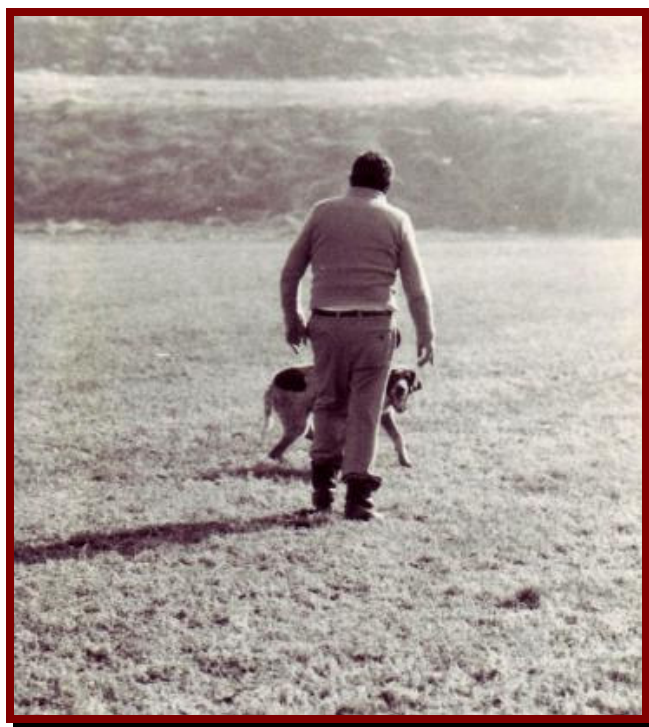




I TARTUFINI DI PAPOZZE

Una tradizione che continua



*A cura di
Antonio Dimer Manzolli*

Famiglia Vicentini: una tradizione centenaria

La storia inizia a Santa Maria in Punta, l'antica Santa Maria del Traghetto, in comune di Ariano nel Polesine, piccola e suggestiva località che sorge proprio all'inizio dell'isola di Ariano dove il Po Grande o Po di Venezia dà vita al primo ramo del Delta, il Po di Goro lungo il quale corre il confine tra il Veneto e l'Emilia Romagna. Qui viveva la famiglia Vicentini, in seguito trasferitasi a Curicchi in comune di Papozze.

Dire che era una famiglia di esperti tartufino, che si tramandava quest'arte di padre in figlio, è, a dir poco, riduttivo poiché i Vicentini erano anche esperti barcai e abili pescatori di storioni.

Lo storione, preda prediletta dei pescatori più abili, non viveva soltanto dove il



fiume Po si
abbraccia con il
mare Adriatico, la
cui pesca ha
ispirato il celebre
romanzo di
Gianantonio Cibotto



“Scano Boa”, da cui è stato tratto l'omonimo film di Renato Dall'Ara con Alain Cuny e Carla Gravina, ma risaliva per chilometri il corso del fiume e diventava oggetto di caccia dei pescatori soprattutto durante le piene del fiume con le acque torbide.

La nostra storia inizia con nonno Sante (1874-1958), esperto pescatore e tartufino, che ha trasmesso l'arte al figlio Gennaro.



Gennaro Vicentini era veramente un grande esperto sia nella cerca che nell'addestramento dei cani. Quando usciva di buonora difficilmente tornava a casa senza tartufo, le sue aree preferite erano le golene e le campagne dell'isola di Ariano. Nella foto, che fa bella mostra

zione
della
nipote
Sandra,
Gennaro
mostra
un tartufo
bianco
pregiato



del peso di Kg 1,650 raccolto nel 1968 A parlare del nonno e poi del papà Mario sono i nipoti Sandra e Alfredo. Il nonno, ci dicono, ha trasmesso a papà

Mario tutta la sua esperienza, l'amore verso il grande fiume e questa terra meravigliosa che è il Delta del Po. Mario, continuando la tradizione di famiglia è diventato pilota fluviale della navi da trasporto che allora erano molto più numerose di oggi, ha imparato l'arte della pesca allo storione e naturalmente si è dedicato alla cerca del tartufo. Noi, dicono i fratelli Vicentini, quando eravamo bambini spesso ci alzavamo prima dell'alba perché papà ci portava a tartufi nella campagna, dalla località Storta alla famosa isola di Mezzano di Papozze, a Polesella e lungo la strada statale Adria – Rovigo nel tratto dove i platani cedono spazio ai tigli. E poi via a scuola. Nelle tasche dei nostri grembiulini, aggiunge Sandra, al posto di merendine o giocattoli, era più facile trovare del tartufo.



Mario Vicentini con un magnifico storione

In quel tempo in tutta quest'area il tartufo regnava, c'è stato poi un momento, per la verità molto lungo, che il prezioso fungo ha iniziato a scarseggiare. Il motivo è semplice. Erano iniziati i grandi lavori di rialzo e ringrosso delle arginature del Po. Le grandi ruspe hanno modificato l'habitat delle golene e nelle campagne i piccoli appezzamenti, disegnati da filari di viti, querce e piante spontanee, hanno ceduto il posto all'agricoltura delle macchine e dei pesticidi. Ora alcuni di questi luoghi hanno finalmente ritrovato la loro naturale tranquillità ed equilibrio e il tartufo sta tornando.

Da papà Mario i fratelli Vicentini hanno imparato ad amare il cane, il fedele amico dell'uomo, ed indispensabile alla cerca del tartufo, ma hanno anche imparato a rispettare l'ambiente e l'habitat del prezioso fungo. Un tartufino non dirà mai pubblicamente dove ha fatto una buona raccolta ma si segnerà su un taccuino il luogo e il giorno della raccolta, l'anno successivo, tornando lo stesso giorno sul luogo ha ottime probabilità di fare la stessa buona raccolta. Avrà poi cura di chiudere per bene la buca fatta dal cane e dalla zappetta con lo scopo di preservare il terreno che ha permesso l'ottima raccolta.

Negli anni settanta ha iniziato a frequentare la famiglia Vicentini, Claudio Raboni, un ragazzo di località Marcanta, affascinato dalla pesca allo storione e dal tartufo. Diventerà il marito di Sandra. La passione di Claudio è la cucina. Farà il cuoco a bordo delle imbarcazioni fluviali, poi in giro per il

mondo, quindi nei ristoranti ed ora con una attività di ristorazione in proprio dove prepara, tra l'altro, stupendi, gustosi e profumati piatti al tartufo. Claudio di fa vedere una sua foto degli anni settanta, ha appena catturato con le reti



uno storioncino. La curiosità è che la pescata è avvenuta ad Adria nel Canalbianco, all'altezza dei cantieri navali Vittoria. A questa battuta di pesca aveva partecipato Mario Vicentini con la moglie Ostenda anch'essa esperta cercatrice di tartufi. Claudio è sicuro: è questo l'ultimo storione caduto nelle reti nel Canalbianco. Ci racconta di tante avventure mattutine alla cerca del tartufo. Una in particolare lo fa ancora rattristare. Eravamo sulla statale Adria –

Rovigo nella zona dei tigli, il nostro cane "Lola" aveva appena permesso di raccogliere un grosso tartufo quando con l'olfatto ne aveva individuato un altro dall'altra parte della strada, partendo come un missile. Un'auto lo ha travolto. A nulla sono valsi i tentativi di rianimarlo. "Lì abbiamo perso un fedele amico e compagno".

Ora gli storioni non ci sono più, ma nella famiglia Vicentini la tradizione del tartufino continua con Alfredo e non è certo destinata a fermarsi visto che il figlio Davide ha recentemente ottenuto il tesserino regionale per la raccolta.

(Nella foto a destra: Alfredo Vicentini con un Brumale "tartufo d'inverno", raccolto nell'inverno del 2008 che al bilancino ha fatto registrare il peso di 400 grammi. Alfredo era in compagnia di Diana, il suo fedele ad abilissimo pointer)



Paolo Maestri il principe dei tartufini

A Papozze la cerca del tartufo è legata al nome di Paolo Maestri (1916 – 1991). La fama della sua abilità è andata ben oltre i confini provinciali, infatti come "tartufino" era conosciuto in gran parte del Veneto ed in Emilia Romagna. Anche nel suo caso la passione è stata tramandata dal padre Antonio, anch'esso grande tartufino. Paolo Maestri, titolare dall'azienda "Paolo Maestri & Figli", specializzata nel settore degli igienico-sanitari, è considerato a Papozze il tartufino più esperto di tutti i tempi, che ha fatto tesoro



dell'esperienza del padre e della sua attività sul campo. Si racconta che avesse più fiuto dei suoi amati ed espertissimi cani, non sbagliava un colpo, una volta individuata l'area della cerca. A Papozze del papà non se parla molto, lo ricorda la signora Deldorina, vedova di Paolo. Aveva coinvolto nella passione anche la moglie Elisa. Entrando nella loro casa in tutte le stagioni si sentiva l'odore pungente ed intrigante del prezioso fungo. Una notte era uscito per sperimentare un'area della campagna di Papozze nei pressi del cimitero, lo aveva seguito la signora Elisa, tornarono trionfanti con una raccolta a dir poco esagerata, una "traversa" piena (traversa o grembiale nel Veneto è un accessorio formato da un pezzo di stoffa, che, legato intorno ai fianchi, con o senza pettorina, si indossa sopra gli abiti per proteggerli. Un tempo tutte le massaie la portavano, in molte occasioni, presa con le mani per i lembi inferiori veniva utilizzata come una sorta di sporta per portare in casa i frutti raccolti nell'orto o la legna da ardere nelle cucine economiche).



In questa foto, che fa bella mostra di sé nella casa della signora Deldorina, Paola Maestri, con le nipotine Egle ed Elisa, sta allestendo un tavolino per mostrare a parenti ed amici un meraviglioso tartufo bianco dal peso di ben 950 grammi trovato a fine anni ottanta

Paolo Maestri, come ogni buon tartufino, addestrava lui stesso i suoi cani, mentre la signora Deldorina si dedicava con amore allo svezzamento e alla alimentazione e ne ricorda due in particolare, Faro e Black, due campioni nella cerca ma anche fedeli amici.

Pur non trascurando la sua attività, Maestri dedicava alla cerca molte ore della giornata; al mattino si alzava molto prima dell'alba, cercava di fare più silenziosamente possibile per non disturbare, ma, continua la signora, io lo sentivo sempre e così mi alzavo per preparare il caffè, un breve saluto e poi

via per un'altra grande avventura. Nemmeno io conoscevo i luoghi della cerca. Del resto è questo un segreto che ogni tartufino porta con sé. Più di qualcuno, ci racconta ancora la signora, ha spesso cercato di seguirlo, ma Paolo è sempre riuscito a beffarlo o a depistarlo andando per quella mattina in un luogo non certamente adatto.

I tartufi raccolti andavano poi sulle mense di privati e soprattutto nei ristoranti di molte province del Veneto e di Ferrara, naturalmente l'antica trattoria "La Tona" di Papozze era un cliente fisso.

La signora Deldorina continua a raccontare. Sulla nostra tavola il tartufo

era presente in tutte le stagioni e spesso avevamo ospiti a casa.

Le sue ricette: risotto e lasagne, faraona, bistecche e persino ragù, tutto ovviamente con abbondante tartufo, spessissimo bianco pregiato. Molto utilizzate anche le uova con piatti semplici ma per palati sopraffini: uova al tegamino e frittata magari su più strati con abbondante tartufo a fette.



Difficilmente Paolo Maestri andava alla cerca con altre persone, ma si prestava ad azioni dimostrative sul campo.

Aveva però trasmesso la sua passione all'allora parroco di Papozze mons. Ugo Battizocco, poi penitenziere presso la Cattedrale di Adria, scomparso nel febbraio del 2009.

Don Ugo, così lo chiamavano tutti a Papozze, non era un gran mangiatore e nemmeno

un assiduo consumatore di tartufi, ma insieme all'amico Paolo amava fare lunghe passeggiate a stretto contatto con la natura, gustando i suoni e gli odori della campagna.

Paolo è scomparso nel 1991 ma la centenaria tradizione della famiglia Maestri continua con il figlio Gilberto che, insieme ad Alfredo Vicentini e

Claudio Raboni, e tra i soci fondatori dell'Accademia del tartufo del Delta del Po.

Numerosi altri erano i tartufino a Papozze anche se non hanno raggiunto la fama dei Vicentini e dei Maestri, tra tutti citiamo i fratelli Tarquinio e Ferruccio Barion. Altre giovani leve vengano avanti e pertanto l'antica tradizione è destinata a durare a lungo. Tra questi meritano una citazione Giuliano Cappello e Massimo Rossi che con grande entusiasmo hanno aderito in qualità di soci fondatori dell'Accademia.

Trattoria “La Tona”



Nel vecchio centro abitato di Papozze “Piazza Cantone” sino agli sessanta completamente in golena (un vero e proprio catino racchiuso tra un arginello a fiume e l'argine maestro) sorgeva l'antica trattoria “La Tona” uno dei principali luoghi di incontro del paese, l'ufficio postale con posto telefonico pubblico era assai frequentato, lì giungevano o partivano

le notizie tristi e felici dell'intera comunità.

La trattoria era il punto di ritrovo di commessi viaggiatori, imprenditori, operai e “barcari”, sul Po, infatti, transitavano numerose imbarcazioni adibite al trasporto di cereali e quant'altro e Papozze era un punto privilegiato per la sosta.

Con gli anni “La Tona” divenne sempre più famosa e la sua fama varcò i confine del Polesine e del Veneto per l'ottima cucina e per le prelibatezze. Principe indiscusso della sua cucina era il tartufo, la “trifola”.

Tartufo in molti piatti, dal risotto, alla lasagne, rigorosamente fatte in casa, dalla frittata alla faraona. Il prezioso fungo non veniva da lontano ma raccolto rigorosamente sul posto dagli abili tartufini.

Negli anni sessanta, quando per motivi di sicurezza il vecchio centro golenale venne completamente abbattuto e trasferito nella zona attuale, sorsero case nuove e moderne, ma Papozze perse per sempre la sua unicità.

Perse anche la Tona, il locale con annessa abitazione venne ricostruito, ma non fu più quello di un tempo dove i muri trasudavano di storia e senz'altro anche l'età dei proprietari contribuì alla sua definitiva chiusura.

Venne poi la scomparsa del titolare Francesco Soldati e nel novembre del 2005 della sorella Fortunata. Entrambi riposano nel cimitero di Papozze nella tomba di famiglia. Con loro se ne è andato per sempre un pezzo di storia e di tradizione locale, ma la leggenda della “Tona” non morirà mai.

Ristorante “Le Magnolie” e l’Accademia del tartufo del Delta del Po”

Tutto non poteva andare perduto anche perché dopo un lungo periodo di magra il territorio ha ripreso a dare i suoi preziosi frutti. E’ balenata pertanto l’idea di fondare l’Accademia del Tartufo del Delta del Po, idea che si è concretizzata nell’ottobre del 2007, con sede presso il ristorante “Le



Magnolie”, con lo scopo di valorizzare questo prezioso fungo che cresce praticamente in tutta l’area del Delta del Po e di contribuire alla sempre maggior conoscenza di questo meraviglioso territorio. L’Accademia ha così messo insieme tartufini, buongustai, uomini di cultura ed appassionati del Delta ed è aperta a quanti vogliono condividere questa esperienza.



Rita Mancin e Vittoria Barbieri

Non poteva mancare Vittoria Barbieri, memoria storica della “Tona”, nipote di Francesco e Fortunata Soldati, ha vissuto tutte le vicende e l’atmosfera dell’antica trattoria; per questo ha accolto di buon grado il ruolo di presidente onorario dell’Accademia.

Anche i titolari delle Magnolie, Rita e Ruggero Mancin hanno subito risposto con entusiasmo all’idea di ospitare la sede dell’associazione ed il loro

ruolo è andato ben oltre alla semplice ospitalità, infatti nei menù del ristorante sono sempre stati presenti piatti al tartufo, ma soprattutto perché il cuoco, Costantino Loiacono, marito di Rita, e il figlio Giuseppe sono sempre molto attenti all’evoluzione della cucina e pronti ad inventare sempre nuovi gustosi piatti. Ultimo in ordine di tempo un tortino in cui gli ingredienti principali sono tartufo e storione, uno



straordinario equilibrio tra il più nobile dei prodotti della terra dal profumo forte ed inebriante e il più "mitico" e straordinario pesce dal sapore determinato. Un inno alla meravigliosa terra del Delta del Po.

