

Chi è Augusto Tocci?

Da lungo tempo i sammarinesi conoscono e stimano il dott. Augusto Tocci, toscano verace, sia per le preziose collaborazioni che ci ha sempre fornito, sia per il grande bagaglio culturale e di esperienze di cui è portatore. Noi micologi lo ricordiamo con affetto fin da quando, nel Gennaio del 1990, partecipò all'Assemblea di fondazione dell'A.M.S. portando il suo incoraggiamento ed il suo caloroso saluto.

Augusto Tocci dal 1991 è Socio Onorario della nostra Associazione (riconoscimento che viene conferito soltanto a coloro che hanno conseguito grandi meriti nel campo delle scienze micologiche e naturalistiche), nonché Presidente della "Commissione Tecnica per il riconoscimento delle tartufoie e per il rilascio dei tesserini" (Art.10 – Legge 25/01/1991 n.9).

Il dott. Tocci, autore di svariate pubblicazioni, è pure noto al grande pubblico italiano per le sue numerose apparizioni sui canali televisivi della RAI, e di altre TV private, dove ha curato e cura numerose rubriche di consigli gastronomici insegnando a sfruttare i prodotti del bosco in base alle loro peculiarità per la preparazione di piatti che sono frutto di ricette antiche, di una tradizione povera e genuina, dai profumi inebrianti e dai sapori unici, oggi purtroppo dimenticati da coloro che vivono freneticamente questa caotica vita moderna, schiavi dell'orologio e dell'asfalto.

Il dott. Augusto Tocci è, naturalmente, un grande esperto di tartufi e, a partire da questo numero, "Il Sottobosco" pubblicherà alcuni suoi articoli sull'argomento, dalla cui lettura tutti ricaveremo sicuramente un maggior rispetto ed un più sincero apprezzamento non solo per le insuperabili virtù organolettiche di questo prezioso fungo, ma anche e soprattutto, per il bosco, suo naturale ambiente di produzione.

Marino Cardinali



Parte I

UN MISTERIOSO FRUTTO DELLA TERRA

Sono più di duemila anni che ci si domanda cosa sia un tartufo e mai risposta fu tanto incerta. Il tartufo è un organismo che svolge la propria vita sotterranea sia come pianta (una fitta rete di ife miceliari legata ai peli radicali delle piante del bosco) praticamente invisibile, sia come frutto, quello che siamo abituati a consumare e apprezzare. E forse è proprio questo il principale motivo che ne ha sempre ostacolato uno studio approfondito. Si tratta di una ricerca molto complicata e difficile che può contare su una scarsa disponibilità di materiale di indagine, perché i tartufi, vivendo appunto sottoterra e ben nascosti, possono essere individuati solo quando un animale, come il cane o il maiale, riesce a fiutarne il profumo a maturazione avvenuta.

La cosa che però resta più misteriosa del tartufo è il suo profumo. Questo aroma sublime non è mai stato adeguatamente descritto, in quanto risulta difficile anche semplicemente tentare di paragonarlo ad altri profumi. Qualcuno lo avvicina alla persistenza all'aglio, qualcun altro al parmigiano, altri ancora alle uova cotte e anche al cavolo, in un miscuglio eterogeneo di odori e sensazioni. In realtà quello del tartufo è un profumo che non ha uguali in natura.

Come il profumo, anche il colore non corrisponde alla colorazione convenzionale degli organismi viventi. Usiamo chiamarlo tartufo bianco quando di bianco non ha niente, ad eccezione di qualche piccola venatura all'interno della sua polpa. Non è corretto nemmeno definirlo di colore giallo, anche se a volte questi toni sono più evidenti, come non è giusto classificarlo di colore nocciola. Rimane pertanto un tono di colore indefinito, che varia spesso a seconda del periodo di raccolta e del legame con le piante delle nostre foreste con cui ha vissuto in simbiosi. Ciò si riscontra anche per quel gruppo di tartufi definiti neri per il colore scuro e indefinito della loro scorza. Se il profumo e il colore sono indefiniti, non di meno il gusto è assolutamente unico, e distingue questo misterioso frutto della terra da tutti gli altri funghi conosciuti.

Il tartufo è dunque una specie di fenomeno che è stato a lungo studiato e che continua ad esserlo con risultati non ancora definitivi e completamente esaurienti. Oggi alcuni di questi segreti cominciano a poco a poco ad essere svelati. Si sono fatti passi in avanti in diverse direzioni, puntando soprattutto sulla ricerca che studia gli alberi dei nostri boschi, in particolare il loro apparato radicale e il terreno dove i tartufi si trovano naturalmente. Molta influenza ha anche il clima che svolge un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella fruttificazione della pianta-tartufo.

Le varietà oggi più apprezzate sono il *bianco*, il *nero*, la *trifola d'inverno*, lo *scorzone* estivo e il *marzuolo*. I periodi di raccolta variano a seconda delle stagioni, così come il gusto e l'aroma.

(Continua a pagina 11)