



Il tartufo di Sant'Agata Feltria, Sant'Angelo in Vado, Acqualagna e Pergola

Ottobre: mese di funghi, tartufi, zucche e castagne.

A proposito del tartufo: tutti i Riminesi conoscono Sant'Agata Feltria, Sant'Angelo in Vado, Acqualagna e Pergola: le località a un tiro di schioppo (si fa per dire) dalla nostra città e note anche a livello nazionale per il tartufo bianco pregiato, il "tuber magnatum pico"; ma il tartufo più profumato, più famoso, più ambito e più caro è quello di Alba.

Forse perché è stato sempre il più reclamizzato... adesso però voglio raccontarvi un particolare che non conoscete.

Quando prestavo servizio in stazione a Rimini e quando i treni notturni espressi espletavano servizio postale e servizio merci e bagagli e soprattutto quando i treni percorrevano l'intera Italia (allora esistevano gli espressi Lecce-Torino, Lecce- Milano, Bari—Trieste e viceversa) in stazione a Rimini si presentavano, tutte le notti, due persone con un cesto ben confezionato e chiuso dal quale usciva un profumo intenso.

Era il pregiato tartufo di Acqualagna che veniva spedito ad Alba e che la mattina stessa avrebbe fatto bella figura sui banchi del mercato di Alba e venduto come TARTUFO D'ALBA.

Questo perché come tartufo d'Alba aveva una quotazione di gran lunga superiore a quello delle vicine Marche. Venivano fino a Rimini a spedirlo perché l'espresso non fermava nella stazione di Pesaro.

Erano treni che nell'orario avevano in programma poche soste, mi sembra di ricordare Bari, Foggia, Pescara, Ancona, Rimini, Bologna, e l'arrivo a Milano o Torino.

Agli addetti al ricevimento bagagli (ditta appaltatrice) lasciavano come mancia piccoli tartufi non commerciabili, ma profumatissimi, che accettati con gran piacere, venivano consumati con piatti di tagliatelle fatte col mattarello, coinvolgendo tutti gli addetti ai lavori che erano presenti in servizio notturno.

Guido Pasini

[Read More](#)
