



Comune di
Ravenna



Provincia di
Ravenna



INTERREG III C
P. I. C. INTERREG III C EAST



28[^]

SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

E DEI VINI DI ROMAGNA

25-26 marzo 1-2 aprile 2006



Pineta di Classe
Parco 1° Maggio
Fosso Ghiaia - Ravenna



La Sagra del Tartufo giunge quest'anno alla 28^a edizione grazie all'impegno da sempre profuso dall'Associazione ARCI Tartufo che in collaborazione con le amministrazioni provinciale e comunale si adopera per la promozione del prodotto "tartufo" a cui per questa edizione si aggiunge anche il prodotto "vini di Romagna" e per la valorizzazione di un ambito territoriale ricco di potenzialità e di bellezze naturali come la pineta ravennate.

Questa edizione riceve il riconoscimento e sostegno da parte del progetto europeo WINEPLAN, cofinanziato dal programma europeo INTERREG III C (FESR) che sostiene la filiera dei vini di Romagna e la collaborazione tra enti di vari paesi e regioni europee.

La programmazione della Sagra del Tartufo e dei vini di Romagna prevede anche questo anno una serie di appuntamenti che vanno dalla convegnoistica alle attività sportive e ricreative passando attraverso momenti di approfondimento sul tema del tartufo e dei vini ad esso abbinabili all'allestimento di un mercatino dei prodotti artigianali e locali.



Disegno
selezionato nel
Concorso
"Disegno
l'Ambiente 2005"
Scuola Elementare
A. Torre

Quest'anno la Sagra del Tartufo riceve il riconoscimento e sostegno da parte del progetto europeo WINEPLAN, cofinanziato dal programma europeo INTERREG III C (FESR) che sostiene la filiera dei vini di Romagna e la collaborazione tra enti di vari paesi e regioni europee.

Infatti, in WINEPLAN si sono riunite le aree vinicole romagnole (Province di Ravenna e Forlì-Cesena), con quelle della Bassa Austria (regione attorno a Vienna), dell'Assia (Rheingau – la patria del Riesling Renano) e di Szekszárd nell'Ungheria meridionale, un comune gemellato con Ravenna.

I prodotti tipici locali, costituiscono sicuramente un ottimo veicolo di promozione globale del territorio, il “valore aggiunto” alla dimensione territoriale locale infatti si genera nel momento in cui il tartufo e il vino di Romagna vengono proposti in un’ottica integrata di vera e propria promozione turistica, enogastronomia, culturale, rurale e naturalistica innescando così un circolo virtuoso con rilevanti e positive ricadute per la città e la provincia di Ravenna.



Nel contesto delle aree naturali ravennati si può dire che se coltivare tartufi é sempre stato il sogno proibito di tutti i ricercatori e tartufai, oggi, grazie all'approfondimento degli studi e delle ricerche sulla biologia delle piante simbionti e di quelle comari é possibile incrementare la produzione del tartufo o intervenendo su tartufaie naturali esaltandone le capacità produttive oppure mettendo a dimora, in terreni idonei, piante precedentemente ed opportunamente micorizzate.

Quest'ultima sperimentazione portata avanti dall'Amministrazione Comunale di Ravenna in cooperazione con l'Associazione ARCI tartufo si sta rivelando di grande interesse, sia in relazione alla gestione ecocompatibile di alcuni ambiti naturali, sia per la sensibilizzazione del cittadino e delle nuove generazioni attraverso l'organizzazione di iniziative e progetti di educazione ambientale come il Mese dell'Albero in Festa.

Gli Organizzatori

Assieme cercano di individuare le giuste strategie e politiche per intervenire a favore di uno sviluppo equilibrato delle loro zone vinicole, migliorando ad esempio qui in Romagna il coordinamento tra i vari attori locali (strade del vino, province, imprese agrituristiche e vinicole) e migliorando la comunicazione, in maniera da essere sempre più conosciuta ed apprezzata la qualità dei vini e la bellezza delle terre romagnole, sia in Italia che all'estero.

Nell'ambito della Sagra, WINEPLAN sostiene l'incontro tra le imprese vinicole romagnole e il mondo della gastronomia di qualità della costa romagnola per combinare l'offerta turistica con quella gastronomica dei prodotti tipici romagnoli.



I VINI DI ROMAGNA

Vini conosciuti quelli romagnoli.

Fin dai tempi dei romani vengono incensati dagli storici come Plinio e Strabone che ne esaltano l'abbondanza; in epoca rinascimentale sono ricordati da Leonardo da Vinci, testimone durante il suo viaggio in terra di Romagna dell'usanza dei contadini di appendere i grappoli d'uva durante l'inverno.

Oggi tutta la Romagna, dai colli di Imola alle dolci colline del riminese, ha sviluppato una viticoltura particolarmente interessante, grazie all'applicazione delle più moderne tecnologie enologiche. E ricordiamo che è stata proprio questa terra a potersi fregiare del primo vino bianco riconosciuto Docg: l'Albana di Romagna. Un vitigno quello dell'Albana che regala vini dorati ed è prodotto nelle tipologie Secco, Amabile, Dolce o Passito.

Il primo si abbina con salumi, pesce alla griglia e al forno; l'Amabile e il Dolce con dolci di pasticceria secca e ciambelle casalinghe.

Tra i rossi trionfa il Sangiovese di Romagna, ottenuto dal vitigno sangiovese, il più diffuso a livello nazionale. Protagonista negli ultimi anni di una visibile crescita qualitativa, il Sangiovese può dare vini fruttati gradevoli e da bersi giovani, anche novelli, e allo stesso tempo offrire grandi rossi da affinamento.

Gli altri vini romagnoli sono il Trebbiano, il Pagadebit e la Cagnina.

da: **La Romagna da bere 2005/2006**

"Nell'ambito della Sagra del Tartufo e dei Vini di Romagna il 4 aprile 2006 presso l'Istituto Professionale Statale Alberghiero di Cervia si svolgerà una Cena promozionale del progetto WINEPLAN a cui interverranno una rappresentanza qualificata di ristoratori e albergatori della Romagna.

Questo evento enogastronomico intende favorire un'ampia diffusione e conoscenza delle caratteristiche dei vini della Romagna in questo caso abbinati ad un altro prodotto tipico quale il tartufo di pineta"



IL MENU' DELLA SAGRA

PRIMI PIATTI

- Lasagne gratinate con formaggio,
ragù bianco e tartufo
- Crespelle al tartufo
- Garganelli con piselli, panna, prosciutto,
tartufi
- Polenta con formaggio fuso,
ragù di salsiccia e tartufi
- Polenta con ragù
- Cappelletti al ragù
- Cappelletti al ragù col tartufo
- Tagliatelle al ragù
- Tagliatelle al ragù col tartufo

SECONDI PIATTI

- Uova strapazzate con prosciutto e tartufo
- Salsiccia ai ferri
- Salsiccia al tartufo con fagioli
in umido
- Castrato alla brace
- Spiedini di carne mista
- Salame ai ferri con puré

CONTORNI

- Patatine fritte
- Verdure miste fritte
- Puré

DOLCI

- Crostata
- Ciambella
- Sorbetto al limone

BEVANDE

- Vini pregiati delle
Colline di Romagna
- Bicchiere di vino bianco o rosso
- Vino bianco o rosso (1/2 litro - 1 litro)
- Acqua (1/2 litro - 1 litro)
- Birra e bibite in lattina

- IL PROGRAMMA DELLA SAGRA -

SABATO 25 MARZO

Ore 8:00

Apertura bar

Inizio **gara ricerca tartufo**
Pineta di Classe

Ore 10:00

Camminata naturalistica
in pineta guidata da
tartufai esperti del posto

Ore 10:00

Apertura **mercatinò con**
prodotti tipici

Ore 10:30

Presso la saletta
comunale apertura
"enoteca wineplan" -
presentazione e
degustazione dei vini di
Romagna

Ore 11:00

Premiazione dei primi tre
classificati con premi in
natura

Ore 12:00

Apertura ristorante con
piatti locali a base
di tartufo

Ore 15:00

Test dimostrativo di
lavoro per cani addestrati
alla ricerca del tartufo



DOMENICA 26 MARZO

Ore 7:30

Apertura bar

Apertura **iscrizione gare in**
ring per cani da tartufo di
tutte le razze ;
Al termine della gara
saranno premiati tutti gli
esemplari

Ore 9:30

Inizio gara

Ore 10:00

Apertura **mercatinò con**
prodotti tipici

Presso la saletta comunale
apertura
"enoteca wineplan" -
presentazione e
degustazione dei vini di
Romagna

Ore 12:00

Apertura ristorante con
prodotti locali a base di
tartufo

Ore 14:30

Gara/ camminata podistica
non competitiva nella
Pineta di Classe
(organizzazione podistica
Alfonsine) con
premiazione

Ore 15.30

Dimostrazione giochi
tradizionali e
"Zug de Zachegn"

SABATO 1 APRILE

Ore 8:00
Apertura bar

Ore 10:00
Apertura **mercato con
prodotti tipici**

Ore 10:00
Camminata naturalistica
in pineta guidata da
tartufai esperti del posto

Ore 11:00
Presso la saletta
comunale apertura
"enoteca wineplan" -
presentazione e
degustazione dei vini di
Romagna

Ore 12:00
Apertura ristorante con
prodotti locali a base di
tartufo

Ore 15:00
**Test dimostrativo di
lavoro per cani addestrati**

A cura degli
"Antichi Mestieri"
di Paolo Neri,
in tutte e quattro le
giornate della Sagra
sarà possibile
partecipare a simulazioni
di caccia al cinghiale con
l'arco antico.

Tali simulazioni sono
aperte a grandi e
piccini in tutta
sicurezza

DOMENICA 2 APRILE

Ore 7:30
Apertura bar

Ore 8:00
III rassegna cinofila aperta a
tutte le razze iscritte e non
iscritte al l.o.i. :
iscrizione

Ore 10:00
Inizio giudizi

Ore 10:00
Apertura **mercato con
prodotti tipici**

Ore 11:00
Presso la saletta comunale
apertura "enoteca
wineplan" - **Conferenza**
**"le eccellenze di Romagna:
tartufo e i vini"**
Interverranno
Stefano Faccini - Chef e
Docente IPSSAR,
Giancarlo Mondini - Pres.
Assoc. Italiana Sommelier
Romagna
- Degustazione dei vini
di Romagna

Ore 12:00
Apertura ristorante con
prodotti locali a base di
tartufo

Ore 15:00
Best in show

Ore 15:30
Iscrizione **mostra del
bastardino**
Saranno premiati gli
esemplari più simpatici delle
diverse taglie
(il ricavato sarà devoluto ai
canili della Provincia di
Ravenna)

Ore 15.30
Dimostrazione giochi
tradizionali e
"Zug de Zachegn"

IL TARTUFO: CURIOSITA', CONSIGLI E RICETTE

Non c'è momento della passione gastronomica che più sappia di esaltazione, d'innamoramento e di follia, quanto l'immergersi nel profumo immenso e stordente del tartufo. Al primo entrare nella casa o nella trattoria che sta per imbandirti il pranzo, la vampata di odor di tartufo è una muta promessa che condensa e racchiude in sé tutte le evocazioni di una cucina antica e preziosa, casalinga nelle sue schiettezze e nelle sue gentilezze, autunnale nel suo complesso di colori gialli e vermigli, di arie umide e fresche in una vigilia d'inverno invitante al calore della casa e della mensa.

Nell'odore del tartufo c'è quello legnoso di vecchi cascina, c'è quello fungoso dei boschi muschiosi, delle cortecce e delle foglie. È giusto che il tartufo costi così, è giusto che non ce ne possiamo permettere più di alcune sfoglie sul piatto, perché quel profumo deve rimanere sempre, per il buongustaio, come un amore sognato.

La disputa fra tartufi bianchi e neri è sempre stata accesa, ancor oggi c'è chi esalta il profumo dei primi e chi lo squisito gusto dei secondi, ma di certo nessuno può negare, di tutti e due, l'assoluta bontà e lo straordinario sapore che gli uni e gli altri sanno conferire ad ogni pietanza.

Ma come conservarlo?

Mantenere i tartufi chiusi in un vaso di vetro coperti di riso è sconsigliato perché è risaputo che il tartufo è composto per la maggior parte da acqua e il riso asciuga in modo irrevocabile il prodotto. Meglio quindi conservare il tartufo coperto dalla stessa terra da dove è stato disseppellito, manterrà così una buona percentuale di umidità e sempre al fresco.

IN VASO: Scegliere tartufi di uguali dimensioni posizionarli in un vaso con chiusura ermetica.

Salarli e unire un po' di marsala secco. Richiudere ermeticamente i vasi e dopo averli immersi in una pentola contenete acqua fredda portarli a ebollizione e continuare per due ore circa. Conservati così i tartufi mantengono buone caratteristiche organolettiche e inoltre si può utilizzare anche il liquido per salse e ripieni.

CON MATERIA GRASSA: Dopo avere nettato e asciugato i tartufi, coprirli con burro fuso freddo, con grasso d'oca o di maiale fusi raffreddati e salati.

- LE RICETTE -



Come si raccoglie?

Oltre alla classica raccolta fatta con l'aiuto dei cani senz'altro più curiosa è quella fatta con i maiali, soprattutto in Francia. Anziché scavare con le zampe usano affondare il grugno nel terreno smovendolo, fino a quando il cercatore allontana l'animale per proseguire l'opera da solo.



INSALATA AFFUMICATA

Unite rucola, insalata riccia, funghi champignon tagliati a lamelle, fettine di provola affumicata, fettine di tartufo bianchetto, aceto di mele o di vino (facoltativo), olio extravergine.

INSALATA DI RISO FUNGHI E TARTUFI

Riso g.200; funghi sott'olio g.100; dadini di sedano g.100; un uovo sodo tritato; capperi; punte di asparagi lessate g.50; senape qb (facoltativo); tartufo bianchetto; olio extravergine, succo di limone, sale e pepe. Mescolare con cura tutti gli ingredienti a freddo.

POLENTA CON UOVO TARTUFO E SALAME

Ottenere una polenta morbida e posizionarvi sopra delle uova fritte all'occhio di buco. Servite con lamelle di tartufo bianchetto e dadini di salame saltati per un attimo in padella.

TARTUFI SOTTO LA CENERE

Scegliere dei tartufi di media grossezza, pulirli senza pelarli e avvolgerli in sottili fette di lardo. Incartarli con carta stagnola e posizionarli sotto la cenere calda, lasciarli per circa 25m. fino a quando non cominceranno ad ammorbidirsi. Servire con petti di pollo ai ferri o altre preparazioni di carne.

TARTUFI AL PROSECCO O MARSALA O MADERA

Scegliere dei tartufi di media grossezza e nettarli. Immergerli a filo con metà vino prosecco o marsala o madera e metà fondo di arrosto. Condire con sale (di Cervia) e pepe e cuocere lentamente per 5m. Servire con umidi, brasati e selvaggina.

CARPACCIO CON GRANA TARTUFI E RUCOLA

Affettare sottilmente del girello di manzo o del filetto, guarnire con lamelle di tartufo bianchetto, scaglie di grana, rucola. Condire con olio extravergine, limone sale e pepe.

Chi è l'ARCI TARTUFO?

E' un'associazione di tartufai e di ripristino ambientale nata nel 1968 da un gruppo di persone per la tutela e la valorizzazione dell'habitat del tartufo. Questa associazione ha tutelato i tartufai nella loro attività di raccolta andando a discutere con i vari enti (Stato e Regione) leggi regionali e regolamenti, modificandoli loro stessi a favore dei tartufai e dell'ambiente.

L'ARCI TARTUFO è stata la promotrice dell'Unione delle associazioni provinciali dei tartufai, della quale fanno parte tutte le associazioni della Provincia. È parte attiva del "Crater" (Ass.ne Regionale delle Associazioni) ed è presente per tutte le problematiche "d'ufficio"; dispone di assicurazione, a prezzi estremamente concorrenziali, per i cani dei propri associati: al costo di € 5,17.

Cosa fanno i tartufai? Cos'è l'ARCI TARTUFO? Chi sono i ricercatori di questo frutto della natura?

Questi uomini - *i tartufai* - si propongono di difendere il territorio, di tutelare le poche tartufaie naturali presenti

sul territorio - *vedi la piantumazione sul Canale Naviglio da Faenza a Canale Destra Reno per 35 km, dove si iniziano a raccogliere ora i frutti.*

In collaborazione con i Consorzi di bonifica tutelano lo sfalcio non corretto praticato nelle golene dei nostri fiumi. Creano vivai con piantine micorizzate; ricordiamo che nella primavera 2004 in collaborazione con il Comune di Ravenna, l'ARCI TARTUFO ha organizzato, previa sterilizzazione del terreno, il riempimento di fittocelle e la messa in posa di pinoli, per avere in futuro pini predisposti alla micorizzazione del tartufo bianchetto di pineta.

È stato quindi ampliato il vivaio a Ca' Ponticelli - *Pineta San Vitale* - con circa 10.000 piantine; ampliato anche il vivaio di piante preposte alla micorizzazione di Tuber Magnum Pico - *per i non esperti si tratta di tartufo bianco pregiato* - con oltre 2.000 pezzi fra piantine e talee - *vicino al Canale Naviglio, nei pressi di Bagnacavallo*. E ancora, in collaborazione con l'Unione Provinciale Associazione Tartufai di Ravenna, la creazione e manutenzione della tartufaia Fondo Maglio, localizzata sul terreno pubblico di proprietà del Comune di Massa Lombarda.

Tanti quindi gli impegni dell'ARCI TARTUFO, un'associazione viva, attiva e sensibile alla natura, che da 27 anni organizza l'unica Sagra del "bianchetto" in Italia.

Si potrebbe fare ancora di più, con maggiore partecipazione degli Associati e degli Enti preposti. ARCI TARTUFO invita tutti i tartufai ad iscriversi ad una associazione della provincia per difendere la libera ricerca nei boschi e nei terreni incolti e perseguire tutti gli impegni che l'organizzazione si prefigge a difesa di questo prezioso tubero e dell'albero, che vuol dire vita e ossigeno per tutti.

Luigi Pelliconi

Presidente ARCI Tartufo

IL CANE DA TARTUFI

Sono un tartufo con anni di esperienza e oltre a questa ciò che serve nella ricerca del tubero più idoneo è la collaborazione del cane da tartufi che deve avere delle particolari qualità di intelligenza e docilità per diventare un buon compagno d'avventura.



Quasi tutte le razze sono addestrabili a questo compito compresi i meticci, le più idonee e apprezzate sono comunque: Pointer, Vizsla (Bracco Ungherese), Cocker, Sprinter Spaniel, Labrador, Kurzhaar (Bracco Tedesco) e il Lagotto Romagnolo che per i suoi risultati eccellenti sta riscuotendo un ampio successo in tutto il territorio nazionale.

In base alla mia esperienza i maschi sarebbero da preferire alle femmine che comportano un po' di difficoltà nell'addestramento, ma queste ultime, una volta superata la fase dell'apprendimento, diventano insuperabili nell'arte della ricerca del tartufo.

L'addestramento inizia dal 4/5 mese di età e viene condotto con l'utilizzo di una pallina di stoffa nel cui interno viene nascosto un piccolo tartufo. Con questa pallina il cucciolo si diverte giocando e nel contempo impara a riconoscere l'odore del tubero. Il gioco verrà quindi condotto spronando l'animale alla ricerca della pallina precedentemente nascosta secondo una gradualità di difficoltà sino ad arrivare a celarla sotto uno strato di terriccio. Ovviamente ad ogni ritrovamento l'animale viene gratificato con un premio che lo motiverà a continuare il gioco. Nel momento in cui il cane ha acquisito padronanza ed esperienza nella ricerca si potrà nascondere il tartufo senza l'involucro della pallina.

Si consiglia per le prime uscite nel bosco l'accompagnamento di un cane già addestrato che aiuterà nella ricerca e permetterà al cucciolo di trovarsi coinvolto per la prima volta in un ritrovamento a terra, da quel momento potrà incominciare a guadagnarsi da solo il premio finale.

Questo processo di addestramento richiede tanta pazienza ma il risultato finale ripagherà sicuramente gli sforzi compiuti.

Questo è il metodo che io da anni adotto per addestrare i cuccioli e sicuramente ne esistono altri ugualmente validi ma una cosa che mi sento di ribadire è che non è produttivo adottare la tecnica di addestramento del digiuno perché un cane che cerca il tartufo per passione e per accontentare il suo compagno umano sarà sempre più efficace di un cane che lo fa per fame.

Lamberto Magnani

SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

Organizzazione, informazioni:

Arci Tartufo

Luigi Pelliconi

tel. 339.3546640

Comune di Ravenna

Servizio Ambiente

Ufficio Educazione Ambientale ed

Agenda 21 locale

tel. 0544.482266 / 0544.482294