

arci

NUOVA
ASSOCIAZIONE
comitato di RAVENNA



COMUNE
DI RAVENNA



PROVINCIA
DI RAVENNA



UNIONE EUROPEA



CONSORZIO
PARCO DEL
DELTA DEL PO



Regione Emilia Romagna

unione provinciale associazione tartufi ravenna

Club **la Repubblica**

2 • 3 • 9 • 10 **aprile 2005**
Pineta di Classe Parco 1° Maggio **Fosso Ghiaia** Ravenna

27^A SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

dal 13 marzo al 10 aprile circuito gastronomico
"I RISTORANTI DEL TARTUFO"

mercato prodotti tipici • mostre
convegni • gare di ricerca tartufo
mostra del bastardino • giochi tradizionali
stand gastronomico con specialità al tartufo
camminate guidate in pineta



La Sagra del Tartufo giunge quest'anno alla 27ª edizione grazie all'impegno da sempre profuso dall'Associazione ARCI Tartufo.

Come per l'edizione del 2004 la manifestazione riceve il riconoscimento ed il sostegno da parte di Delta 2000 nell'ambito dei finanziamenti europei del programma LEADER + .

La conferma di questo sostegno significa che la collaborazione tra l'Amministrazione Comunale e l'Associazione ARCI Tartufo ha dato risultati più che positivi verso la promozione del prodotto tartufo e la valorizzazione di un ambito territoriale ricco di potenzialità e di bellezze naturali come la pineta ravennate.

La programmazione della Sagra del Tartufo prevede anche quest'anno vari appuntamenti che vanno dalla convegnistica alle attività ludico sportive passando attraverso momenti di approfondimento sul tema del tartufo, allestimento di una mostra mercato e appuntamenti enogastronomici di valorizzazione dei prodotti del nostro territorio provinciale.

I Prodotti tipici locali, costituiscono sicuramente un ottimo veicolo di pro-

mozione globale del territorio. Si tratta di un «valore aggiunto» alla dimensione territoriale locale e nel caso del tartufo si tratta di una proposta che integra alla promozione turistica altre offerte di carattere enogastronomico, culturale, naturalistico che possono innescare un «circolo virtuoso» con rilevanti e positive ricadute per la città e la provincia di Ravenna.

Proprio in quest'ottica l'edizione di quest'anno si arricchisce di un altro momento dedicato al tartufo. Si tratta dell'iniziativa "I Ristoranti del Tartufo" con cui Ascom Confcommercio e Confesercenti in collaborazione con il Comune di Ravenna e l'Associazione ARCI Tartufo hanno costituito un circuito di ristoranti che dal 13 marzo 2005 al 10 aprile 2005 promuovono il tartufo bianco di pineta "bianchetto".

Per quanto invece riguarda le aree naturali del Comune di Ravenna, la collaborazione con l'Associazione ARCI Tartufo e con le numerose realtà locali coinvolte nella cura e nella manutenzione degli ambienti pinetali sarà sempre più incentivata.

Le iniziative di valorizzazione ambien-



DELTA 2000: un incentivo

Per il secondo anno consecutivo DELTA 2000, che ha sede ad Ostellato (FE) ed ha aperto uno sportello ad Alfonsine al servizio dell'area ravennate, tramite l'iniziativa comunitaria Leader+ fornisce un sostegno al circuito delle sagre dedicate ai prodotti tipici della pianura ravennate e ferrarese, entro cui si colloca, con un'offerta originale e di qualità, la sagra del tartufo di pineta. Si tratta di uno dei prodotti spontanei dell'habitat pinetale che appartiene alla tradizione "ravegnana", sia sul versante dell'arte della raccolta che su quello dell'utilizzo in cucina e nella gastronomia locale. Per questo DELTA 2000 è interessata a valorizzare questo come altri prodotti della pineta: ad esempio si valuta positivamente la definizione in corso da parte della Provincia di Ravenna, d'intesa con Comune e l'Azienda Sperimentale Marani, di un progetto di coltivazione e valorizzazione commerciale dell'asparago

tale portate avanti dall'Amministrazione, in collaborazione con le associazioni locali hanno da sempre raggiunto risultati positivi.

In questo contesto, coltivare tartufi è 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 è 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 micorrizzate.

Quest'ultima sperimentazione 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.

Carlo Pezzi

*Assessore all'Ambiente e Mobilità
del Comune di Ravenna*

SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

27^a edizione



per valorizzare i sapori della pineta

selvatico, nelle due tipologie *asparagus maritimus* e *tenuifolius* note fin dall'antichità: può diventare una nicchia preziosa, sia nella produzione orticola locale che nell'offerta gastronomica di agriturismi e ristoranti adiacenti alle stazioni ravennati del Parco del Delta. Anche in questo modo si contribuirebbe ad arricchire l'offerta di turismo naturalistico, verso cui sono orientati molti interventi di DELTA 2000 (percorsi cicloturistici, ippoturismo, enogastronomia, birdwatching), a sostegno dello sviluppo rurale e di un turismo eco-sostenibile.

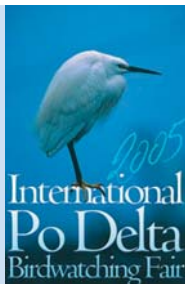
Ricordiamo, infine, un appuntamento di grande richiamo per chi pratica il turismo naturalistico e vuole scoprire il fascino del delta emiliano-romagnolo: la seconda edizione della Fiera del Birdwatching che si svolgerà a Comacchio dal 28 aprile al 1 maggio 2005, con un programma ricco di novità e con alcuni eventi collaterali decentrati nel ra-

vennate, come l'inaugurazione del Museo Ornitologico "NatuRa" nel Palazzone di S. Alberto, l'equiraduno presso l'azienda agrituristica Tenu-

ta Augusta, il raduno di "camperisti" a Casal Borsetti ed altro ancora. Da Comacchio, dove avrà sede la parte espositiva e convegnistica, saranno poi organizzate molteplici escursioni guidate, che valorizzeranno anche le pinete, le aree umide e le piasse ravennati, da sempre importanti siti vocati all'osservazione dell'avifauna.

ILARIO RASINI

*responsabile sportello rav. DELTA 2000
Alfonsine - Casa Monti
Via Passetto, 3
Tel. 0544-865259
e-mail: irasini@comune.alfonsine.ra.it*





UN PO DI STORIA

Giacobbe, secondo taluni, fu il primo esperto di tartufi; egli visse circa 1600 anni prima di Cristo, dopo di lui vennero i Greci, i Traci e i Libici. Il tartufo ottenne la consacrazione gastronomica vincendo nel IV secolo a.c. il I° premio gastronomico ad Atene, con il piatto “Pasticcio Tartufato alla Chiromene”.

Lo studioso greco Teofrasto lo considerava una pianta priva di radici circondata dalla terra, senza nessun filamento, prodotto dall'unione della pioggia con il tuono nelle grigie giornate autunnali.

Tutta l'élite culturale di Roma subì il fascino dei tartufi: Cicerone, Plutarco, Giovenale, Plinio, Porfirio e Lucullo.

Plinio Il Vecchio lo definì “callo della terra”, Plutarco ritenne che fosse il prodotto dell'acqua, della folgore e del calore uniti insieme.

Dobbiamo però aspettare il 1831 quando grazie a Carlo Vittadini, naturalista dell'orto botanico di Pavia, si ebbe il primo vero trattato sistematico e scientifico riguardo i tartufi.

Chatin, nel 1892, scoprì che i tartufi neri prediligono i terreni del Mesozoico, in particolare del Giurassico, mentre i tartufi bianchi prediligono i terreni del Cenozoico e che il loro sapore dipende sia dalla qualità del terreno, sia dalla pianta con cui vive in simbiosi.

OGGI

I Tartufi vengono utilizzati in cucina cotti o crudi (meglio se aggiunti a crudo), tagliati a lamelle, a dadini o grattugiati e riescono sempre ad esaltare le nostre portate.

Si sposano bene con piatti a base di uova, sono perfetti con la pasta, la carne e le verdure. Eccezionalmente si possono trovare accostati al pesce o impiegati per la preparazione di dessert, per esempio il gelato.

Per esaltarne al massimo il profumo si consiglia di legarli ad ingredienti grassi quali la panna, i formaggi cremosi, l'olio e il burro.

E' possibile conservare i tartufi in salamoia, sotto liquore, coperti da burro o surgelati; ma per poterli gustare al massimo della freschezza venite alla nostra sagra del tartufo!

Faccini Stefano
Consulente per la ristorazione





ASPARAGUS MARITTIMUS

Conosciuti fin dall'antichità, gli asparagi venivano offerti agli Dei nei banchetti votivi, in Egitto, in Grecia e nell'antica Roma.

Si dice, per esempio, che il Re Sole li apprezzasse moltissimo.

L'asparago è noto anche come simbolo di fertilità; tradizione vuole, infatti, che gli asparagi venissero offerti agli sposi nei banchetti nuziali.

Oggi, sono largamente impiegati in cucina per la preparazione di salse, abbinati a pasta, polenta e riso, ma anche a carne, uova e formaggi. Superbi accostati all'aceto balsamico e al formaggio di fossa. Ottimi anche come piatto unico.

Non dimentichiamo inoltre che all'asparago selvatico vengono riconosciute proprietà disintossicanti e diuretiche.

Prima di utilizzarli è consigliabile immergerli leggermente in acqua bollente.

Stefano Faccini
Consulente per la ristorazione

Per i soci *Club* **la Repubblica**
presentando la tessera
sconto 20% presso lo
stand gastronomico

SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

il Menu

PRIMI PIATTI

Lasagne gratinate con formaggio, ragù bianco e tartufo

Garganelli con piselli, panna, prosciutto, porcini secchi e tartufo

Polenta con formaggio fuso, ragù di salsiccia e tartufo

Polenta al ragù

Cappelletti fatti a mano al ragù

Cappelletti fatti a mano al ragù con tartufo

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle al ragù con tartufo

Risotto agli asparagi

SECONDI PIATTI

Uova strapazzate con prosciutto crudo e tartufo

Uova strapazzate con prosciutto crudo e asparago selvatico

Salsiccia ai ferri

Salame fresco alla griglia con purea di patate e tartufi

La carne, la brace e i tartufi (grigliata alla brace)

Castrato alla brace

CONTORNI

Patatine fritte

Verdure miste

Verdure al forno

DOLCI

Ciambella

Crostata

Torta tenerina al cioccolato

Gelato al tartufo

BEVANDE

Bicchiere di vino bianco/rosso o rosso del Parco del Delta

Vino bianco o rosso

Vino sfuso bianco o rosso

Vino D.O.C. bianco o rosso in bottiglia da Cl. 6,50

Acqua naturale o gassata

Birra in lattina

Bibite in lattina

sabato 02 aprile

Ore 8.00
Apertura bar

Ore 8.00
Inizio gara ricerca
tartufo Pineta di Classe
(salvo deroga alla ricerca,
dalla Provincia di Ravenna)

Ore 10.00
Convegno conferenza
"I sapori della Pineta"
c/o saletta comunale
all'interno del parco,
camminata naturalistica
guidata da tartufai
esperti del posto

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

Ore 7.30
Apertura bar

Ore 7.30
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 10.30
Apertura mercatino con
prodotti tipici del Delta del Po'

Ore 12.00
Apertura ristorante con
piatti locali a base di tartufo

Ore 15.00
Mostra del bastardino.
Saranno premiati gli esemplari
più simpatici di varie taglie

Ore 15.30
Dimostrazione giochi
tradizionali della UISP – Lega
Giochi Tradizionali dell'Emilia
Romagna e
"Zug de Zachegn"



domenica
03 aprile

sabato
09 aprile

Ore 8.00
Apertura bar

Ore 10.00
Camminata naturalistica
in Pineta guidata da
tartufai esperti del posto

Ore 12.00
Apertura ristorante
con piatti locali
a base di tartufo

Ore 15.00
Presentazione di
test dimostrativi di lavoro
per cani da tartufo

Nelle sole **DOMENICHE** avrà luogo una iniziativa denominata "Ecoscambio" - *Mostra/Mercato dello scambio e del baratto* messa a disposizione da bambini e ragazzi per diffondere la filosofia del riutilizzo e del riciclo in difesa dell'ambiente.

I bambini e ragazzi interessati potranno partecipare liberamente previa iscrizione e prenotazione dello spazio ai seguenti recapiti:

tel. **0544.482353**

E-mail: smusetti@comune.ra.it

Il regolamento può essere visionato direttamente sul sito: www.agenda21.ra.it, o richiesto telefonicamente.

SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

il Programma

Ore 7.30
Apertura bar
Inizio gara ricerca tartufo
pineta di classe
*(salvo deroga alla ricerca,
dalla Provincia di Ravenna)*

Ore 8.00
Il° Rassegna Cinofila
aperta a tutte le razze
iscritte e non al L.O.I.

Ore 10.30
Apertura mercatino
con i prodotti tipici
del Delta del Po'

Ore 12.00
Apertura ristorante con
piatti locali a base di tartufo

Ore 14.30
Gara/Camminata podistica
non competitiva
nella Pineta di Classe
(Organizzazione Podistica
Alfonsine) con premiazione

Ore 15.00
Best in Show

Ore 15.30
Dimostrazione giochi
tradizionali della UISP -
Lega Giochi Tradizionali
dell'Emilia Romagna

domenica
10 aprile

I RISTORANTI del TARTUFO

In collaborazione con l'Assessorato all'Ambiente del Comune di Ravenna ed all'Arce Tartufo della Provincia di Ravenna, Ascom Confcommercio e Confesercenti hanno costituito un circuito di ristoratori che dal 13 marzo 2005 al 10 aprile 2005 promuovono il tartufo bianco di pineta "bianchetto".

Il tartufo bianchetto è dotato di un'elevata versatilità in cucina, che gli consente di essere utilizzato in numerose e differenti ricette.

L'iniziativa affianca la 27ª edizione della Sagra del Tartufo al fine di promuove

la conoscenza e l'utilizzo di questo prodotto tipico locale.

Tale promozione nel dare giusto risalto a questa risorsa del territorio ravennate potrà nel contempo integrare ed arricchire le proposte turistiche locali di ulteriori offerte e attrattive che in questo caso saranno di tipo enogastronomico ma anche culturale e naturalistico.

Nei locali aderenti al circuito "I RISTORANTI DEL TARTUFO" verranno promossi un primo ed un secondo piatto al tartufo di pineta al prezzo promozionale di € 8,00 per il primo ed € 12,00 per il secondo.

I ristoranti aderenti all'iniziativa:

Ristorante Babaleus

Vicolo Gabbiani, 7
48100 Ravenna
Tel. 0544.216464

Ristorante L'Ostebacco

Via Salara, 20
48100 Ravenna
Tel. 0544.35363

Ristorante La Gardela

Via Ponte Marino, 3
48100 Ravenna
Tel. 0544.217147

Ristorante Spasso Bistrot

Via Mura San Vitale, 10
48100 Ravenna
Tel. 0544.218100

Trattoria Chilò

Via Maggiore, 62
48100 Ravenna
Tel. 0544.36206

Taverna San Romualdo

Via Sant'Alberto, 364
48010 San Romualdo
Tel. 0544.483447

Trattoria Bar Flora

Via Ragone, 104
48010 Ragone
Tel. 0544.534044

Trattoria Al Cerchio

Via Cerchio, 13
48100 Ravenna
Tel. 0544.217396

Ristorante I Cavalieri

Via R. Gardini, 9
48100 Ravenna
Tel. 0544.32748

Locanda del Melarancio

Via Mentana, 33
48100 Ravenna
Tel. 0544.215258

Ristorante Le Favole

Via Reale, 440 • Mezzano
Ravenna
Tel. 0544.523204

Radicchio Rosso

Via Stradone, 74
Porto Fuori Ravenna
Tel. 0544.432288

Ristorante Pizzeria Naif

Via Candiano, 34
Ravenna
Tel. 0544.422315

Trattoria La Rustica

Via Alberoni, 55
Ravenna
Tel. 0544.218128

Il Mago del Pesce

Via S. Alberto, 404
S. Alberto • Ravenna
Tel. 0544.529048

Ca dè Vèn

Via Corrado Ricci, 24
Ravenna
Tel. 0544.30163

Ristorante Pizzeria Dribbling di Casali Gianluca

Via Antica Milizia, 50
Ravenna
Tel. 0544.470444



SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

il Convegno



Sabato 2 aprile 2005 ore 10
PUBBLICO CONVEGNO

**“I sapori della pineta: tartufo,
asparago e molto altro ancora!”**

presiede:
CARLO PEZZI
*assessore ambiente
Comune di Ravenna*

intervengono:
LUIGI PELLICONI
*presidente ARCI-Tartufo
provincia di Ravenna*

GABRIELE MELCHIORRI
presidente DELTA 2000

LAMBERTO DAL RE
*direttore
Azienda Sperimentale Marani
(presentazione
del “progetto asparago”)*

ALBERTO FABBRI
dirigente regionale Slow Food

conclude:
ANDREA CORSINI
*assessore provinciale
agricoltura-turismo*

Alle ore 12 nell'attiguo ristorante della sagra saranno offerti ai presenti alcuni piatti a base di tartufo ed asparago di pineta a cura di **STEFANO FACCINI** esperto di gastronomia e docente dell'Istituto Professionale Alberghiero di Cervia - I.P.S.S.A.R.



Chi è l'ARCI TARTUFO?

È 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





SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

la Mostra

Si intitola “**I frutti della Pineta**”, e presenta immagini del tartufo e dei funghi del Parco del Delta.

In mostra, inoltre, tartufo raccolto dagli associati di ARCI TARTUFO Ravenna.

La mostra è aperta nei giorni della Sagra dalle ore 9 alle 19 (il sabato chiude alle ore 16,30) presso la Saletta comunale all'interno del Parco 1° Maggio.

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 bue. 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 maderia 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.



Organizzazione, informazioni:

Comune di Ravenna,
Assessorato Ambiente
Ufficio Educazione Ambientale
di Agenda 21 locale
tel. 0544.482266 / 0544.482294
Arci Tartufo,
Luigi Pelliconi, 339.3546640

Comunicazione, promozione:

Pamela Tavalazzi
Comunicazione & Pubblicità
Via Gramsci, 8, 44011 Argenta (Fe)
tel. 0532.800056 fax 0532.800110
e-mail: pamelat@libero.it

SAGRA DEL
TARTUFO
DI PINETA