

raccomanda una « grattatina » di tartufo su ogni cibo. Se vi interessano maggiori particolari sulla cucina a base di tartufo, andate a trovare Giacomo Morra in Piazza Savona. Giacomo Morra, oltre a essere il promotore del profumato omaggio a Truman, è anche il più importante esportatore del prezioso tubero. Nel suo ristorante si mangia tutto a base di tartufo, e se non state attenti finiscono per mettervelo perfino nel caffè. Il suo locale rappresenta anche la storia del commercio internazionale del « re dei bianconi »: sin dal 1863. Allora si chiamava Caffè della Posta, e vi si fermavano le diligenze per il cambio dei cavalli. Lì, nel locale dei Morra, vi potranno dire che il tartufo va d'accordo con ogni cibo: con la fonduta e il risotto, con le cotolette e le tagliatelle alla bolognese, con l'insalata di funghi ovuli e la « bagna càuda ». Vi potranno dire anche che è un grave errore conservare il tartufo, come usano fuori d'Alba, in un vaso colmo di riso; per conservarli, bisogna metterli in un recipiente d'acqua fresca, avendo cura di cambiare l'acqua tutti i giorni. Sanno tutto sui tartufo: ma se tu cerchi lumi sulla origine dei tuberi, i « trifuleri » si strigono nelle spalle: « è un po' un mistero » dicono, dimenticando che la scienza ha ormai svelato questo mistero. La reticenza dei « trifuleri » è legata a filo doppio con il loro mestiere e la prelosità della merce: ammesso pure che poco sappiano di botanica, in pratica sono infallibili. Alcuni non vanno neppure con cani, ma con un semplice bastone. Conoscono i posti e sanno che il tartufo si riproduce sempre nello stesso luogo. Vanno di notte, aiutandosi con candele, lumi a petrolio o pile elettriche, perché son gelosi l'un l'altro e non vogliono che il concorrente scopra le zone più ricche.

Ma personaggi famosi nel mondo dei tartufo ne trovate anche fuori di Alba. A Roddi, per esempio, un piccolo paese delle Langhe, chi non conosce Battista Monchiero detto « Barot », direttore e professore dell'« università » per cani da tartufo? Ha settant'anni l'« università », e se gli domandate quanti cani ha istruito, non sa cosa rispondervi: forse, qualche migliaio. Battista Monchiero detto « Barot » ha 72 anni, e il sistema per allevare cani per tartufo l'ha imparato, ragazzo, da suo padre che faceva lo stesso mestiere. È un sistema semplicissimo, e va bene per qualsiasi razza di cani, specie per bastardi. Ne istruisce trenta alla volta e gli ci vogliono ventidue giorni: prima li mette in un'unica gabbia e li lascia due giorni senza mangiare, poi uno alla volta li conduce nel boschetto sottostante la sua cascina e li spinge a fiutare tartufo. Ogni volta che ne trovano, si guadagnano un pezzo di pane, altrimenti saltano il pasto. I cani istruiti da « Barot » sono i più richiesti, vengono venduti, quando sono « buoni », almeno per cinquanta mila lire (e di alcuni i proprietari non se ne disfarebbero nemmeno per cento mila lire).

Tutto questo, e molto, molto altro ancora, vi saprebbero dire i « trifuleri » che si raccolgono nel locale dei Morra. Poi, se uscite per le antiche strade di Alba, vi seguirà l'amico aroma del tartufo e l'accessivo vociare della festa che si prolunga sino a notte alta. Sui muri di case bianche, i manifesti rossi e azzurri vi vengono incontro ridenti: « Ai buongusta! La Capitale delle Langhe, nella cornice dei suoi colli ridenti, offre i suoi vini celebri e le sue inimitabili vivande, grande delizia delle regali e imperiali mense di tutti i tempi. Tra l'allettante profumo dei suoi impareggiabili tartufo, chi fanno degna corona il « barbaresco » e il « barolo ». Alba si presenta con la sagra dei suoi celebri prodotti, lasciando nel visitatore la simpatia, e il ricordo che porterà lontano ».

Claudio Occhiena



OMAGGIO A TRUMAN

ALBA HA VOLUTO inviare a Truman il più importante tartufo, per peso, qualità e grandezza, che la storia ricordi (1250 gr.), trovato dal celebre tartufaio albanese Giacomo Morra. Truman, nel ringraziare, si è dichiarato entusiasta dei prodotti della terra di Alba. Ecco Giacomo Morra (a destra) guardare ammirato il « tartufo Truman ». Sopra è invece Battista Monchiero detto « Barot », professore e direttore dell'« università per cani da tartufo ». Egli è una celebrità delle Langhe: i cani che escono dalla sua « scuola » sono ricercatissimi, valgono almeno 50 mila lire.

