



Treasure hunt

CACCIA AL TESORO

text Teresa Favi photo Dario Garofalo

A sunny Autumn day, an enchanted forest, a truffle experience with a very special guide: Cristiano Savini
Un soleggiato giorno d'autunno, un bosco incantato, una truffle experience con una guida molto speciale, Cristiano Savini

Hiking boots and comfortable trousers on, we arrive at the entrance of the Boscone estate in Forcoli late in the morning, where we had arranged to meet: an enchanted and silent forest, sandy soil, scents of moist ferns, poplars and oaks. We are in the province of Pisa, in a very green area away from mass tourism that stretches over Tuscany to the hills of the Chianti areas close to Florence and Siena. Mission of the day: truffle hunting. We know it is not that common to meet at this time for such events, but Cristiano Savini - fourth generation of truffle hunters and traders - has been so kind not to ask us to get up at the typical ungodly hour of 3:00 a.m., as he himself does when he doesn't have to travel for work, together with the other 650 truffle hunters who have joined his family company to give life to a gastronomic sector of a very high quality acknowledged at an international level. "I know this forest like the back of my hand" says Cristiano, who found in this area an impressive white truffle of 1.450 Kilograms in 2007. "This is the forest where my grandfather Zelindo, who was a farmer" he continues "became aware, during the Sixties, of the value of these precious tubers which was still underestimated over here". Riding his Vespa scooter - which is kept by his grandnephews in the family shop in Piazza d'Ascanio, in front of the many cans in the shop windows and a desk where people can taste the shop's truffle specialties - Zelindo started to get the attention of the truffle hunters of the area and to carry the first truffles to

Scarponi ai piedi e pantaloni comodi indosso ci presentiamo all'appuntamento a metà mattino all'ingresso del Boscone di Forcoli, un bosco incantato e silenzioso, fondo sabbioso, effluvi umidi di felci, querce e pioppi. Siamo in provincia di Pisa in una zona verdissima e immacolata dal turismo di massa, che si spinge nell'interno della Toscana fino a lambire le colline del Chianti fiorentino e senese. Missione del giorno, una battuta di caccia al tartufo. Sappiamo che è un orario poco ortodosso per questo genere di cose, ma Cristiano Savini - quarta generazione di cercatori e commercianti di tartufi - ha avuto la premura di risparmiarci la levataccia di rigore alle 3 di notte come è uso fare lui stesso quando non è in giro per lavoro e i 650 tartufai che si sono uniti all'azienda di famiglia per creare una realtà gastronomica d'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo. "Questo bosco lo conosco come le mie tasche" spiega Cristiano che nel 2007, proprio da queste parti, ha trovato un tartufo bianco dal peso record di un chilo e 450 grammi. "Era il bosco dove mio nonno Zelindo, fattore, negli anni '60 colse il valore di questi preziosi tuberi ancora svalutati dalle nostre parti" continua il suo racconto. A bordo di una vespa - che i nipoti custodiscono nello spaccio di piazza D'Ascanio, di fronte ai barattolini stipati nelle vetrine e a un tavolo conviviale dove si degustano le specialità di casa, ovviamente a base di tartufo - Zelindo inizia a coinvolgere i cercatori della zona, a viaggiare alla volta di Milano e del Piemonte con in



The truffle experience in Forcoli with Giotto, Savini Tartufi's mascot truffle dog



A meal prepared by Michelin-starred chef Marco Stabile tops off our truffle experience

Milan and Piedmont, until this became his profession. The white truffle season starts at the end of September and lasts the whole Winter; that of the Bianchetto truffle (or Marzuolo) in March, and then it is the turn of the Nero Liscio and the Scorzone. This means fresh truffles and truffle experiences (like this, all open to everybody upon reservation) the whole year", says young Mr. Savini, as we get prepared for our truffle experience, accompanied by Luca - an expert truffle hunter who uses to accompany people in these unique adventures- and, above all, by the quick King of this truffle hunt, Giotto, the undisputed star of the estate, a 9-year-old cross-bred, male dog trained to search for truffles. "All dogs can be trained to search for truffles, they just need to be quick, strong and have excellent nose" explains Cristiano. But is there a breed which is best for this purpose? "the Lagotto Romagnolo, but the most important thing is to personally train them, in this case any dog with short legs, strong build and keen nose is ok; and another thing to remember." he hastens to add "this is like a game for dogs, not a job, and it is important that they continue to consider it as a game". In less than one hour we spotted three small diamonds sticking out of the soil, smelling differently depending on the soil in which they grew but with the same intense notes that make archaic sensations reach with power the brain through the nose, accompanied by amazing olfactory notes of condensed moist wood and hypnotizing wild vibrations. Once we are back again at the estate, we meet other famous names in the Italian food and wine sector that have gathered in Forcoli for a day of special day of sharing: Ursini, Biscottificio MatteiDeseo, Pasta Mancini, Il Borgo del Balsamico, La Via del Tè, La Nicchia di Pantelleria have created, togetherwith Savini Tartufi, a group of friends and producers, the 'Unici', aimed at joining together to achieve two ambitious targets: the best quality of products and eye-catching appearance. Special recipes by starred Chef Marco Stabile of the Ora d'Aria in Florence. And it is also in moments like these that you are happy to be in Italy.

mano i primi tuberi, finché il suo commercio diventa un vero e proprio lavoro. "Adesso e per tutto l'inverno è il momento del Bianco, a marzo del Bianchetto (o marzuolo) che poi lascia il terreno al Nero Liscio e allo Scorzone. Questo significa tartufo fresco e truffle experience (come questa, aperte a chiunque, su prenotazione) tutto l'anno" chiosa il giovane Savini mentre ci prepariamo alla nostra battuta che avviene in compagnia di Luca - tartufo esperto e guida sapiente in occasione di queste esperienze inedite -, ma soprattutto correndo dietro a Giotto, re della cacciata e star indiscussa dell'azienda, un meticcio di nove anni addestrato con successo. "Tutti i cani possono imparare, basta abbiano agilità, forza e naso" spiega Cristiano. Ma esiste una razza speciale per questo lavoro? "Il Lagotto Romagnolo, ma la cosa essenziale è allenarlo personalmente, in questo caso va bene un qualsiasi cane a zampa corta, grossa muscolatura, naso pronunciato; e un'altra cosa..." tiene a puntualizzare "per il cane questo non è un lavoro, è un gioco ed è importante che resti sempre tale per lui". In poco meno di un'ora saltano fuori dal terreno tre piccoli diamanti del bosco, i profumi variano da uno all'altro a seconda della tipologia di terreno nei quali sono nati, ma che in comune hanno un'intensità che fa esplodere dal naso al cervello suggestioni arcaiche, meraviglie olfattive di bosco umido e concentrato, narcotiche vibrazioni selvatiche. Ci accolgono in azienda, al rientro, altre eccellenti realtà enogastronomiche italiane ospiti per una giornata di condivisione a Forcoli, Ursini, Biscottificio MatteiDeseo, Pasta Mancini, Il Borgo del Balsamico, La Via del Tè, La Nicchia di Pantelleria che insieme a Savini Tartufi hanno creato un gruppo di sette amici produttori, 'Unici', decisi a unire i propri talenti per raggiungere due obiettivi ambiziosi: qualità assoluta dei prodotti e originalità dell'immagine. In cucina, lo chef stellato Marco Stabile dell'Ora d'aria di Firenze. E' anche in momenti come questo che benedici la tua casa in Italia.



From top clockwise, Luca, experienced local truffle hunter, and Cristiano Savini, Giotto hunting, and the moment the truffle is dug up