A Capizzi, storie di cani, tartufi, uomini e suini

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 16 Dicembre 2016 10:20

L'appuntamento tra i boschi di **Capizzi** (ME), alla ricerca del tartufo siciliano, era stato fissato per il **23 Ottobre 2016**, ma le avverse condizioni atmosferiche lo hanno spostato allo scorso **4 Dicembre**, periodo non ideale per il prezioso fungo, ma che comunque poteva essere foriero di belle sorprese, così come poi è stato.

L'incontro, organizzato da **Nino Parasuco**, macellaio del ridente paesino montano, si è svolto con l'indispensabile disponibilità di **Peppino Russo**, appassionato cavatore e papà del tartufo di **Capizzi**, da lui casualmente scoperto circa 8 anni fa in una buca scavata da un maiale selvatico, e fautore dell'omonima sagra iniziata nel 2013. Però prima di parlarvi degli uomini, dovrò iniziare dai cani perchè in definitiva, nonostante l'esperienza del cavatore/addestratore, è il naso del cane che fa la differenza ed è lui che lo cava materialmente.

Il primo si chiama **Briciola**, un nome molto comune tra i cani di piccola taglia, infatti il nostro tartufato amico è una meticcia di volpino, acquistata da **Peppino Russo** nel 2012 è stata sin da subito addestrata al fine di sostituire **Jack**, il suo primo cane da tartufi, un altro meticcio di volpino. **Peppino** è convinto che i cani puri di razza non siano i più adatti per la ricerca del prezioso fungo. Oggi **Briciola** è un cane ricercatore molto esperto e felice di scorrazzare tra i boschi per aiutare il suo amico **Peppino** a cavar tartufi.

Il secondo protagonista di questa storia si chiama **Lilla**, un'altra femmina, figlia di **Briciola**, molto più giocherellona e spensierata, per lei il tartufo è proprio un gioco, ma sta imparando in questi giorni, quella del 4 Dicembre è stata solo la quarta uscita, ma già prolifica, evidente segno della stretta relazione che lega **Peppino** ai suoi animali. Altri due cani già addestrati non hanno partecipato alla mia gita di "caccia", si tratta di ~~**Macchia**~~, un Bracco-Pointer, e di ~~**Sheila**~~, sorella di ~~**Lilla**~~.

Dopo questa doverosa presentazione di quelli che sono stati i cani-cavatori del tartufo di **Capizzi**, posso passare al loro amico **Peppino Russo**, descrivendo così un evidente caso di appassionato della natura. Si, perchè **Peppino** cerca tartufi principalmente perchè amante del contatto con la natura ed è sostenitore e promotore del suo territorio capitino. Negli ultimi anni, **Peppino** si è dedicato alla coltivazione di molti hobbies, tra i quali figura, oltre a quello della raccolta dei funghi, anche l'allevamento di conigli giganti, la pesca nei laghi e l'allevamento e l'incrocio di galline di varie razze che puntualmente poi lo premiano con delle particolarissime uova dal colore celeste, verde o cioccolato, piuttosto che a bassissimo contenuto di colesterolo.

"Suinis in fundo", concedetemi questa licenza "poetica" perchè adesso è arrivato il momento di **Nino Parasuco**, titolare dell'omonima macelleria. Dovete sapere che a **Capizzi**, come d'altronde in altre comunità ad economia agricola, l'ho già scritto più di una volta, il suino selvatico, più o meno nero, è di casa, attorno a lui una volta ruotava una vera economia della sopravvivenza in cui esso rappresentava una fonte importante di sostentamento e di cui non si buttava via nulla. Oggi, in parte, è ancora così, è quindi rimasta quest'abitudine ad allevare allo stato semi brado e consumare il suino, ma sempre riconoscendo in esso una funzione fondamentale, ciò ricorda molto il rapporto simbiontico e di rispetto che esisteva tra gli indiani d'America e i bisonti. Ovviamente stiamo parlando di animali, selvatici o in una sorta di "libera cattività", alimentati in modo naturale, spesso con

ghiande, come ancora oggi viene effettuato presso l'allevamento di **Piazza Armerina** (EN) appartenente ai parenti e quindi anche ai fornitori di **Nino**.

Come ho già scritto diverse volte, a prescindere dalla razza, l'alimentazione in un animale, i cui sottoprodotti o le carni sono destinati al consumo umano, è di fondamentale importanza. Nel caso del suino, già solo praticando un'alimentazione naturale, si riesce ad aumentare la quantità di acidi grassi monoinsaturi, come ad esempio l'acido oleico, si proprio quello dell'olio extravergine d'oliva, e di acidi grassi polinsaturi a volte superando i temibili saturi, come d'altronde dimostrato nel suino nero dei **Nebrodi**, in seguito al monitoraggio delle razze mediterranee, durante la presentazione dei risultati del Progetto Qubic. In sostanza è come se le carni che potrebbero causare dei danni alla salute, ad esempio con l'aumento del colesterolo, contenessero esse stesse un antidoto e controbilanciassero i propri effetti negativi.

Dopo una lauta colazione mattutina di benvenuto offerta e organizzata da **Nino Parasuco** e denominata "antigelo sul cofano del Pajero", scaturita dalla necessità di contrastare i 6 gradi ambientali di quella giornata e costituita da salumi casalinghi rigorosamente senza conservanti e vino autoprodotto, sono finalmente iniziate le ricerche del tartufo. Durante la "caccia" ho imparato da **Peppino Russo** che esistono le tartufaie, cioè zone ben definite di bosco in cui si formano determinate varietà di tartufi, essi si riproducono tipicamente ogni anno con pezzature che variano dalla dimensione di una nocciolina del peso di circa 10 grammi, fino all'arancia del peso di circa 350 grammi, almeno in base ai ritrovamenti finora avvenuti.

La prima tartufaia visitata è stata quella dell'**Uncinatum**, una delle varietà più ricercate che è possibile cavare nel territorio di **Capizzi**. In **Sicilia**, essendo esso relativamente difficile da trovare, il suo prezzo può arrivare anche a 500-600 Euro al Kg. La seconda tartufaia è stata quella del **Brumale**, assimilabile più o meno allo stesso valore dell'**Uncinatum**, ma meno richiesto dal mercato, nonostante le sue caratteristiche organolettiche siano molto simili. Nonostante la distanza e le condizioni scoscese del terreno sono comunque riuscito a registrare qualche secondo di video che vi propongo qui di seguito.

{youtube}j00hxN0B_c4{/youtube}

Durante la ricerca ho visto che in definitiva è il cane che "cava" il tartufo, portandolo poi al suo addestratore, ecco perchè prima ho impiegato il termine cane-cavatore, in sostanza è lui che fa tutto il lavoro, pertanto bisogna cercare di non disturbarlo con rumori o odori, infatti durante la mia gita **Peppino** andava avanti con i cani ed io, con il resto della compagnia ero al seguito, il problema per me è stato quello di riuscire ad avvicinarmi repentinamente per foto e video prima che il cane prendesse la sua preda! Due sono i maggiori avversari nella ricerca del tartufo, il primo è sicuramente il maiale selvatico, molto ghiotto del fungo sotterraneo, il secondo purtroppo è l'uomo, cioè il cavatore improvvisato, senza rispetto per la natura, che scava e che non copre il buco lasciato, come invece effettua sempre **Peppino**. Infatti, in caso di buca con ritrovamento, ricoprendola si favorisce il reimpianto delle le spore, questo agevola un'eventuale nuova riproduzione. Il migliore animale cavatore resta però il maiale, difficile da addestrare e vietatissimo in alcune regioni d'Italia per la distruzione del territorio che esso provoca con le sue buche incontrollate.

Nei boschi di quercia e faggio di **Capizzi** si trovano anche i bianchi **Rufum** e **Oligospermia**, non commerciabili, poi il nero **Scorzone** e il bianco **Borchi**, cioè il cosiddetto **Bianchetto**, particolarmente richiesto poichè collocabile subito sotto il bianco pregiato d'Alba, dal prezzo simile o superiore all'**Uncinatum**. in sostanza in ogni mese

dell'anno è possibile cavar tartufi di una o più varietà, i periodi sono i seguenti:

Scorzone: Aprile-Settembre
Uncinatum: Settembre-Gennaio
Brumale: Novembre-Dicembre
Borchi: Gennaio-Maggio

Questo è lo scenario in cui mi sono, molto volentieri, calato, un'ambiente condito di tanta genuinità, non solo di alimenti, ma anche di persone come ad esempio **Giuseppe Vivaldi**, veterinario di **Capizzi** che ci ha accompagnato durante la caccia al tartufo, piuttosto che di **Pippo Zuccarà** e **Vincenzo Dattolo**, i "fuochisti" specialisti in forno e griglia di **Nino Parasuco**, già conosciuti durante l'ultima sagra, nonchè **Pietro Alesi**, suocero di **Nino** detto **Zio Pietro** e produttore di uno dei migliori vini casalinghi che io abbia mai bevuto. Persone straordinariamente legate al loro territorio, ma talvolta anche portatori di tristi storie di emigrazione, **Capizzi** è rimasta decimata da questa piaga, ma ogni loro racconto che ho ascoltato, comunque è sempre stato saturo di quell'orgoglio e attaccamento alla propria terra che solo noi siciliani possediamo, e questa caratteristica non c'è Germania o Stati Uniti che ce la possa togliere.

La giornata si è quindi conclusa nella "grassonier", si avete letto bene, il nome, scritto alla francese, mi è piaciuto coniarlo per indicare il casolare dotato di tutti i comfort in cui gli uomini della famiglia e gli amici di **Nino** si riuniscono a gozzovigliare a base di suino, da non confondere con la "garconiere", questo si che è francese, adibita a ben altri svaghi! Qui è stato un crescendo di tagliatelle al tartufo, costatine di maiale, salsicce convenzionali, al tartufo e con la copertina di cotenna, quest'ultima è una particolarità della **Macelleria Parasuco**, ma anche del quasi scomparso budello di maiale secco all'origano, dal gusto forte e quindi non per tutti i palati.

Pertanto, dopo questa lunga esperienza posso affermare ancora con più convinzione e certezza di prima che il tartufo a **Capizzi** esiste, ed anche abbondante se si considera che in un territorio di circa mezzo km quadrato in sole due ore ne abbiamo trovati parecchi anche se piccolini, nonostante i cani fossero continuamente disturbati dalle mie incursioni fotografiche.

moocasa_albumid=6360646254972639265