

Presentazione della mostra

## **Eros e Tartufi**

### § ORGANIZZAZIONE

Enoteca Regionale “Colline del Moscato”, Castello dei Busca, Mango

in collaborazione con:

Comune di Mango

Associazione culturale “I Cavalieri d’Aleramo” di Alba.

### § CURA DELL’ESPOSIZIONE

Giordano Berti, storico dell’arte, saggista.

### § ALLESTIMENTO

ArtStudioLetizia.

### § SEDE DELL’ESPOSIZIONE

Castello dei Busca, Salone d’Onore, Enoteca Regionale “Colline del Moscato”  
Piazza XX Settembre 19, Mango CN.

### § PERIODO DI APERTURA

Dall’8 ottobre al 18 novembre 2011.

### § ORARI DI APERTURA

Lunedì e Martedì: ore 9:00 – 13:00. Chiuso al pomeriggio.

Mercoledì, Giovedì e Venerdì: ore 9:00-13:00 e 14:00-19:00.

Sabato e Domenica: ore 10:30-13:00 e 14:00 - 19:00.

## PREMESSA

Questa mostra è dedicata ad un fungo molto particolare, il tartufo, avvolto da un'aura quasi mitica. Non è sufficiente, infatti, chiamare in causa lo spiccato sapore del tartufo per giustificare quell'aura, e nemmeno la sua rarità è sufficiente a dare conto del "potere desiderante" emanato da questo fungo tuberoso, del tutto simile ad una banalissima patata.

Come spiegare il fascino che il tartufo esercita su artisti e letterati, oltre che su cuochi più o meno blasonati, gourmet di vario livello e buongustai rusticani?

Domande che trovano parziale risposta in questa mostra assolutamente inedita, basata sui risultati di una decennale ricerca storica e documentaria. Una mostra, è doveroso sottolinearlo, ideata per essere in perfetta sintonia con il tema portante della Fiera Internazionale del Tartufo bianco d'Alba del 2011. Tra l'altro, anche le colline che circondano Mango nascondono questo prezioso frutto.

Dall'allestimento di questa mostra nei locali dell'Enoteca regionale "Colline del Moscato" di Mango deriverà una straordinaria visibilità per il paese e per il territorio circostante nel periodo della Fiera del Tartufo di Alba, con ricadute positive, in termini economici, all'economia locale, anche grazie al fatto che l'esposizione sarà affiancata da varie iniziative a supporto e complemento, come lo "Sposalizio fra Tartufo e Moscato".

Prima di entrare nel merito dell'esposizione è necessaria una breve introduzione al tema portante.

*Valter Bera, Presidente dell'Enoteca Regionale "Colline del Moscato"*

*Silvio Stupino, Sindaco di Mango*

## CENNI STORICO-SCIENTIFICI

Da tempo immemorabile gli esseri umani apprezzano i tartufi non solo per il sapore prelibato, ma anche per le loro proprietà afrodisiache. Già il medico greco Galeno (II sec. d.C.) sosteneva che il tartufo "può disporre alle voluttà", e poiché la medicina galenica rimase in auge in Europa sino alla seconda metà del XVI secolo, i medici consigliavano cibi al tartufo ai pazienti afflitti dall'impotenza.

Le citazioni letterarie potrebbero essere numerose, ma è sufficiente riportare quella dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che nel 1474 pubblicò a Roma il libro *De honesta voluptate et valetudine*. Sosteneva il Platina che il tartufo: «...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. Se questo viene fatto al fine di procreare, è cosa lodevole. Se invece si fa a scopo di libidine (come sono soliti fare parecchi oziosi ed intemperanti) è cosa quanto mai detestabile».

Molto più sinteticamente, il cuoco bolognese Baldassare Pisaneli, nel suo *Trattato della natura de' cibi e del bere*, edito per la prima volta a Roma nel 1583, scriveva dei giovamenti erotici portati dai tartufi: «Sono delicati al gusto, aumentano le sperma, e l'appetito del coito...».

Anche se nel Rinascimento non esisteva la prova scientifica degli effetti afrodisiaci dei tartufi, queste idee sono rimaste sostanzialmente inalterate nei secoli successivi. Solo agli inizi dell'Ottocento qualcuno deviò leggermente dalle credenze tradizionali. Tra costoro, il politico e gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin, nel suo celebre *Physiologie du goût* (1825), dopo una lunga disquisizione sulle sue personali esperienze affermava: «Il tartufo non è per certo un vero afrodisiaco, ma esso può, in talune occasioni, rendere le donne più arrendevoli e gli uomini più desiderosi di piacere».

Opinioni personali, quelle di Brillat-Savarin, che non hanno minimamente sfatato la fama erotica del nobile fungo ipogeo. Valga per tutti l'esempio del dott. Omero Rampini, autore nel 1926 di *La cucina dell'amore*, un manuale culinario afrodisiaco "per gli adulti dei due sessi". Senza contraddire direttamente il gastronomo francese, Rampini riportò una serie di ricette italiane, francesi e russe nelle quali il tartufo risulta essere non un semplice aroma, quanto l'elemento capace di stimolare gli appetiti sessuali.

Ai nostri giorni, la scrittrice cilena Isabel Allende ha rilanciato con forza l'idea che vi sia un rapporto diretto fra sesso e tartufi in *Afrodita, racconti, ricette e altri afrodisiaci*. Nel capitolo *Se non è vero...*, la Allende racconta: «Molti anni fa invitai a cena, con la chiara intenzione di sedurlo, uno sfuggente cavaliere, la cui fama di buon cuoco mi obbligò a dare il meglio di me. Decisi che un'omelette di *tartufi* cosparsa da una nuvoletta di caviale rosso (quello grigio andava oltre le mie possibilità) rappresentava un esplicito invito *erotico*, qualcosa come regalare rose rosse e il Kamasutra».

Nel proseguimento del racconto, la Allende riporta per vere una grande quantità di notizie riguardanti Madame Du Barry, De Sade, il re Luigi XIV, Napoleone e Rasputin; questi illustri personaggi, a dire della scrittrice, sarebbero stati degli accaniti mangiatori di tartufi proprio per le loro proprietà afrodisiache. Sono notizie leggendarie, forse addirittura inventate dalla stessa Allende, ma il piacere della lettura fa perdonare questa e altre ingenuità.

Ma allora, le proprietà afrodisiache dei tartufi sono realtà o fantasia?

Recentemente alcuni ricercatori delle università di Monaco e di Lubeca hanno appurato che gli effetti afrodisiaci del tartufo sono reali e vanno attribuiti alla presenza, tra le sue molecole, di sostanze odorose che agiscono al livello olfattivo sia in certi animali sia nell'uomo, determinando una sottile, inconsapevole attrazione sessuale per l'altro sesso.

Pare, infatti, che alcuni tipi di tartufi contengano un composto di tipo steroideo (i-delta-16-steroidi) che possiede un odore particolarmente intenso. In altri tipi di tartufi è stata riscontrata una sostanza simile al testosterone; si chiama 5-alfa-androst-16-cn-3-alfa-olo (detto anche alfa-androstenolo).

Sostanze odorose di questo genere sono prodotte nei testicoli di vari animali (per esempio, maiali, cinghiali e cani). Nella fase di corteggiamento, le molecole steroidee migrano nelle ghiandole salivari e invadono la bocca, attirando così la femmina predisposta all'accoppiamento.

Nell'uomo alcune di queste sostanze odorose, chiamate feromoni, vengono secrete durante le effusioni amorose, dalle ascelle. Altre molecole eccitanti sono presenti costantemente nell'urina della donna.

Esistono, inoltre, alcuni test sperimentali che hanno dimostrato l'efficacia del tartufo. In uno di questi, degli uomini dovevano esaminare le foto di donne vestite normalmente, senza alcun sottinteso erotico, e dare una valutazione del loro sex appeal. I soggetti che davano punteggi più alti avevano annusato l'alfa-androstenolo. Un altro esperimento, effettuato nella sala d'attesa di un ++ 3656+58/preventivamente spruzzate con alfa-androstenolo. Non a caso, questa sostanza chimica è usata da tempo in alcuni prodotti cosmetici femminili, pubblicizzati per la loro capacità di seduzione, in altre parole, per attrarre potenziali partner sessuali.

A queste proprietà chimiche va aggiunto, naturalmente, il piacere che si prova a tavola, allorché si assaporano piatti stuzzicanti a base di tartufo. Se poi le leccornie sono accompagnate da ottimo vino, e se il pranzo o la cena si svolgono in un ambiente riservato, è quasi scontato che l'uomo e la donna siano più rilassati e disposti alla... confidenza. Sono questi gli ingredienti principali che proiettano il tartufo in quella dimensione erotica che, da sempre, fa sognare i seduttori di ogni nazionalità.

*Giordano Berti, Presidente dell'Associazione culturale "I Cavalieri d'Aleramo" di Alba*

## CONTENUTI DELL'ESPOSIZIONE

Il percorso espositivo inizia con elementi scenografici contenenti ritratti di famosi personaggi che hanno raccontato dei poteri afrodisiaci del tartufo (Teofrasto, Galeno, Platina, Pietro Aretino e così via), accompagnati da citazioni delle loro opere.

Due straordinarie acqueforti settecentesche, in originale, attestano l'antichità delle credenze nelle qualità afrodisiache dei tartufi: *La raccolta del tartufo* (1731) di Martin Tyroff, e *Il fulmine di Giove* (1733) di Bernard Picart. Sono esposte, inoltre, alcune riviste d'inizio Novecento che utilizzano il mito del tartufo afrodisiaco per satireggiare i *tombeur des femmes*.

Si arriva infine alla sezione pittorica, dove è stato privilegiato il figurativo nelle più diverse tecniche espressive: illustrazione, fotografia, olio, computer graphic. Accanto ad alcuni nomi ben noti, come Elisabetta Trevisan ed il bulgaro Atanas Atanassov, vi sono artisti di straordinaria qualità che in tempi recenti hanno interpretato in modo originale il tema del rapporto fra tartufi e seduzione.

Tutte le opere si caratterizzano per un contenuto sottilmente erotico che evoca le mitiche proprietà afrodisiache del tartufo; le stesse proprietà sottolineate, lungo il percorso espositivo, da curiose ricette a base di tartufo tratte da antichi libri.

*Letizia Rivetti, progettista, ArtStudioLetizia, Mango*

## § MATERIALI STORICI ORIGINALI

### *La raccolta del tartufo nella Bibbia*

Acquaforte da *Physica Sacra*, di Johann Jakob Scheuchzer

Augsburg, Pfeffel, 1731

L'incisione di Martin Tyroff (Augsburg 1704 - 1759 ca) mostra l'episodio biblico (*Genesi* 30:14) in cui Rachele domanda a Lia un poco di erba *dudaim*, alla quale erano attribuite virtù afrodisiache. Tradizionalmente quell'erba è identificata con la mandragora, ma l'autore di questo commentario alla Bibbia, il fisico svizzero J. J. Scheuchzer (Zürich 1672 - 1733), suggerì la possibilità che si trattasse di *Terrae tuber*, vale a dire tartufo.

### *Il fulmine di Giove (Giove seduce Semele)*

Acquaforte da *Le Temple des Muses, ou sont representes les évenemens les plus remarquables de l'antiquité fabuleuse*, di Antoine La Barre de Beaumarchais

Amsterdam, Zacharie Chatelain, 1733

Nel I secolo d.C. il poeta latino Giovenale narrò che l'origine del *Tuber terrae*, il tartufo, si deve ad un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia. Poiché Giove era famoso per la sua attività sessuale prodigiosa, al tartufo si attribuivano qualità afrodisiache. L'illustrazione di Bernard Picart (Paris 1673 - Amsterdam 1733) correda il pregiato libro mitografico di La Barre de Beaumarchais (Paris 1680 ca – 1757 ca).

### *Taillevent, grande cuoco del re di Francia*

Stampa sciolta su carta nobile, inserita in una rivista francese, che riproduce una xilografia dall'opera *Le Viander*, stampata a Parigi nel 1490;

Nato in Francia verso il 1310, Guillaume Tirel, detto Taillevent, è stato il primo cuoco francese ad ottenere una certa fama, grazie alla sua attività presso il re di Francia e alla redazione verso il 1350 di un'opera che, dopo l'invenzione della stampa, ebbe varie edizioni. In questa illustrazione quattrocentesca si vede il cuoco mentre accoglie un contadino che tiene per il collo un'oca e regge nella destra una cesta colma di tartufi neri. È noto che fegato d'oca e tartufi del Périgord sono gli ingredienti principali di un gustoso paté. Alla finestra si vede una dama col seno scoperto: una chiara allusione alle virtù afrodisiache del tartufo. Confrontando questa illustrazione con l'originale è evidente che c'è stata una manipolazione, in quanto nel cesto ci sono tre oche, mentre la donna alla finestra non ha il seno nudo. Non avendo la possibilità di leggere l'articolo che affiancava l'immagine non è possibile capire il senso della manipolazione.

### *Ritratto di Brillat-Savarin*

Xilografia tratta da *Physiologie du goût*, Parigi, 1825

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755 –1826), politico francese appassionato di gastronomia, è rimasto famoso per il suo trattato sulla fisiologia del gusto, un capitolo del quale è dedicato ai tartufi e alle loro presunte proprietà afrodisiache, che egli in gran parte smitizzò. Fu Brillat-Savarin a definire il tartufo nero, “diamante nero della cucina”.

### *Il maiale da tartufi*

Litografia in *Simplicissimus*, Munchen, 14 April 1920

Questa rivista satirica, nata alla fine dell'Ottocento, visse fino all'avvento del nazismo, prendendo di mira l'aristocrazia e l'alta borghesia tedesca. L'illustrazione di Max Schwarzer (1882-1955) raffigura un uomo più che benestante in cerca di un'avventura galante: da qui il titolo *das trüffelschwain*.

### *Tutti i maiali non hanno lo stesso modo di cercare tartufi*

Cartolina postale. Stampa tipografica

Francia, 1920 ca.

Il titolo della scenetta allude al corteggiamento da parte di un damerino nei confronti di una contadina guardiana di maiali.

## MATERIALI SCENOGRAFICI

Strutture a forma di libro contenenti citazioni di opere letterarie accompagnate da illustrazioni sul tema.

Ricette da antichi libri.

Un grande letto a baldacchino sul quale è proiettato un video con scene di seduzione.

Una grande struttura in ferro ritrae due amanti abbracciati, sottolineati da luci multicolori che si accendono ad intermittenza.

## OPERE DI ARTISTI CONTEMPORANEI

N° 12 opere, diverse per dimensioni e tecniche: fotografia, olio su tela, computer graphic, illustrazioni e collages.

## CURRICOLA DEGLI ORGANIZZATORI E DEI CURATORI

### *Associazione culturale “I Cavalieri d’Aleramo”*

Assieme all’Accademia Aleramica, che ne costituisce il braccio operativo, l’Associazione culturale “I Cavalieri d’Aleramo”, è nata nel 2000 allo scopo di alimentare una cultura vivace e propositiva nella Marca Aleramica, vale a dire i territori compresi tra Monferrato, Langhe, Roero, Saluzzese e Liguria di Ponente. Obiettivo: qualificare l’intera Marca Aleramica come un grande distretto turistico e ottenere una ricaduta economica positiva in tutte le sue aree, specie le più disagiate.

Nell’arco di 10 anni, sotto la guida di Raoul Molinari, I Cavalieri d’Aleramo e l’Accademia Aleramica hanno riscoperto particolari eventi o personaggi che hanno coinvolto questa o quell’area aleramica, hanno valorizzato alimenti tipici o storici di questa o quell’area (vini, ortaggi, formaggi, tartufi e così via) per mezzo di rassegne di eccellenze enogastronomiche, hanno realizzato mostre storiche e didattiche, convegni, spettacoli e opere editoriali.

Sede operativa: Piazza San Paolo, 3 - 12051 Alba Cn – Tel e fax 0141.89495

E-mail: [accademiaaleramica@gmail.com](mailto:accademiaaleramica@gmail.com) - Sito web: [www.accademiaaleramica.com](http://www.accademiaaleramica.com)

### *Giordano Berti*

Giordano Berti, scrittore bolognese, storico dell’arte, direttore dell’Istituto Graf, organizza mostre e convegni. Ha pubblicato decine di saggi storici e opere di narrativa per importanti editori (Mondadori, Fabbri, Rizzoli, Vallardi, Xenia, Lo Scarabeo, Armenia). Collabora con varie riviste di cultura, tra le quali Focus Storia, Charta, Medioevo, Atmosphere.

A Giordano Berti è dedicata una pagina sull’enciclopedia web Wikipedia, contenente l’elenco delle attività culturali svolte nell’arco di 25 anni.

Sede operativa: Via Galvani 14 – 40033 Casalecchio di Reno Bo – Tel 349.2602198

E-mail: [giordano.berti@gmail.com](mailto:giordano.berti@gmail.com) - Sito web: [www.giordanoberti.it](http://www.giordanoberti.it)

### *ArtStudioLetizia*

ArtStudioLetizia nasce nel 1996 come studio di comunicazione e progettazione di interni. L’esperienza nell’ideare si è poi concretizzata in importanti collaborazioni con Enti pubblici ed Aziende private, committenti di stand fieristici e scenografie a tema storico, artistico ed enogastronomico, sia per ambienti commerciali sia per mostre di alto livello culturale.

L’ArtStudioLetizia utilizza vari strumenti di comunicazione, dal cartaceo al multimediale, dando vita ad installazioni di grande efficacia.

Sede operativa: Borgata Olano 12 - 12056 Mango Cn – Tel 339.2904134

E-mail: [artstudioletizia@gmail.com](mailto:artstudioletizia@gmail.com) - Sito web: [www.artstudioletizia.it](http://www.artstudioletizia.it)