

# **Giacomo Morra**

## **Il Re del Tartufo bianco d'Alba**

Questa mostra è dedicata al fondatore dell'azienda *Tartufi Morra*, un geniale imprenditore che ha fatto conoscere in tutto il mondo la città di Alba e i pregiati tartufi bianchi che si raccolgono in questo territorio.

Documenti e materiali: Archivio Tartufi Morra.

Esposizione a cura di Giordano Berti, [www.giordanoberti.it](http://www.giordanoberti.it)

Progetto dell'allestimento: ArtStudioLetizia, [www.artstudioletizia.it](http://www.artstudioletizia.it)

Coordinamenti assistenza logistica: Chiara Dellapiana.

Traduzione in inglese: Antonia Schlueter.

# **Giacomo Morra**

## **King of the White truffle of Alba**

*This exhibit honors Giacomo Morra, the founder of Tartufi Morra, who was a gifted entrepreneur. He introduced the world to the city of Alba and the precious white truffles which are found in this region.*

*Documents and materials: Tartufi Morra archives.*

*Curator: Giordano Berti, [www.giordanoberti.it](http://www.giordanoberti.it)*

*Exhibit design: ArtStudioLetizia, [www.artstudioletizia.it](http://www.artstudioletizia.it)*

*Logistics: Chiara Dellapiana.*

*Translation from Italian: Antonia Schlueter.*

# **Una mente vulcanica**

Giacomo Morra nacque nel 1889 a La Morra da una famiglia di contadini. Dopo varie esperienze commerciali, nel 1928 acquistò ad Alba l'Albergo Ristorante Savona. Quello stesso anno ideò la prima "Mostra dei pregiati Tartufi delle Langhe", che nel 1930 prese il nome di Fiera dei Tartufi d'Alba.

Morra lasciò poi la Fiera all'Amministrazione comunale ma suggerì ogni anno degli eventi che lanciarono Alba alla ribalta delle cronache. Organizzò treni speciali da Torino e Milano; fece istituire un premio per i migliori esemplari di tartufo bianco; inventò il concorso "La Bela Trifulera".

Assieme ad un amico *trifolao* soprannominato Baròt trasformò un canile presso il Castello di Roddi nell'Università per cani da tartufo, organizzando le prime ricerche simulate per soddisfare la curiosità di turisti e giornalisti.

# **A Man of Great Ideas**

*Giacomo Morra was born into a farm family in La Morra in 1889.*

*After various business ventures he bought the Albergo Ristorante Savona in Alba in 1928. The same year he organized the first "Exhibition of the Fine Truffles of the Langhe" which in 1930 was changed to "Alba Truffle Fair".*

*Morra left the management of the fair to the city but every year suggested various events to help put the city of Alba in the spotlight. He organized special trains from Turin and Milan and began the tradition of awards given for the finest specimens of the white truffle. He also initiated the beauty pageant, "La Bela Trifulera".*

*With a friend nicknamed Baròt, who was a trifolao (truffle hunter), a project was undertaken to transform a kennel at the castle in Roddi into a school for training dogs as truffle hunters; here the first simulated truffle searches were performed, satisfying the curiosities of tourists and journalists.*

## Tartufi per i vip

A Giacomo Morra si deve l'idea di regalare ogni anno, in occasione della Fiera del Tartufo d'Alba, una grossa "trifola" a politici o persone famose.

Nel 1938 giunse appositamente il principe Umberto di Savoia, mentre nel 1942 un esemplare fu inviato al re d'Italia Vittorio Emanuele III.

Dopo la pausa della guerra, la tradizione riprese nel 1949 quando un anonimo ammiratore di Rita Hayworth chiese a Morra di spedire il più bel tartufo all'attrice americana. La notizia fece subito il giro del mondo.

Nel 1951 il geniale ristoratore inviò un esemplare di 2 chili e mezzo al presidente americano Harry Truman. Toccò poi a Winston Churchill (1953), a Marilyn Monroe (1954), all'imperatore d'Etiopia Hailé Selassié (1955), al re Saud d'Arabia (1957), per fare solo qualche nome.

Nel frattempo Morra ospitava all'Albergo Ristorante Savona artisti famosi e personaggi del jet set internazionale.

## Truffles for the Famous

*The idea of giving a large trifola (truffle) every year to a politician or celebrity originated with Giacomo Morra.*

*The first recipient, in 1938, was Prince Umberto of Savoy while in 1941 King Vittorio Emanuele III received that year's prized specimen. Suspended during World War II, the tradition was resumed in 1949 when an anonymous admirer of the American starlet Rita Hayworth requested that Morra send her the finest truffle. The news made headlines around the world.*

*In 1951 the ingenious restaurateur sent a 2½ kilo truffle to the American President Harry Truman (1951). Other recipients included Winston Churchill (1953), Marilyn Monroe (1954), Emperor Hailé Selassié of Ethiopia (1955) and the King of Saudi Arabia (1957), to name but a few.*

*Through the years Morra continually entertained famous artists and members of the international jet set at the Albergo Ristorante Savona.*

## Tartufi in tutto il mondo

Oltre a svolgere l'attività di ristoratore, Giacomo Morra si lanciò in un'impresa divenuta famosa in tutto il mondo: la *Tartufi Morra*. L'azienda conserviera fu fondata nel 1930 assieme alla moglie Teresa, impegnando anche i giovani figli: Mario, Giorgio e Francesco.

La *Tartufi Morra* si impose per l'eccellenza del tartufo bianco fresco, venduto in loco o spedito in tutto il mondo tramite corrieri.

L'attività si allargò anche alla commercializzazione del tartufo nero, imponendo al mercato internazionale un prodotto di grande qualità che per molto tempo era stato prerogativa delle aziende francesi. "Le plus périgordin des truffes italièns", recitava la pubblicità della *Tartufi Morra*, riferendosi ai tartufi neri.

La selezione degli esemplari, ieri come oggi, era rigorosissima: solo tartufi senza alcun difetto erano usati al ristorante, venduti freschi, messi in scatola o trasformati in gustose creme.

## Truffles All Over the World

*In addition to the restaurant business, Giacomo Morra founded a canned foods company which would become famous the world over: Tartufi Morra. It was a family business right from the start, involving his wife Teresa and even the couple's three young sons: Mario, Giorgio and Francesco.*

*The business immediately was broadened to include black truffles, causing the international market to take notice of an extraordinarily high quality product which up until then had been the domain of the French. Tartufi Morra's advertising boasted "Le plus périgordin des truffes italièns".*

*Truffle selection today, as in the past, is rigorous: only specimens completely free of defects are used in the restaurant, sold fresh, or transformed into flavorful creams.*

## Tartufi, trifolao e territorio

Giacomo Morra nutriva un grande amore per la natura ed in particolare per la sua terra. “Dio ha messo Alba in mezzo alle Langhe ed alle Langhe ha donato ogni suo bene”, scrisse.

Questo imprenditore di origini contadine stimava tutti coloro che, con grandi fatiche, traggono sostentamento dalla natura senza violentarla: non solo gli agricoltori, ma anche i cercatori di tartufi, quei trifolao con i quali aveva a che fare ogni giorno nella compravendita dei preziosi funghi.

Nel 1933 il giornale inglese *The Times* definì Morra “il Re del Tartufo”, un soprannome che rimase anche dopo la sua scomparsa avvenuta nel 1963. Difatti, il solo ed unico re è stato solo lui, allora come oggi riconosciuto in tutto il mondo: Giacomo Morra.

## Truffles, Truffle Hunters and Land

*Giacomo Morra had a great love of nature and particularly for his land: “God placed Alba in the middle of the Langhe, and the Langhe provided all things wonderful”, he wrote.*

*This farmer-cum-entrepreneur admired everyone who works tirelessly to draw sustenance from nature without ruining it. Not only those who work the land but the trifolao (truffle hunters) with whom he dealt with every day in his quest to buy and sell the precious fungus.*

*In 1933 the english newspaper The Times nicknamed Giacomo Morra as “the King of Truffles”, a name which remained even after his death in 1963. He has been considered as such ever since, and today is still revered all over the world for his dedication to and efforts with the truffle.*

## L’evoluzione dei prodotti

Giacomo Morra è stato il primo artigiano alimentare italiano a commercializzare i tartufi nei tubetti, inventando una purea di tartufi bianchi capace di conservarsi per più di un anno.

Al tempo stesso, l'imprenditore albese mise in commercio barattoli di tartufi bianchi interi, conservati in salamoia, e di tartufi neri in confezioni sterilizzate.

La Tartufi Morra, dopo la scomparsa del Re dei Tartufi, subì vari passaggi fino alla sistemazione attuale.

L’azienda, pur fedele alla tradizione di qualità, ha provveduto a rinnovare il packaging ed ha introdotto altri prodotti a base di tartufi, sia bianchi sia neri: una lunga serie di delizie che fanno apprezzare la Tartufi Morra in tutto il mondo.

## Product Evolution

*Giacomo Morra was the first Italian food artisan to market truffles in a tube, having developed a white truffle cream with a shelf life of more than a year.*

*At the same time the clever entrepreneur began to market whole white truffles bottled in brine and black truffles preserved in sterile packaging. After Morra’s death the Tartufi Morra company underwent various changes to achieve its present-day product line.*

*The company, while remaining faithful to its tradition of quality, updated its image and introduced other products which feature both white and black truffles. Today the company distributes an extensive list of delicacies which earn Tartufi Morra international acclaim.*