



# 31<sup>^</sup> SAGRA DEL TARTUFO DI PINETA

28-29 marzo  
e

4-5 aprile 2009

**Pineta di Classe**  
**Parco 1° Maggio**  
**Fosso Ghiaia - Ravenna**





SAGRA DEL  
TARTUFO  
DI PINETA

## La Sagra del Tartufo giunge quest'anno alla 31<sup>a</sup> edizione

grazie all'impegno da sempre profuso dall'Associazione ARCI Tartufi che, in collaborazione con le amministrazioni provinciale e comunale e grazie al sostegno di una azienda locale, si adopera per la promozione del prodotto "tartufo" e per la valorizzazione di un ambito territoriale ricco di potenzialità e di bellezze naturali come la pineta ravennate.

La programmazione della Sagra del Tartufo prevede una serie di appuntamenti che vanno dalle attività sportive e ricreative passando attraverso momenti di approfondimento sul tema del tartufo e dell'enogastronomia locale all'allestimento di uno stand gastronomico diretto da uno chef professionista e di un mercatino dei prodotti artigianali e locali.

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 diventa protagonista di una vera e propria promozione turistica, enogastronomica, 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 ravennate si può dire che se 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 micorizzate.

Quest'ultima sperimentazione portata avanti dall'Amministrazione Comunale di Ravenna in cooperazione con l'Associazione ARCI Tartufi 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.

**Servizio Ambiente ed Aree Verdi**  
Comune di Ravenna

## LABORATORIO DIDATTICO SUL TARTUFO: "Il Tartufo entra in classe"

L'iniziativa viene condotta in collaborazione tra l'Associazione ARCI Tartufi e il Comune di Ravenna e si inserisce nel programma del "Mese dell'Albero" coinvolgendo alcune classi prime A, C, e D della Scuola Secondaria di 1° grado Mario Montanari di Ravenna (coordinatrice l'insegnante Maria Adele Bisca).

Il **laboratorio didattico**, che si è proposto in generale di favorire e sviluppare la conoscenza da parte dei ragazzi del proprio territorio, delle sue peculiari caratteristiche e tradizioni, delle regole da rispettare per la tutela dell'ambiente e per uno sviluppo sostenibile, **si è articolato in una lezione in classe** durante la quale, accanto alla proiezione di diapositive e alla consegna di dispense, sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

- specie di tartufo presenti nel nostro territorio
- modalità di raccolta
- produzione di piante micorizzate e impianto di una tartufaia
- regole di gestione delle tartufaie naturali e progetti di valorizzazione delle vocazioni tartufigene nella provincia di Ravenna
- rapporti tra tartufaio e ambiente, tra tartufaio e cane.

La lezione viene svolta da Luigi Pelliconi.

In occasione della Sagra del Tartufo verranno concretizzate molte delle conoscenze maturate in aula durante **una escursione guidata in pineta e una speciale degustazione per i ragazzi**.



Degustazione dei ragazzi durante la Sagra del tartufo 2008

## PROGRAMMA DELLA SAGRA

SAGRA DEL  
TARTUFO  
DI PINETA

### Sabato 28 MARZO

Ore 8:00

Apertura bar

Inizio **gara ricerca tartufo**

In Pineta di Classe

Ore 9:00

**Escursione guidata in Pineta**

rivolta agli alunni della Scuola Media Montanari e a tutti coloro che vorranno unirsi per una camminata naturalistica

Ore 10:00

Apertura **mercato con prodotti tipici**

Ore 11:00

**Degustazione** per i ragazzi della Scuola media Montanari

Ore 11:00

**Premiazione** dei primi tre classificati alla gara di ricerca tartufo - premi in natura

Ore 11:30

**Degustazione guidata** di pietanze a base di asparago di pineta

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

**Assemblea CRATER**

(Coordinamento Regionale Associazioni Tartufai E-R)

### Domenica 29 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 **mercato con prodotti tipici**

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 UISP Ravenna) con premiazione

Ore 15.30

Dimostrazione

**giochi tradizionali e tiro con l'arco e "Zug de Zachegn"**

### Associazione Storica "I mercenari della Guaita"

Ricreando una atmosfera di caccia, con sagome di animali e altri bersagli sparsi sul campo di tiro, l'Associazione darà la possibilità di provare, durante le 4 giornate di sagra, le sensazioni vissute cinquecento anni fa da soldati e cacciatori medievali, avvicinando i grandi e i più piccoli alla nobile arte del tiro.

Verrà inoltre allestito un **piccolo mercato medioevale**.

## Il programma

### Sabato 4 APRILE

Ore 8:00  
Apertura bar

Ore 10:00:  
Raduno - Mostra  
moto d'epoca  
Apertura mercatino con  
prodotti tipici  
Camminata naturalistica  
in pineta guidata da  
tartufai esperti del posto

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

Ore 15:00  
Test dimostrativo di lavoro per  
cani addestrati alla  
ricerca del tartufo

### Domenica 5 APRILE

Ore 7:30  
Apertura bar

Ore 10:00  
Apertura mercatino con  
prodotti tipici

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

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, tiro con l'arco e  
"Zug de Zachegn"

### MOSTRA FILATELICA

Durante tutte le 4 giornate di sagra si terrà presso la saletta comunale la mostra filatelica "Sua maestà il tartufo e altri funghi ipogei e semiipogei"

A cura del Circolo filatelico Vincenzo Monti di Alfonsine  
Allestimento di Alvaro Fuschini

SAGRA DEL  
TARTUFO  
DI PINETA

## Asparagus tenuifolius e asparagus maritimus UN SAPORE DELLE NOSTRE PINETE!

Sabato 28 marzo 2009 alle ore 11.30



nell'ambito della Sagra  
del Tartufo di Pineta:

**Asparagus tenuifolius e  
asparagus maritimus:  
un sapore delle nostre  
pinete! - Degustazione  
guidata di pietanze a  
base di asparago di  
pineta** a cura dello chef

**Stefano Faccini** docente dell'Istituto Alberghiero di Cervia

**Illustrazione del progetto "Prodotti  
tipici e tradizionali delle pinete di  
Ravenna"** a cura di **Lamberto Dal Re**  
direttore dell'Azienda Sperimentale  
M.Marani.

Sarà presente **Graziano Pozzetto**  
scrittore ed esperto di enogastronomia



### *Gli "sparagi" secondo l'Artusi*

*... "Questo erbaggio, prezioso non solo per le sue qualità diuretiche e digestive, ma anche per l'alto prezzo a cui si vende, lessato che sia si può preparare in diverse maniere, ma la più semplice e la migliore è quella comune di condirli con olio finissimo e aceto o agro di limone".*

*(da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" - Pellegrino Artusi).*



*"Io conosco tutte le stagioni  
della pineta.*

*L'inverno coi rami di pino  
carichi di neve*

*come bianchi festoni dondo-  
lanti al vento di tramontana ...*

*E ricordo le mattinate di gala-  
verna,*

*che succedono alle notti  
freddi e stellate,*

*quando ogni sporgenza del terreno è sparsa di brina bianca e  
lucente" (Dante Arfelli)*

## IL MENU' DELLA SAGRA

### PRIMI PIATTI

Lasagne gratinate con formaggio,  
ragù bianco e tartufo

Crespelle al tartufo

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

Risotto di asparagi di pineta con sugo  
di guancia e tartufo

Passatelli romagnoli asciutti al tartufo

### SECONDI PIATTI

Uova strapazzate con prosciutto e tartufo

Salsiccia ai ferri

Salsiccia al tartufo con fagioli in umido

Castrato alla brace

Salame ai ferri patate al forno o purè

Tagliata di manzo con patate al forno e tartufo

Scaloppine ai funghi con tartufo

### CONTORNI

Patatine fritte

Verdure miste fritte

### DOLCI

Tenerina

Crostata

Ciambella

Sorbetto al limone

### BEVANDE

Vèn d'la Cà d'Pantèla

Vini del CEVICO di Lugo

Bicchiere di vino bianco o rosso

Vino bianco o rosso (1/2 litro - 1 litro)

Acqua (1/2 litro - 1 litro)



### PIATTO DELLO CHEF

Stufato di somarino con patate

## LE RICETTE

Elaborate dallo chef Stefano Faccini

### Frittata soffice al tartufo bianchetto di pineta

**Ingredienti per n° 4 persone:**

*uova n° 8*

*grana grattato 40 g*

*olio extravergine di oliva 20 g*

*farina 20 g*

*lievito baking per ciambella 4 g*

*prezzemolo tritato qb.*

*sale e pepe qb.*

*tartufo bianchetto di pineta 40 g*

Sbattere le uova e aggiustarle con il sale e il pepe. Setacciare la farina con il lievito e amalgamare alle uova. Insaporire con il grana e il prezzemolo. Scaldare una tortiera con l'olio e unire il composto. Passare in forno a 210 °C per alcuni minuti. Servire affettando i tartufi all'ultimo minuto e irrorare con un filo di olio extravergine.

### Tagliatelle verdi con fonduta, noci e tartufo bianchetto di pineta

**Ingredienti per n° 4 persone:**

*tagliatelli verdi all'uovo 320 g*

*fontina tritata 80 g*

*besciamella liquida 100 g*

*grana 30 g*

*prezzemolo tritato qb.*

*tartufo bianchetto di pineta 40 g*

*gherigli di noci tritate 40 g*

Procedimento: unire alla besciamella bollente la fontina e il grana. Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con la salsa ottenuta. Unire le noci e il prezzemolo, prima di servire affettare il tartufo bianchetto di pineta.

## Altre RICETTE con il tartufo

### Insalata di tartufo bianchetto di pineta con asparagina e grana

#### Ingredienti per n° 4 persone:

*asparagina di pineta affettata sottilmente 40 g  
(la parte apicale)  
grana a scaglie 80 g  
tartufo bianchetto di pineta 40 g  
sale e pepe qb.  
valeriana 80 g  
succo di limone qb.  
olio extravergine 30 g*

Procedimento: amalgamare la valeriana con il grana e l'asparagina. Condire con l'olio il sale e il pepe. irrorare con il succo di limone.

Servire affettando all'ultimo momento il tartufo bianchetto di pineta.

### Sformato di tartufo

#### Ingredienti (per due persone):

*un bel tartufo; due patate; 100 g di prosciutto crudo;  
30 g di burro; 50 g di parmigiano grattugiato.*

Lessare le patate con la buccia, sbucciarle e affettarle con cura. Lavare bene e con delicatezza il tartufo e ridurlo in fettine sottili. Stendere le patate sul fondo ben imburato di una pirofila e stratificare gli ingredienti: patate, prosciutto, tartufo, fiocchetti di burro, parmigiano.

Continuare fino a esaurimento degli stessi e terminare con uno strato di patate con fiocchetti di burro.

Mettere in forno mediamente caldo per tre quarti d'ora.

SAGRA DEL  
TARTUFO  
DI PINETA



## ARCI TARTUFI: un'associazione amica dell'ambiente

Siamo un'associazione di tartufai nata nel 1968 da un gruppo di persone impegnate per la tutela e la valorizzazione dell'habitat del tartufo. Tuteliamo i tartufai nella loro attività di raccolta andando a discutere con gli Enti Pubblici le leggi regionali e la loro applicazione.

L'ARCI Tartufi è stata promotrice dell'Unione delle associazioni provinciali dei tartufai, della quale fanno parte tutte le associazioni della provincia; è parte attiva del Crater (Coordinamento regionale delle associazioni); svolge attività di assistenza, ad esempio per fornire l'assicurazione per i cani degli associati a prezzi molto convenienti.

Ma la prima preoccupazione dell'ARCI Tartufi è quella di difendere il territorio e le poche tartufaie naturali ancora presenti in un territorio sempre più minacciato dagli inquinamenti, dall'uso della chimica in agricoltura e dall'impoverimento delle zone boscate. Un esempio per tutti: la piantumazione tramite prestazioni di lavoro volontario sul Canale Naviglio Zanelli, da Faenza al Canale Destra Reno per 35 chilometri, che comincia a dare già buoni frutti.

In collaborazione con i Consorzi di Bonifica si cerca di proteggere le golene dei nostri fiumi da sfalci non corretti; gestiamo poi vivai con piantine micorizzate (Cà Ponticelle nella Pineta S. Vitale, Canale Naviglio Zanelli) e gestiamo tartufaie come quella di Fondo Maglio.

Nel 2006, in collaborazione con il Consorzio della Bonifica Renana e l'associazionismo ferrarese e bolognese svolto un'attività di recupero di tre tartufaie naturali (golena del Sillaro in località Spazzate Sassatelli, Canale della Botte da Marmorta a Molinella, area golenale in Comune di Argenta).

Nel 2007/2008 è in corso una parziale bonifica e piantumazione con piante micorizzate di pino nell'area del Parco 2 Giugno, attuata in collaborazione con il Comune di Ravenna e l'Associazione di Promozione Sociale coordinata dal Presidente Rambelli.

Ed infine voglio ricordare con orgoglio che siamo giunti quest'anno alla 31<sup>a</sup> edizione di questa sagra del bianchetto, prima sagra di questo prodotto nata in Italia.

Certo, si potrebbe fare molto di più; per questo invito tutti i tartufai ad iscriversi ad una associazione per difendere la libera ricerca nei boschi e nei territori incolti e sostenere l'impegno in atto per la difesa di questo prezioso fungo sotterraneo e dell'albero, che vuol dire vita e ossigeno per tutti.

**Luigi Pelliconi**  
*Presidente ARCI Tartufi*

## Piccola rassegna fotografica delle edizioni precedenti



La consegna dei premi per la gara dei cani da tartufo



I cuochi al lavoro



Lo stand gastronomico



Il mercatino



Tiro con l'arco



Relax in pineta



Tartufaio con il suo cane



Messa a dimora di tartufaie naturali



**SAGRA DEL  
TARTUFO  
DI PINETA**

Si ringraziano per le fotografie: Jader Ghirardelli, Lamberto Magnani e  
Monica Mercatali.

**Organizzazione, informazioni:**

**Arci Tartufi**

Luigi Pelliconi - tel. 339-3546640

**Comune di Ravenna**

Servizio Ambiente

Ufficio Educazione Ambientale ed Agenda21 locale

tel. 0544-489266 / 482853