davide Di Fabio,  
Stefano Ciotti, Enrico Mazzaroni,  
Errico Recanati e Pierpaolo Ferracuti  
hanno incantato la platea.*





## Il Firmamento stellato è un progetto della marchigianità del turismo e dell'enogastronomia

Il progetto guarda al futuro e desidera raccontare un messaggio marchigiano unico: dal Montefeltro al Piceno dal Conero ai Sibillini.

**Protagonista è la cucina dei cuochi stellati e dei maestri della narrazione, in un racconto di eleganza, di accoglienza, di ospitalità, che parte dal cuore, dalle competenze e dalla condivisione, le 3 C Marchigiane.**

La Marchigianità la si ritrova tutta in cucina, dal mare all'alta montagna, dai prodotti dop e igp fino ai grandi vini che raccontano uno spaccato di autentici valori contadini e agricoli di gran classe.

**La Regione Marche, con il Presidente Francesco**

**Acquaroli, e Atim-Agenzia per il turismo e per l'Internazionalizzazione delle Marche, con il Direttore Marco Bruschini, hanno nutrito gli ospiti della Bit-Borsa internazionale del turismo di Milano con i profumi, i sapori, le passioni e le emozioni della nobile terra marchigiana.**

Il "Firmamento Stellato" ha preparato in diretta sei ricette griffate, nate dalla creatività di sei chef stella Michelin.

Piatti di alta classe che spaziano dal mare alla montagna, dal tartufo ai legumi, dal tortellino della nonna, alla trippet-

ta di rana pescatrice fino al Cocco bello rinfrescante e sfizioso.

**Le Marche sono la prima regione in Italia a creare un Firmamento Stellato capace di richiamare attraverso: il tartufo tutto l'anno, gli chef e la innata ospitalità una onda turistica fatta di cultura e di valori che la scuola marchigiana saprà narrare nel mondo.**

Il momento di proclamazione del firmamento stellato è stato anticipato da un talk show condotto dal nostro Direttore Artistico Giuseppe Cristini.



## Le sei ricette stellate in sequenza gustativa



**Nikita Sergeev** - Ostrica pochè, semi di girasole, lenticchie beluga e olio al fico.

*Vino in abbinamento: Tamerice - Valturio*



**Davide Di Fabio** - Battuta di Marchigiana e gamberi rosa, brodo di tartufo nero e agrumi.

*Vino in abbinamento: B6 Verdicchio dei Castelli di Jesi, insieme delle 6 annate migliori di Campo delle Oche - Fattoria San Lorenzo*



**Stefano Ciotti** - Trippette di pesce all'anconetana, crema di patate di Sompiano all'arancio e zafferanella, tartufo nero pregiato.

*Vino in abbinamento: Alcaico - Collina delle fate.*



**Enrico Mazzaroni** - Cervello di agnello in tempura di carcadè con tartare di gamberi rossi, maionese di latte e cialda croccante di rapa rossa.

*Vino in abbinamento: Clochard della Calcinara*



**Errico Recanati** - Capelletti di nonna Andreina, tartufo nero e acqua di pecorino di fossa.

*Vino in abbinamento: Cumaro - Umani Ronchi*



**Pierpaolo Ferracuti** - Dolce cocco bello.

*Vino in abbinamento: Maximo - Umani Ronchi*



## Tra Accademia del Tartufo nel Mondo e Associazione delle Città del tartufo piena condivisione

A cura di Michele Boscagli



**Michele Boscagli**  
Presidente delle Città del tartufo

**L'Accademia del Tartufo nel Mondo offre alle Città del Tartufo, ormai da diverso tempo, l'opportunità di promuovere attraverso le sue pubblicazioni, l'attività associativa programmata per il nuovo anno.**

Sabato 15 aprile u.s. si è svolta a Savigno di Valsamoggia (BO) l'Assemblea Ordinaria delle Città del Tartufo che, affrontando le tematiche finanziarie, ha approvato la relazione programmatica per il 2023.

In attesa della costituzione di una nuova Associazione dedicata alla gestione del dossier di candidatura UNESCO a seguito del riconoscimento a Patrimonio dell'Umanità della Cerca e cavatura del Tartufo in Italia, i progetti proposti, approvati e che dovrebbero essere realizzati nel corso del 2023, riguardano sia le attività di Comunità dell'Elemento che quelle di esclusiva competenza di ANCT.

Le azioni in capo alla "comunità" riguardano, tra le altre cose, la dotazione strumentale dedicata all'attività di tra-

smissione del patrimonio Culturale Immateriale alle nuove generazioni e prevede: la ristampa della brochure elaborata a iscrizione avvenuta come strumento divulgativo anche in lingua inglese;

**La gestione del Progetto presentato a seguito della pubblicazione del Bando L.77 dei Beni Culturali anche qualora non venisse finanziato o finanziato in parte.**

La partecipazione ai lavori dell'Osservatorio Nazionale per il Patrimonio Culturale Immateriale istituito con Decreto n°429 del 2 dicembre 2021 del Ministro della Cultura per la condivisione di esperienze e progetti anche a valere sul PNRR.

La promozione dell'elemento sia a livello nazionale che internazionale, con il coin-

volgimento degli altri elementi iscritti attraverso una mostra dedicata alla "Cerca e Cavatura del Tartufo" che avrà come prima tappa Madrid. Il progetto durerà 3 anni e sarà il coronamento della collaborazione con l'IC-PI anche coinvolto per il finanziamento di n° 8 micro-narrazioni sempre a scopo divulgativo.

L'organizzazione di un importante evento per la presentazione del primo docu-film sulla Cerca e Cavatura del Tartufo Italiano di nuova realizzazione che sarà realizzato in collaborazione con l'UNISG di Pollenzo.

La collaborazione con UNISG per l'implementazione delle piattaforme digitali (Geoportale dell'Alimentazione, Granai della Memoria) con la pubblicazione dei materiali filmici realizzati e degli altri materiali informativi ed educativi legati al patrimonio allo scopo di favorire l'informazione sia degli operatori che del grande pubblico.



La realizzazione di un progetto grafico per l'individuazione con l'installazione di una cartellonistica ad hoc delle aree ricadenti nella Comunità della Cerca e cavatura del Tartufo al fine di una evidenziazione delle stesse.

Le azioni che invece porteremo avanti come ANCT nel 2023, riguardano altresì molte altre azioni di rilievo tra le quali:

**La realizzazione del Progetto multimediale denominato "Sentieri Golosi", una collana di guide a un'Italia tutta da scoprire, a cura della Casa Editrice Typimedia con la partecipazione a tutti gli eventi di promozione della guida stessa.**

Il volume si intitolerà "L'Italia del Tartufo" e descriverà i territori che hanno fatto della risorsa tartufo un elemento di promozione e valorizzazione.

**La presentazione di una nuova App promozionale che consentirà al turista di conoscere le Città del Tartufo ad oggi associate sotto il profilo gastronomico e culturale.**

Il percorso per l'istituzione e l'assegnazione del Premio annuale "Un Tartufo fa Cultura" destinato a personaggi, soggetti o associazioni che si siano distinti in campo sociale e/o culturale o comunque in un ambito di rilevanza nazionale o internazionale.

La presenza in contesti espositivi che verranno di volta in volta individuati come

utili a promuovere le attività svolte al fine della massima diffusione con la distribuzione di nuovi depliant promozionali.

A nostro giudizio il riconoscimento UNESCO del valore culturale alla base di tutta la filiera, avendo superato un approccio esclusivamente commerciale del prodotto, impegna l'intera Comunità nazionale e lo Stato a individuare e garantire percorsi complessi di tutela e trasmissione che ci vedranno coinvolti in progetti innovativi e di grande integrazione culturale e sociale.





## Le Ricette di Massimo Emiliozzi: chef accademico sperimentatore del tartufo



**Massimo Emiliozzi**  
Cuoco - Esploratore del Tartufo

In ogni occasione Massimo sa trovare i colori e i profumi giusti che sanno rendere accattivante un piatto oltre che gustoso e appetibile. Un mix di sapori in questo piatto nobile ed aristocratico che ritengo adatto accompagnato con il tartufo nero estivo.

### Suprema di faraona steccata alla Casciotta d'Urbino e Tuber Borchii, arrostita e servita su fonduta di patate con vegetali e crudo di Bianchetto lamellato

**Suprema di Faraona:**

4 petti da 100 gr ciascuno  
sale q.b.  
pepe q.b.  
50 gr Olio extra vergine di oliva  
Alloro  
Aglio in camicia  
Buccia di mezzo limone

**Farcia per steccare i petti di Faraona**

150 gr Formaggio Casciotta d'Urbino DOP  
40 gr Tuber Borchii  
2 gr Buccia di limone grattugiata  
sale q.b.  
pepe q.b.

**Per la Fonduta:**

200 gr Patate sbucciate  
20 gr Porro  
2 gr Olio EVO  
50 gr Burro  
1 foglia di alloro  
1 ramoscello di timo  
1 Spicchio d'aglio in camicia  
Sale e pepe q.b.

**Finitura:**

40 gr Tuber Borchii per la finitura del piatto  
20 gr Burro nocciola

**Procedimento:**

Pulire e fiammare i petti di faraona, steccarli con la farcia di casciotta ed il tartufo con una tasca da pasticceria, ricomporli e marinarli con sale, pepe, olio EVO, alloro, aglio in camicia e buccia di limone. Cuocere i petti arrostando la parte esterna e finire la cottura a 65 gradi al cuore. Nel frattempo prepariamo la fonduta di patate in casseruola facendo passare tutti gli ingredienti nel burro e olio, aggiungere le patate sminuzzate e finire la cottura aggiungendo dell'acqua, poi frullare il tutto ottenendo una consistente crema. Servire su piatto fondo e ben caldo, adagiando i petti sulla fonduta aggiungere delle foglie di verza scottate al vapore, irrorare con burro nocciola, lamellare sottilmente il Tuber Borchii sopra e servire ben caldo, magari servendosi di una campana per mantenere le fragranze intatte fino alla tavola.

**Abbinamento del Vino**

Bianchetto del Metauro superiore



## L'Odissea del Tartufo bianco del Piemonte, raccontata dai due massimi esperti viventi

Seconda Parte

I due Maestri del Tartufo  
raccontano in esclusiva le evoluzioni del tartufo,  
avendole vissute personalmente.

di  
G. Chevalier e M. Palenzona



Gérard Chevalier



Mario Palenzona



## La storia del tartufo mai scritta prima

**IL vero motore che ha mosso l'intera "storia", permettendo la produzione e l'introduzione dei tartufi neri nei vari continenti, nonché l'origine delle prime tartufoie produttive di bianco pregiato, è indiscutibilmente la pianta micorrizzata.**

Ne le analisi del DNA, ne la scoperta del "sesso" di questi ricercati miceti, traguardi scientifici che, a posteriori, offrono conferme determinanti alla ricerca di settore, non contribuirono in nulla all'ottenimento dei grandi esiti applicativi raggiunti.

La moderna odissea del tartufo si sviluppò, nell'ultimo mezzo secolo, attraverso numerose tappe che nel seguito ci si avvia a sintetizzare.

**La prima descrizione delle micorrize di Tuber.**

**1962** esaminando le forme micorriziche dominanti a carico dei sistemi radicali di semenzali di pino strobo in vivaio, in presenza di abbondanti fruttificazioni di *Tuber maculatum*, B. Fassi e E. De Vecchi descrivono per la prima volta le micorrize di una specie di tartufo.

**La prima sintesi micorrizica tra un Tuber e un suo simbionte arboreo.**

**1967** a Torino, B. Fassi (I.N.P.L.) e A. Fontana (C.N.R.- Centro di Studio sulla Micologia del Terreno) realizzano la prima sintesi controllata in vaso tra *Tuber maculatum* e pino strobo, mediante inoculo sporale su piantine cresciute da seme. Le micorrize ottenute presentavano a livelli macro e microscopici l'identica morfologia descritta in natura nel 1962.

**1969** i semenzali di strobo, micorrizzati nel 1967, al terzo anno di sviluppo da seme e al primo di trapianto, portano a maturazione in vaso piccoli ascocarpi del *Tuber* a suo tempo inoculato.

**I primi successi di isolamento in coltura di miceli di Tuber.**

**1968** In occasione del 1° Congresso Internazionale sul Tartufo di Spoleto, A. Fontana segnala l'ottenimento in coltura e descrive, per la prima volta, i miceli di diverse specie di *Tuber*.

**1971** A. Fontana ottiene in coltura il micelio di *Tuber melanosporum*.

**Le prime sintesi micorriziche tra tartufi neri e specie arboreo-arbustive simbiotici.**

**1969** M. Palenzona realizza all'I.N.P.L. la sintesi tra nocciolo e *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* e *Tuber aestivum*, migliorando la tecnica di inoculazione e coltura di Mannozi-Torini (1956) e descrivendo alcuni aspetti morfologici differenziali caratteristici delle micorrize prodotte dai tre simbionti fungini.



A. Fontana, B. Fassi e M. Palenzona esaminano i primi tartufi neri coltivati raccolti nella piantagione di Inpl.

**1970** quasi in tempo reale, all'I.N.R.A. di Clermont-Ferrand, G. Chévalier ottiene la sintesi micorrizica tra *Tuber melanosporum* e diverse specie forestali simbiotici.

**1971** al primo Congresso internazionale sul tartufo organizzato in Francia a Souillac (Périgord), B. Fassi espone e illustra in dettaglio la morfologia delle micorrize di *Tuber* e i principi del loro ottenimento mediante inoculazione sporale. Le piante micorrizzate dal Tartufo nero pregiato sono prodotte in vivaio a grande scala.

**1972** in Francia, nella Regione di Bordeaux, prende corpo la Società Agriturffe, con il compito di applicare a scala vivaistica industriale il metodo di micorrizzazione controllato messo a punto in collaborazione tra l'I.N.P.L. di Torino e l'I.N.R.A. di Clermont-Ferrand.

Si definiscono i principi base per una moderna tartuficoltura a partire dalle piante micorrizzate.

**1972** Grente e Delmas, rispettivamente dell'I.N.R.A. di Clermont-Ferrand e

Bordeaux, presentano in prima versione un manuale dal titolo "Perspective pour une trufficulture moderne" che detta i fondamenti di un metodo innovativo di tartuficoltura basato sull'introduzione del tartufo nel suolo tramite la collocazione a dimora delle piante preventivamente micorrizzate.

**1973** la Società Agriturffe avvia la vendita dei primi importanti lotti di piante micorrizzate (9000 esemplari).

**La produzione dei primi tartufi.**

**1975** Gennaio in Italia, B. Fassi e M. Palenzona rinvennero sotto la neve i primi *Tuber melanosporum* dai noccioli inoculati in serra nella primavera 1968 e piantati nella tenuta Millerose sulla collina di Torino, a distanza di cinque anni dalla messa a dimora.

**1977** Dicembre in Francia, si raccolgono in Borgogna i primi tartufi (*Tuber melanosporum*) sotto noccioli prodotti da Agriturffe, al quarto anno di impianto. Alla notizia, il pioniere della tartuficoltura italiana manifesta stupore e scetticismo.

**Le prime sintesi micorriziche con Tuber magnatum.**

**1978** M. Palenzona e A. Fontana, in una esperienza di sintesi controllata tra *Tuber magnatum* e *Quercus pubescens*, ottengono e descrivono micorrize con tipica facies di *Tuber*. La micorrizzazione è confinata a particolari settori radicali e dalla superficie del mantello fungino si evidenziano rare spinule allungate.

**1988** al II° Congresso Internazionale di Spoleto, A. Fontana, A. Ceruti e F. Meotto presentano i criteri istologici distintivi delle micorrize di *Tuber magnatum*, che confermano, per la specie, la presenza di ornamentazioni a foggia di spinula.

**1993** C. Dupré, G. Chévalier, M. Pa-

lenzona ed E. Biocca caratterizzano, tramite lo studio del polimorfismo enzimatico, le micorrize di diverse specie di *Tuber*, evidenziando profili elettroforetici ben distinti tra micorrize di *T. magnatum* e *T. borchii*. Viene affermandosi il dubbio se la ornamentazione a spinule fosse o meno tipica della micorrizia del bianco pregiato e se la lunghezza delle stesse potesse essere assunta come discriminante con quella del bianchetto.

**1994** \*L. Bullini, E. \*Biocca, G. \*\*Chévalier, \*\*C. Dupré, \*\*\*A.M. Ferrara, \*\*\*M.

Palenzona, \*P. Sallicandro e \*S. Urbanelli, rispettivamente dell'Università La Sapienza di Roma (\*), dell'I.N.R.A. di Clermont-Ferrand (\*\*), dell'I.P.L.A. già I.N.P.L. (\*\*\*) dimostrano, con l'analisi degli isoenzimi, che alcuna delle piante del commercio sottoposte a controllo era portatrice di micorrize di *T. magnatum* ma che il loro profilo enzimatico corrispondeva a *T. borchii* e *T. maculatum*.

Ma il racconto continua.....

**INRA**

### Piedmont white truffle (*Tuber magnatum* Pico)

#### mycorrhization: new basis

Chevalier Gérard<sup>1</sup>, Guillaumin Jean-Jacques<sup>1</sup>, Oudin Annick<sup>2</sup> & Dupré Chantal<sup>1</sup>

1. UMR INRA/UBP Amélioration et Santé des Plantes, 234 av. du Brézet, 63100 Clermont-Ferrand, France  
2. Robin Pépinières, BP 12, 05500 Saint Laurent du Cros, France

**HISTORY**

**25 years ago**  
The plants produced according to the classical methods (spore inoculation) and presumed mycorrhized with *T. magnatum* were in fact mycorrhized with other truffle species.

**1994**  
The use of isozymes allowed to identify the mycorrhizae and mycelia of *T. magnatum* (Bullini et al.)

**2001**  
Genomic markers (ITS) finally allowed us to confirm the biochemical ones and to identify undoubtedly the mycorrhizae of *T. magnatum*.

**WHY**  
Why this difference between the obtained mycorrhizae and the inoculated truffle species?

*T. magnatum* fruitbodies carry on their surface or inside the gleba, propagules of foreign fungi (mycorrhizal, including several truffles, or not).

Fungi are transported by many soil animals into the fruitbody.

Ascospores of *T. magnatum* present a weak germinative ability and are disadvantaged with regard to the internal contaminants of the fruitbody.

These reasons explain why controlled mycorrhization with *T. magnatum* is difficult to obtain.

Many contaminating fungi grow in the fruitbodies area.

The saprobes that are present in the fruitbodies of *T. magnatum* are exclusively Ascomycetes essentially of the order of Hypocreales (Dietrichaceae, Clavicipitaceae) and at a less degree of Eurotiales (Trichocomaceae, Pezizaceae (Pezizomycetes), Dothideales (Mycosphaelaceae), and Orygmales). The fruitbodies also contain frequently the uncultured mycorrhizal Ascomycete (Pezizomycete) recently found in the roots of the *Cephaelis dioica* orchid by Jirou et al.

**CONCLUSION**  
The obvious fact that *T. magnatum* fruitbodies do carry propagules from other mycorrhizal fungi, must be taken into consideration when the inoculum is prepared in order to produce reliable mycorrhizal seedlings.

**References:**  
\*Bullini L., Biocca E., Chévalier G., Dupré C., Ferrara A.M., Palenzona M., Sallicandro P. & Urbanelli S., 1994 - Use of genetic markers to the study of mycorrhizae and mycelia of the genus *Tuber*. Abstracts of the International Symposium of Biotechnology of ectomycorrhizas: molecular approaches, Urbino (Italy), November 9<sup>th</sup>-13<sup>th</sup>, 1994: 55.  
\*Palenzona M. & Fontana A.M., 1979 - Synthèse des micorrizes de *T. magnatum* Pico avec semis de *Quercus pubescens* WIM. *Mycorrhizas Science X* (Part I): 1007 - 1012.

Contaminazione di corpi fruttiferi di *T. magnatum* da parte di spore provenienti da altri ipogei.



## I cuochi di Macerata puntano alle "Grandi notti allo Sferisterio" con Sua Maestà il tartufo

di Giuseppe Cristini

Al ristorante Mescola di Civitanova Marche dello chef Massimo Garofoli si è tenuto un incontro culturale e progettuale tra alcuni ristoratori della provincia di Macerata.

Massimo Garofoli è lo chef Ambassador del tartufo marchigiano per la provincia di Macerata all'interno del progetto di valorizzazione "Tartufo tutto l'anno nelle Marche". Il progetto nasce con l'idea di destagionalizzare il tartufo marchigiano in tutte le sue tipologie per dodici mesi l'anno e divulgarlo nella ristorazione di tutta la regione.

**Ne fanno parte in questo avvio di progetto: Michela Domizi chef del ristorante La Sella di Pitino a San Severino Marche, Mirko Pezzanesi del ristorante il Casolare dei Segreti di Treia, Rodrigo Staffolani del ristorante Misidia di Ripe San Ginesio e Diego Ciciliani del ristorante Smeraldo a Cingoli.**

La provincia di Macerata unisce il mare e la montagna: in cinquanta minuti di auto si passa dalle spiagge assolate di Civitanova alle piste innevate di Sarnano. La vicinanza tra il mare e la montagna unisce anche l'idea del mare e del bosco e quindi del pescato dell'Adriatico e del tartufo dei Monti Sibillini.

**L'obiettivo del progetto è quello di lavorare nelle cucine di questi ristoranti il tartufo tutto l'anno, in tutte le otto tipologie, partendo dai tartufi più democratici fino a quelli più pregiati.**

Da questo incontro sono nati grandi progetti direttamente lanciati dagli chef e così Rodrigo Staffolani ha proposto di coniugare il tartufo con i grandi eventi che avvengono nella provincia di Macerata: come "Le grandi notti allo Sferisterio" per unire l'opera e il tartufo, così come indicavano i grandi maestri della musica e in primis Gioachino Rossini. "L'opera, lo charme delle notti estive ed il tartufo sono tre elementi unici per raccontare al mondo la nostra regione ci dice Rodrigo".

**Subito dopo ci siamo rivisti all'Abbazia di Sant'Urbano: un luogo di fede, di charme e di cultura nelle colline maceratesi direttamente nel territorio di Apiro.**

L'Abbazia di Sant'Urbano è una residenza di charme, un ambiente di cultura, uno spazio incontaminato di eventi e di incontri nazionali e internazionali, ma anche un luogo di ospitalità e di accoglienza per turisti ed appassionati di tutto il mondo e possibile nuova sede accademica di promozione del tartufo italiano nel mondo.

**Ad accogliere gli ospiti di questo incontro, oltre**

**al Sindaco della città di Apiro Ubaldo Scuppa, c'erano Enrico Loccioni e Giovanni Fileni due noti imprenditori marchigiani.**

Due illuminati promotori della marchigianità, artisti nel proprio campo ed oggi investitori oculati nel mondo del tartufo, dell'enogastronomia e dell'ospitalità, con un occhio sempre attento all'agricoltura sostenibile, da dove tutto nasce.

In questa giornata di studio e alla presenza dei cuochi, sono state dettate nuove giornate di lavoro e serate gastronomiche atte a valorizzare questa provincia per dare un forte impatto di crescita alla cucina al tartufo in tutta la ristorazione marchigiana.



www.europa.marche.it



## Post Pandemia C'è ancora molto da fare, ma l'eccellenza vince sempre

di Giuseppe Rosati



**Giuseppe Rosati**  
Uomo di relazioni. Facilitatore di rapporti sia commerciali che di immagine, influencer, comunicatore e osservatore del mondo che cambia

**Il nostro inviato dagli States Giuseppe Rosati ci riporta le sue impressioni di ritorno dalla Grande Mela e approfondisce con intelligenza i momenti della ripartenza, con una certezza indelebile: l'eccellenza vince sempre.**

Sono scappato da NYC con l'inizio della pandemia nel 2020. Era metà di marzo e tutto stava chiudendo. Non solo l'Italia ma gran parte del mondo venne sospeso. Fermato. Stop.

Si fermò tutto e pure una città frenetica come New York si fermò. Sembrava impossibile. New York City si fermò.

**Tante città si fermarono ma NYC era la mia città. Lo era da 10 anni. In quella città mi sono rimesso in gioco.**

Sono arrivato non giovanissimo, a qua-

ranta anni. Ho lavorato nella ristorazione di lusso dal gradino più basso (cantina guy, colui che riceve i cartoni del vino e li sistema ma non fa servizio) fino a diventare nel giro di pochi mesi wine director di uno dei ristoranti più famosi degli Stati Uniti. In USA se hai le capacità e voglia di fare, cresci velocemente, la meritocrazia è cosa reale.

**Dopo 5 anni nel fine dining di Manhattan sono passato, come si dice, dall'altra sponda ed ho iniziato la nuova carriera da Brand Ambassador per una delle cantine più prestigiose italiane. Lavoro che svolgo ancora.**

La duplice visione del mondo della ristorazione e in modo particolare del mondo del fine dining mi ha permesso e mi permette ancora di poter osservare lo svolgimento di un settore vitale per una città come New York City.

**A Marzo 2023 sono tornato a New York City per lavoro e per poter riprendere l'attività lì dove era stata sospesa.**

**In questi anni da più parti mi arrivavano voci e testimonianze di una città differente, cambiata e che sta mutando. Cambiando pelle.**



Ho passato 12 giorni a NYC. Un tempo sufficiente per misurare il cambiamento. Molti ristoranti hanno subito l'effetto del lockdown e hanno chiuso in poche settimane l'attività. New York va detto che è una città che spinge sempre al massimo. È il motore di un paese enorme come gli Stati Uniti d'America. Una città frenetica e con un'energia fortissima. Ma è anche una città dove il mangiare fuori non è relegato ad un fatto saltuario, occasionale.

**L'uscita a cena è la regola. Si va a cena fuori tutte le sere. La città offre una miriade di opportunità, dal fine dining di matrice americana, francese, giapponese, fino alla più semplice trattoria o pizzeria.**

Gli abitanti di NYC spesso hanno un calendario settimanale per le cene, il lunedì Ramen, il martedì Pizza, il mercoledì Sushi e via così. Non si annoiano e le cucine di casa spesso bellissime e arredate con le più moderne attrezzature di cucina sono degli ambienti da esibire dove al massimo si prepara la colazione o si riscalda un pasto ordinato da un ristorante con il delivery, che in questa città è una cosa serissima.

**La città è cambiata. Sta cambiando. Ha nuove direttrici, nuovi luoghi del mangiare e del bere.**

Molti ristoranti di medie piccole dimensioni non hanno retto alla chiusura forzata. La maggioranza delle compagnie di Real Estate che detengono le migliori location di NYC hanno mantenuti i prezzi degli affitti invariati durante la pandemia causando il fuggi fuggi di molti titolari.

**Chi ha resistito ha potuto riaprire potendo utilizzare anche il calpestio di fronte al locale cosa che prima non era concessa. Cosa questa che ha visto il nascere di tanti gazebo esterni, di dubbia estetica per la maggior parte di loro.**

Molti locali chiudendo hanno lasciato andare anche questi gazebo che presto sono diventati rifugio per senzatetto (cresciuti in maniera esponenziale durante la pandemia) o discariche improvvisate. Ora il municipio di Manhattan sta correndo ai ripari ma l'immagine per molti è desolante.

**Al contempo chi ha resistito, e magari ha alle spalle compagnie di investimento che son riuscite a traghettare in questo momento difficile, ora si trova in posizione di vantaggio. Alcuni locali hanno addirittura aperto una seconda location.**

I tempi e i luoghi sono cambiati. Midtown che era zona classica dello shopping e uffici di lusso fino alla pandemia ed era ricca di locali dove pranzare e trovare sempre affollato ora si fa fatica a riempire per il servizio del pranzo.

**I pasti serali si sono dilatati e ora la gente va a cena con un orario anticipato, già dalle 5 di pomeriggio**

**si trovano locali ben frequentati.**

Ma si è anticipata la chiusura, prima era facile andare a cena alle 9 di sera ora si fa fatica a trovare un ristorante che accetta una prenotazione a quell'ora. La cosa positiva è che parlando con molti addetti ai lavori la gente ha fiducia e guarda con sano ottimismo al futuro.

**Quando si va a cena fuori si è più propensi a far sì che la serata sia un evento e quindi si è disposti a spendere di più, ad avere il meglio.**

Miglior servizio, miglior location, miglior vino, miglior cibo e naturalmente miglior Tartufo. L'eccellenza vince sempre.



Giuseppe Rosati con Lidia Bastianich





SAN PIETRO  
Latteria 474

## Latteria San Pietro

*Dove il latte diventa arte*



La qualità ha 4 **forme**:



Riserva



Selezione da  
Fieno



Biologico



Kosher

*Da un territorio straordinario,  
un Grana Padano DOP unico*

Scopri il mondo di San Pietro  
[www.latteriasanpietro.it](http://www.latteriasanpietro.it)



Via Segrada 36, 46044 Goito (MN)