

Gourmet safari a Norcia

Da quasi 50 anni nell'ultimo weekend di febbraio e il primo di marzo un paesino, Norcia, nella regione Umbria, attira migliaia di amanti della buona tavola. Le parole chiave sono tartufi, salumi e formaggi. Tutti prodotti locali di altissima qualità. Qui si parla della gioia del palato, ed è praticamente impossibile lasciare Norcia a stomaco vuoto.

Testo e foto: Jesper Storgaard Jensen

"Il tartufo bianco ha un aroma più forte di quello nero, mentre il tartufo nero ha un sapore più intenso. Il tartufo più famoso d'Italia è probabilmente quello d'Alba nella regione Piemonte, mentre il tartufo nero, tipico per la zona di Norcia, è più apprezzato ad es. in Francia, Spagna e Germania. La cosa più importante del tartufo non è però il colore, bensì la sua freschezza e maturità", dice Romeo Moscatelli, esperto di tartufi e presidente dei produttori di tartufi in Italia.

Tiene nella mano un tartufo ed è chiaro che ne ha una profonda conoscenza, visto che se ne occupa da 35 anni.

"Ecco, il più famoso tartufo di Norcia. *Tuber melanosporum* è il suo nome in latino. È il massimo che la nostra terra offre", dice non senza orgoglio mentre fa vedere un tartufo della misura più o meno come il pugno di un bambino.

Qui, in questo angolo nella parte sudovest dell'Umbria le guancie si colorano presto di rosso a causa di un costante e freddo vento invernale, che ora, verso la fine di febbraio, arriva dall'Adriatico, fa spola nei monti Sibillini e sembra di finire nella Valnerina. Come già detto, siamo nell'Umbria, una regione a cui spesso si riferisce con il superlativo "il cuore verde d'Italia".

Il paesaggio è vario. Le molte aree piatte contrastano perfettamente con i tanti monti coperti di neve che come piramidi bianche sembrano i voler toccare il cielo. Infatti, nella Valnerina si contano più di 50 cime che superano i 2.000 metri di altezza. Ciò di cui può godere lo sguardo, qui intorno a Norcia, è, in altre parole, "paesaggi grandiosi".

Un superpotere gastronomico

Proprio qua – fra le valli aperte e le cime innevate – si trova il paesino Norcia, che sembra essersi comodamente adagiato nell’altezza di 600 metri al di sopra del mare.

Qui vivono solo 5.000 anime. Storicamente il paese è conosciuto a cause di Benedetto di Norica, che qui fondò il suo famoso Ordine di San Benedetto, il cui motto era “ora et labora”, prega e lavora. Quindi, va da sé che Sanbenedetto ha avuto un posto d’onore sulla più centrale piazza di Norcia, Piazza San Benedetto, dove la sua statua con un imponente atteggiamento ha preso possesso del centro della piazza.

È piccola Norcia. Questo sì. Però, non fatevi ingannare perché quando si comincia a parlare di gastronomia e di sapori raffinati Norcia è una capitale, un gigante sì, forse addirittura un piccolo superpotere. Il motivo per questo si trova in poche parole chiave gustose: il tartufo nero, la lunga tradizione salumiera e formaggi di primissima qualità.

Tutti gli anni dal 1963 migliaia di amanti del buon mangiare, *feinschmeckere* (*di palato fine, red.*) e gente normale che si interessa del buon gusto si sono diretti verso questo ventoso angolo dell’Umbria per partecipare a questa festa del gusto che ufficialmente si fa chiamare con il nome scioglilingua “Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Nero Pregiato”, oppure più facilmente Il Festival del Tartufo di Norcia.

Qui si trovano centinaia di stand dove assaggiare alcuni fra i più conosciuti prodotti umbri, ad es. il famoso prosciutto IGP di Norcia, il salame di cinghiale, il mulo brancaleone, il capocollo, altri prosciutti e salami di ogni tipo. E qui si trovano intere teste di maiali e di cinghiali, quest’ultimi spesso appesi all’entrata dei negozi come dei veri e propri trofei. Aggiungi a tutto ciò pile e pile di formaggi locali, ad es. il famoso Pecorino di Norcia (che qui si produce dal 1200) e poi ovviamente il protagonista della festa: il tartufo nero.

L’offerta gastronomica è così grande e gli stand così attraenti che i gourmand venuti per scatenarsi in una passionale sfrenatezza culinaria avvertiranno di sicuro un iniziale momento di smarrimento. Perché da dove iniziare questa incredibile safari in chiave gourmet?

I protagonisti – le piccole palline scure, cioè i tartufi – si trovano un po’ ovunque. Ma qual è, oggi giorno, il metodo più usato per trovare il tartufo e quali sono le zone preferite dai trifolai norcini?

“Prima si usavano spesso maiali, ma sono piuttosto lenti. Oggi usiamo quasi esclusivamente i cani”, spiega Romeo Moscatelli ed aggiunge:

“Non deve per forza essere una particolare razza. Usiamo ancora degli incroci. La cosa più importante è, che la mamma avesse un buon naso per i tartufi. Se questo è il caso, cominciamo a fare allenamento con i cuccioli da quando hanno solo un mese di vita. Devono imparare ad identificare il profumo del tartufo e a portare il tartufo al proprio padrone senza mozzicarlo durante il trasporto. Questo è importante, perché spesso i cani devono scavare per trovare il tartufo il quale si può trovare appena sottoterra ma anche in una profondità fino a mezzo metro. Il terreno perfetto per andare a trovare i tartufi si trova in un’altezza tra i 450 e i 1000 metri al di sopra del livello del mare, soprattutto in zone con boschi aperti. Questo, perché i tartufi hanno bisogno di luce per crescere”.

Miti e misticismo

I miti e il misticismo che girano intorno al tuber più famoso del mondo sono numerosi. Misticismo perché nel passato questo “Re del sottobosco” era soprattutto un apprezzato oggetto da streghe e negromanti che, nelle tenebre, andavano a caccia dei tartufi che avevano un profumo e un sapore tali da sembrare addirittura l’opera del diavolo.

Poi, nel corso degli ultimi 200-300 anni il tartufo, in maniera sempre crescente, è stato visto come una rara prelibatezza. Infatti, attraverso gli ultimi secoli è stato considerato un raffinato ingrediente da famiglie nobili e reali di tutta Europa. Il compositore italiano Gioacchino Rossini (autore di “Il Barbiere di Siviglia”) era così affascinato dal tartufo che lo chiamò “il Mozart dei funghi”. Ed è, probabilmente, il mix fra profumo e sapore che, attraverso gli anni, ha attribuito al tartufo anche qualità afrodisiache, anche se, al livello scientifico, non ne esiste una prova certa.

I tartufi costituiscono una gioia per i sensi, e un colpo duro per il portafoglio. Infatti, il prezzo dei tartufi ha contribuito ad attribuire al tartufo la fama di essere sia d’élite che lussuoso, il che corrisponde probabilmente alla verità. I prezzi possono però variare molto a dipendere dalla richiesta e da com’è andata la raccolta in un determinato anno. Si parla di prezzi che vanno da i 70 euro ai 160 euro al chilo con

alcuni picchi particolari. Alcuni anni fa, ad es., ad un'asta di tartufi a Firenze un'esemplare di un chilo e mezzo fu venduto a 330.000 dollari!

Va da sé che non bisogna spendere queste cifre se uno vuole cercare i buoni tartufi a Norcia. Romeo Moscartelli spiega che in Italia esistono sette tipi di tartufi diversi che possono essere definiti "di valore". I due più famosi sono il tartufo nero di Norcia, *tuber melanosporum*, e il tartufo bianco di Piemonte, *tuber magnatum pico*, ma anche il tartufo norcino nero scorzone (in latino "tuber uncinatum chatin") è molto saporito.

"Il più importante tartufo di Norcia, il nero pregiato, ha un colore marrone quando viene lavato e se lo si taglia in due si scoprirà un interno nero con delle strisce bianche. Se invece si prende un tartufo meno pregiato, il nero scorzone, che però è sempre buono, si scopre che dopo il lavaggio è completamente nero e il suo interno avrà un colore marrone. La regola d'oro sulla bontà dei tartufi è questa: la qualità – e quindi anche il sapore – del tartufo dipende da due fattori: maturità e freschezza. Se il tartufo è maturo e fresco, e se viene preparato nel modo giusto, ci si può aspettare una grande esperienza culinaria", dice Moscatelli allargando le braccia.

Il santo maiale

Non bisogna stare per molto tempo a Norcia per avere il sospetto che, oltre al tartufo, questo piccolo paese abbia un altro asse gastronomico nella manica. Perché la quantità e la varietà di salumi, prosciutti, prodotti di carne di cinghiale ed altre specialità di carni locali – che cercano continuamente di attrarre gli occhi, i nasi e i palati dei visitatori – è semplicemente impressionante.

"La zona intorno a Norcia conta circa 30 diversi prodotti fra salumi e prosciutti, ma se si calcola tutta l'Umbria quel numero arriva a 70. La lavorazione di carni è una fiera tradizione nell'Umbria e Norcia è una specie di capitale", dice Emiliano Ansuini, terza generazione della ditta gastronomica Fratelli Ansuini, che dal 1940 è un'azienda leader nel campo della lavorazione di carni e prosciutti.

Il motivo per cui i norcini sono da considerare veri artisti nella lavorazione della carne di suini va trovato in alcuni di quei libri di storia che includono addirittura il 1200. Al Chiostro Sant'Eutizio nel vicino paese di Preci i monaci curarono i malati. Spesso fecero anche interventi complicati, ad es. intervento agli occhi dei malati, e per migliorare nella loro arte medica spesso facevano esperimenti con maiali. Col

passare degli anni furono così bravi che perfino la regina inglese Elisabetta I Tudor chiamò i monaci di Norcia perché le effettuassero un intervento per curare la cataratta.

I monaci, poi, erano generosi con il loro sapere e le loro esperienze per quanto riguarda lo squartamento e la vivisezione dei suini, e col passare del tempo quel sapere si diffuse anche alla popolazione locale in maniera tale che molti uomini di Norcia divennero dei veri e propri esperti. Quell'arte artigianale è poi stata tramandata da generazione in generazione, e oggi il termine "norcino" ha notoriamente due significati: un cittadino di Norcia nonché "il macellaio".

Oggi, Norcia gode ancora di fama mondiale a causa della sua ricca tradizione di prodotti di salumeria, che ha più di 800 anni. Non può sorprendere, quindi che il maiale, qui, sia considerato una vera e propria superstar. Il prodotto top è il prosciutto IGP di Norcia di cui si producono 800.000 entità all'anno.

"La denominazione IGP si raggiunge usando esclusivamente maiali che hanno un peso tra gli otto e gli otto chili e mezzo. Inoltre, le aziende che producono il prosciutto IGP devono essere ubicate in una altezza al di sopra di 500 metri sopra il livello del mare. Qui c'è più aria, più vento e meno foschia. Tutto ciò contribuisce a prosciugare i prosciutti nella maniera giusta in quei 14 mesi in qui vengono stagionati. Il risultato finale è un prosciutto pieno di sapore e carattere", dice Ansuini, quasi assaggiando le proprie parole.

Un altro boccone prelibato è la corallina – un salame fatto con la carne delle cosce e dalla nuca del maiale. Ma anche le piccole salsicette fresche è un must assoluto per chi, a Norcia, si mettesse a tavola con coltello e forchetta in mano.

Un altro prodotto alquanto curioso che si incontra un po' ovunque a Norcia sono i cosiddetti coglioni di mulo che portano questo folkloristico nome per la loro somiglianza ai testicoli del mulo.

E si potrebbe praticamente continuare ad elencare prodotti di altissima qualità della locale tradizione salumeria. Non stupisce, quindi, che i norcini, riferendosi al santo locale, Sanbenedetto, a volte scherzano dicendo: "Qui, bisognerebbe rendere santo il nostro maiale"!

18.000 abitanti e 70.000 pecore

Una chiara indicazione sulle altre leccornie, che si trovano a Norcia, si può avere osservando le strade della Valnerina. Molto spesso bisogna scalare le marce nella macchina per poi fermarsi completamente, quando centinaia di pecore decidono di attraversare la strada spostandosi da un campo all'altro.

“La Valnerina conta circa 18.000 abitanti e 70.000 pecore”, dice Francesco Rosso ridendo. Da anni produce il più conosciuto formaggio della Valnerina, il Pecorino di Norcia, che porta il timbro di qualità BOB.

“I pascoli nella valle sono di ottima qualità e si trovano di un'altezza tra i 600 e i 1.300 metri. Questo contribuisce a dare al latte delle qualità straordinarie. Lo stesso latte deriva da un tipo di pecora tipico per gli Appennini. Questo spiega perché il nostro pecorino è così particolare”, dice Rossi.

Un altro prodotto caseario di Norcia ben conosciuto è la ricotta salata, prodotta da latte di pecora e il siero del latte. La ricetta, però, deriva dalla regione Puglia perché nel corso degli anni, quando i pastori si spostarono dal sud verso il centro d'Italia, spesso portarono con sé le ricette locali.

In altre parole: a Norcia si trova praticamente di tutto. Prosciutti, salumi e formaggi prelibati, lo zafferano rosso fiammante – un altro prodotto locale che deriva dal paesino vicino, Cascia – nonché l'ottimo vino rosso, il Sagrantino, proveniente dal paese medievale Montefalco, che da Norcia dista solo tre quarti d'ora di macchina in direzione ovest.

Tutto questo saprà sicuramente aumentare il ritmo cardiaco in un qualsiasi amante del cibo buono. Poi, come già detto, bisogna aggiungere “il re”, il tartufo nero, che secondo Romeo Moscatelli, può anche essere preparato in maniera molto semplice.

“Taglio delle scaglie di tartufo e le schiaccio come quando fai il pesto. Userei circa 25-30 grammi di tartufo a persona. Poi aggiungo sale e olio d'uliva extra vergine in una quantità adeguata e mescolo il tutto. Una pasta lunga è perfetta, ad ed. gli spaghetti o le tagliatelle. E molto semplice ... ma buonissimo”, dice Moscatelli con un sorriso convincente mentre circola un indice nella propria guancia per far capire che questo sapore ha qualcosa di straordinario.

Il Festival del Tartufo di Norcia dal 24.-26. febbraio e dal 2.-4. arzo 2012.

Ulteriori informazioni: www.neronorcia.it/mostramercato/

Nota sulle foto dell'articolo

Nell'articolo gli accrediti alle foto sono dati a me e a Massimo Chiappini di Servizio Turistico Valnerina. Questo perché detto servizio turistico avevo procurato delle foto paesaggistiche di Norcia e Valnerina. Invece, queste foto non sono state usate per l'articolo e l'accredito, come fatto nell'articolo, risulta perciò errato.

Tutte le foto sono mie tranne queste tre:

Pagina 45, in alto – La frittata di tartufo

Pagina 46, in alto – Gli spaghetti al tartufo nero

Pagina 48, in alto – Crostini alla Norcia

Queste tre foto sono state scattate a Copenaghen dopo che io avevo mandato delle ricette di alcuni piatti norcini tipici al redattore di Mad & Venner.

Informazioni sulla testata danese Mad & Venner

Il Mad & Venner (in italiano: Cibo & Amici) è una delle testate più importanti in Danimarca nel campo enogastronomico - <http://madogvenner.dk/>

La rivista esiste da quasi dieci anni e ha una tiratura mensile di circa 40.000 copie.