

Il tartufo: mito e storia

Truffle: Myth and History

Il tartufo è conosciuto fin da un'età remotissima, ma i primi riferimenti scritti risalgono al primo secolo dell'era cristiana. Nella *Naturalis Historia*, l'erudito latino Plinio il Vecchio sosteneva che il tartufo, a quel tempo definito tuber, fosse un prodotto miracoloso della natura in quanto nasce e cresce senza radici (fig. 1).

Truffles have been known going back through the ages, but the first written references are from the 1st century AD. The erudite Roman scholar Pliny the Elder, in Naturalis Historia, maintained that the truffle (tuber in Latin) was a miraculous product of nature since it seemed to grow lacking roots (fig. 1).

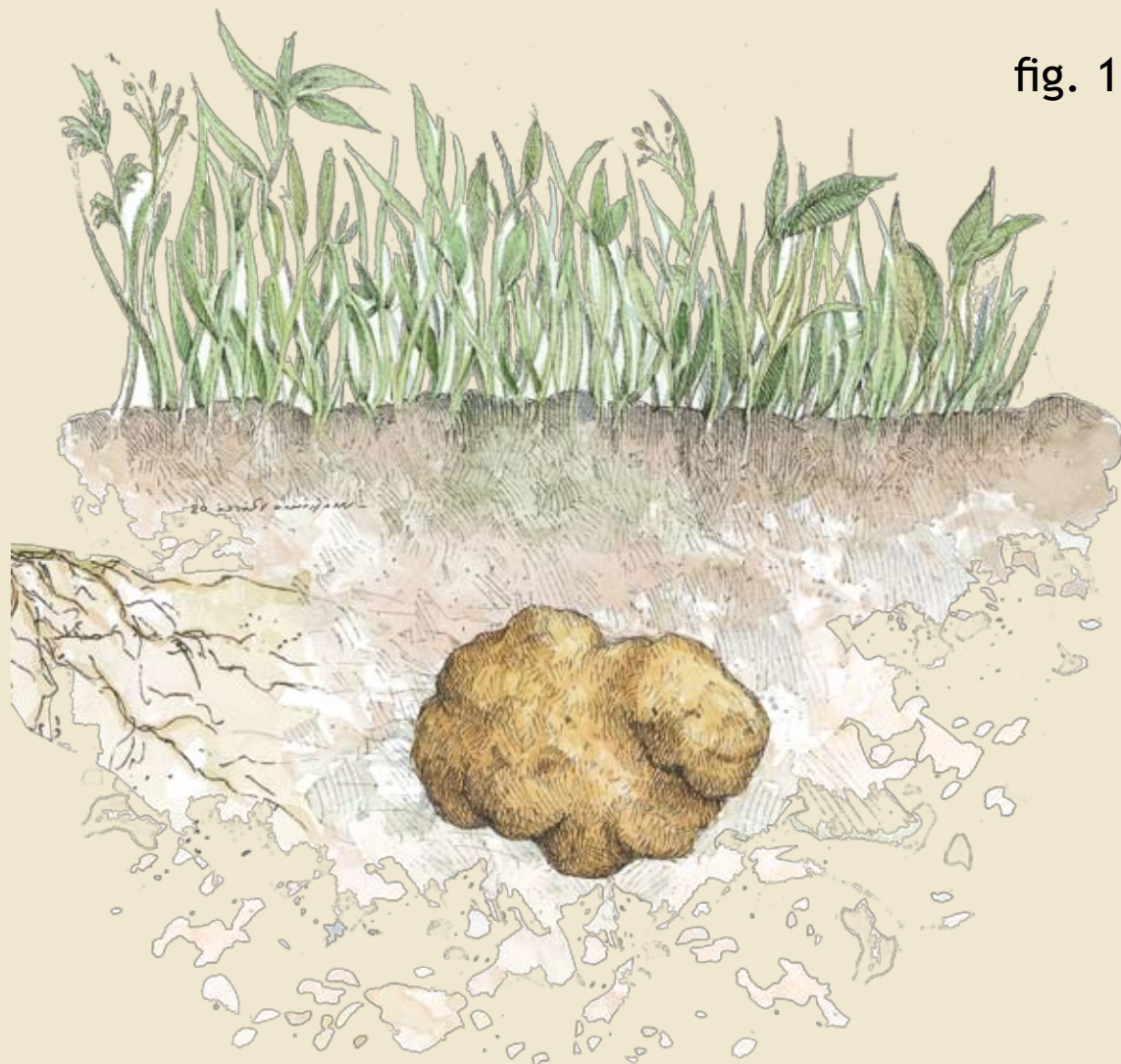


fig. 1



fig. 2

Nello stesso secolo, il filosofo greco Plutarco di Cheronea riportò l'idea che il prezioso fungo nascesse dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini. Questa fantasia ispirò il poeta romano Giovenale, che attribuì la nascita del tartufo ad un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia, albero sacro al signore degli dei (fig. 2).

In the same century the Greek philosopher Plutarch of Chaeronea stated that the truffle was the product of a combination of water, heat and lightning. This imaginative description inspired the Roman poet Juvenal, who attributed the origins of the precious fungus to a lightning bolt cast by Jupiter striking near an oak tree, the sacred tree of the king of gods (fig. 2).

Il legame con Giove, personaggio che nei miti brilla per una prodigiosa attività sessuale, spinse il medico Galeno ad affermare che il tartufo possiede qualità afrodisiache. All'epoca imperiale risale pure il *De re coquinaria* del cuoco Apicio il quale, tra lodi al prezioso tuber e ricette varie, ricordava che Nerone definì il tartufo "cibo degli dei". Le notizie sull'uso culinario del tartufo si fanno più consistenti dal Rinascimento in avanti (fig. 3).

The truffle's connection to Jupiter, the mythical god who was noted for his prodigious sexual behavior, caused the Roman doctor Galen to affirm that the fungus had aphrodisiacal properties.

The Imperial Roman cook Apicius, in his De re coquinaria, along with praises for the precious tuber and various recipes, recalled that for Nero the truffle was the "food of the gods". From the Renaissance onwards, culinary uses of the truffle became more prominent (fig. 3).

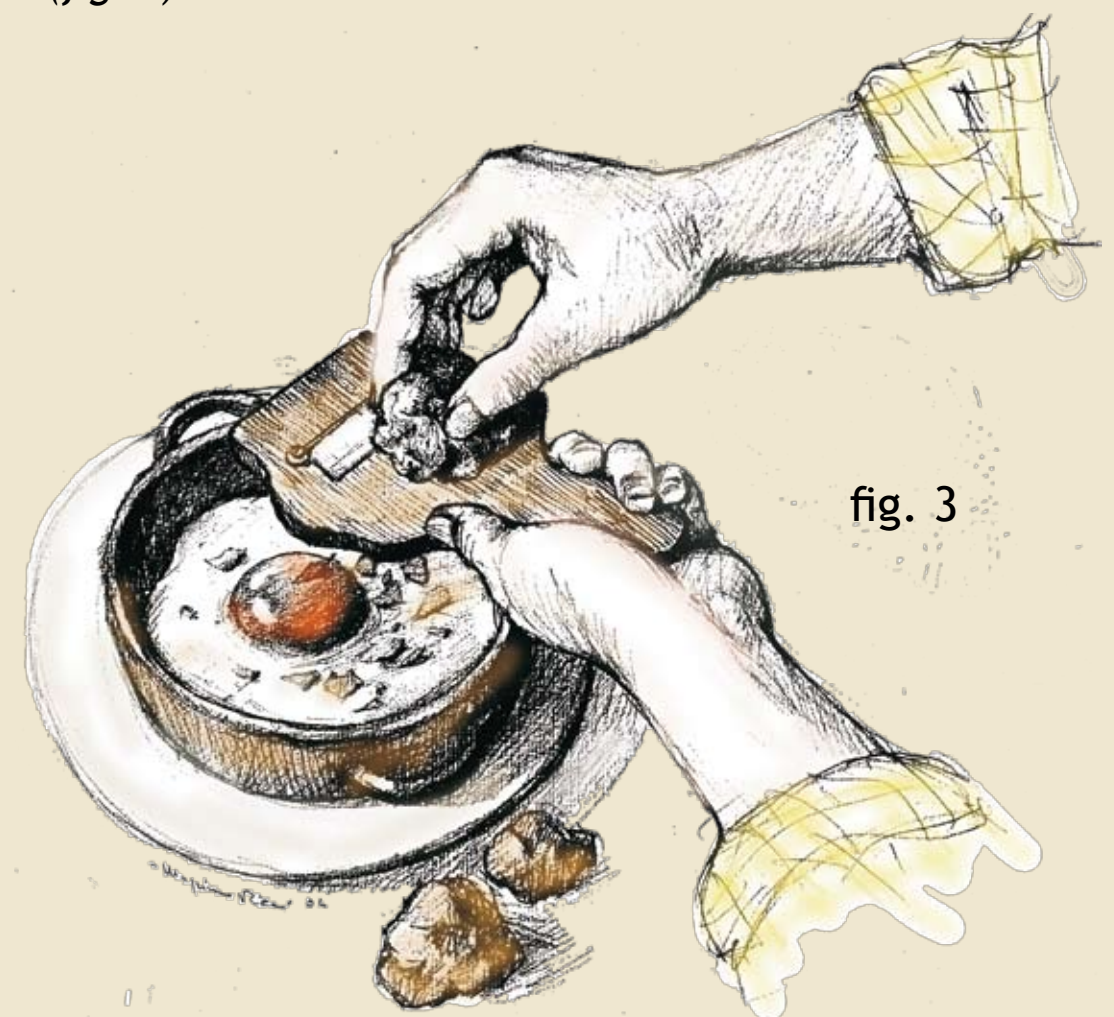


fig. 3

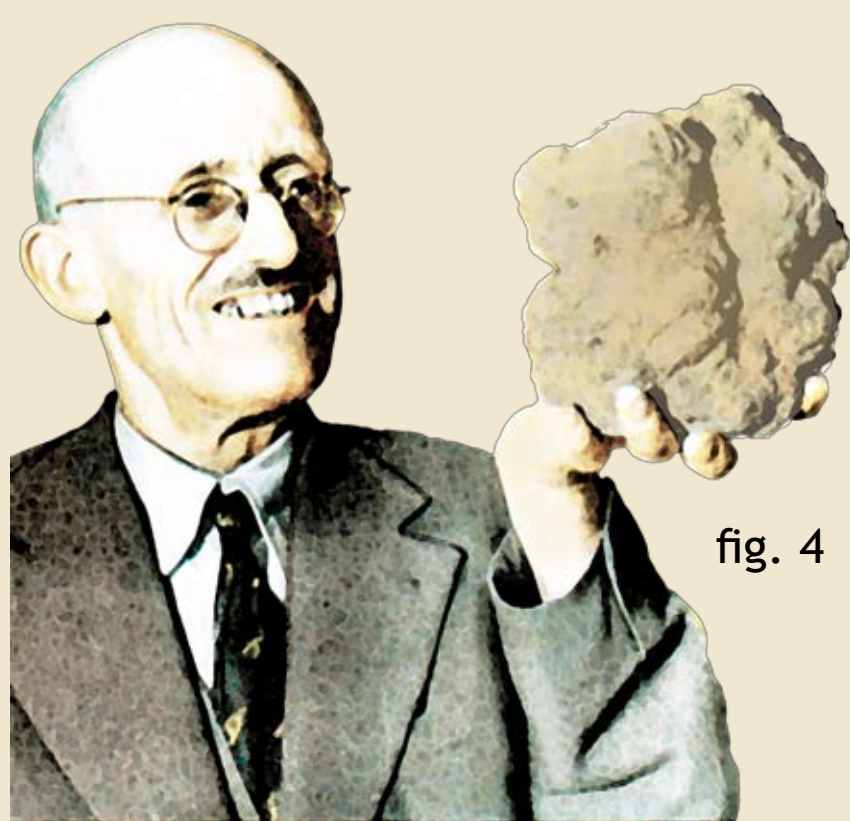


fig. 4

È noto che nel Settecento i tartufi piemontesi erano apprezzati al punto che i Savoia li utilizzavano come "dono diplomatico", inviandoli presso tutte le corti europee.

Al Settecento risalgono anche i primi studi scientifici. Fu il medico torinese Vittorio Pico, nel 1788, a definire il pregiatissimo tartufo bianco *Tuber Magnatum*, ovvero "tartufo dei potenti". Da qui deriva il nome botanico *Tuber Magnatum Pico*.

In the 1700s truffles from the Piedmont region were so greatly esteemed that the House of Savoy used them as diplomatic gifts, sending them to all the European courts. This was also the period in which the first scientific studies were performed on the truffle. In 1788 a doctor from Turin, Vittorio Pico, assigned to the precious white truffle the name Tuber Magnatum, meaning "truffle of the powerful"; from this the botanical name Tuber Magnatum Pico was derived.

Il tartufo bianco d'Alba ha acquisito fama internazionale grazie all'imprenditore albesse Giacomo Morra, fondatore della *Tartufi Morra* e ideatore della Fiera del tartufo d'Alba (fig. 4).

A lui, che nel 1933 il giornale londinese *The Times* definì "Re dei Tartufi", si deve l'idea di regalare, ogni anno, una grossa "trifola" a uomini potenti di tutto il mondo o ad artisti famosi.

Le geniali iniziative promozionali e la genuinità dei prodotti messi in commercio dal sig. Morra hanno reso leggendaria la sua azienda e i pregiati tartufi bianchi che si raccolgono in questo territorio.

The Alba white truffle is internationally famous thanks to the efforts of the local entrepreneur Giacomo Morra, founder of Tartufi Morra and the guiding force behind the Alba Truffle Fair (fig. 4).

Morra, who in 1933 The Times of London called the "King of Truffles", is also credited with starting the annual tradition of giving a large truffle to a world-famous politician, luminary or artist.

Morra's insightful promotional ideas, together with the genuineness of his products, have rendered the region's precious white truffle as well as his company as legendary today as it was in his time.