

GR7 Cultura

"TARTUFO" CIBO DEI POTENTI UN AFRODISIACO NATURALE

di Giorgio Pernisco

PRINCIPE DEI FUNGHI

Dal recente viaggio in Italia dei coniugi Gorbaciov i giornali hanno riportato ampiamente, comprese le cronache delle colazione e dei pranzi ufficiali a cui la celebre coppia ha partecipato, e molti avranno notato la presenza costante nei menù del principe dei funghi: il prezioso tartufo bianco, il cui nome scientifico è *Tuber magnatum*; dove "magnatum" non significa "da mangiare" ma "dei magnati" cioè dei potenti, e questa volta chi lo mangiava potente era davvero. Principe dei funghi abbiamo detto, se non altro per il prezzo da gioielleria; e di un vero gioiello si tratta, non certo per gli occhi ma di sicuro per il naso.

Tutta la bellezza del tartufo è nello straordinario odore che ne riscatta l'aspetto da "patata". Un aroma tutto particolare, vagamente solforoso, non apprezzato da tutti, ma che certo non lascia indifferenti. Se l'aspetto di questi funghi è misero, dal punto di vista nutrizionale, poi, sono da ritenere del tutto insignificanti: un etto di tartufi equivale a 75 calorie, ma per la struttura chetosa e coriacea sono di difficile digestione e quindi di valore nutrizionale praticamente nullo.

UNA STORIA DI TUTTO RISPETTO

Ciò nonostante, per quell'odore, gli uomini se ne sono sempre cibati, rubandolo ai maiali e ai ca-



ni, che ne sono altrettanto ghiotti. Esistono testimonianze del consumo dei tartufi che risalgono a 3.000 anni A.C.: per Babilonesi, Greci e Romani era un prezioso alimento, anche se il gastronomo Apicio ne dà una ricetta in cui devono essere bolliti (sic!).

Plinio il Vecchio, nella sua "Naturalis Historia" ne descrive 5 specie e li definisce "rigonfiamenti o callosità della terra, conseguenti a un vizio di natura". Strana definizione che rimanda forse alle caratteristiche afrodisiache che già gli antichi attribuivano al tartufo. Ancora più chiaro su questo argomento è il Tanara che nel "Testamento del Porco" del 1658 riporta testualmente: "Lascio a Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartufi dal suo orto". Si racconta poi che in Francia all'inizio del secolo scorso il Ministro Villèle usasse tacchine tartufate come strumento di corruzione (che Andreotti conosca l'aneddoto?).

VIZIO E CORRUZIONE

Vizio di natura, strumento di corruzione, ma soprattutto potente afrodisiaco: Bartolomeo Sacchi detto il Platina nel 1474 così lo descrive: "è un eccitante della lussuria. Perciò è servito frequentemente nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere". E' la scia odorosa, di chiara connotazione sessuale, che unisce il tartufo con il naso dell'uomo ed anche di cani e maiali, e la ricerca scientifica ha dato conferma a questa antica e radicata credenza. Le sostanze chimiche che determinano lo straordinario aroma del tartufo sono essenzialmente due: la prima, più prepotente ma anche meno significativa, è il Bis-metilmetano, molecola semplice e che viene facilmente sintetizzata industrialmente (attenzione a oli, creme, patè e a tutte quelle preparazioni "al tartufo" che si prestano alla sofisticazione!); la seconda è la 5alfa-androst-16-en-3alfa-olo, vero motore del tartufo anche se in concentrazioni molto basse.

SPRAY PER MAIALI

Questa sostanza appartiene al gruppo dei "ferormoni", molecole simili agli ormoni, non dotati di attività ormonale, ma di attività "odorosa" che servono a richiamare gli animali dei due sessi alla funzione riproduttiva. Sull'efficacia di tali sostanze nel maiale non vi sono dubbi, tanto che sono in commercio "bombolette spray" con tali odori, che servono a migliorare le

attività sessuali dei maiali nei grandi allevamenti intensivi. I ferormoni sono sintetizzati nei testicoli dei maiali e attraverso il sangue si concentrano nelle ghiandole salivari, durante il "corteggiamento" queste sostanze passano nella saliva e tipica è la schiuma alla bocca del verro "in amore": l'odore dei ferormoni ha una notevole importanza a "convincere" la scrofa ad accettare il maschio.



I FERORMONI E L'ATTRAZIONE SESSUALE

Queste stesse molecole sono state individuate nei testicoli dell'uomo e vengono concentrate dalle ghiandole ascellari; i peli ascellari poi avrebbero la funzione di "spargere" tale odore. Queste sostanze steroidee hanno quindi la capacità di aumentare l'interesse alle attività sessuali, non l'eventuale "potenza" dell'atto, né tanto meno la sua "efficacia" espressa in termini di percentuale di gravidanze. Tornando al tartufo, ve ne consiglio un uso del tutto nuovo (suggerimento valido anche per la Premiata Ditta Brezzi): profumo e after shave al tartufo, altro che lavanda e mentolo. E per chi non può permettersi della profumeria tartufata? Niente paura, si è scoperto che anche alcuni vegetali, tra cui il sedano e la carota, contengono ferormoni, anche se in concentrazioni inferiori: chi si accontenta "gode"!

