

# Savini-Cecchini, alleanza del gusto

Nasce il "Tonno del Chianti" al tartufo. E a Palaia si mette in moto il "Tartu-go", l'Ape Piaggio allestita per lo street-food

**di Cristiano Marcacci**

► PALAIA

Il rosso granata che simboleggia la ciccia di qualità, incorniciato dalle scritte dorate che accompagnano il prodotto più prezioso che la terra possa offrire. È una vera e propria alleanza del gusto di grande classe quella che ha stretto in queste ultime settimane l'azienda "Savini" di Forcoli, la cui attività nell'ambito della commercializzazione dei tartufi è conosciuta in tutto il mondo.

La nuova partnership tra l'impresa che si trova in località Montanelli e l'Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti scuote in positivo il mondo dei gastronomi. L'abbraccio a tavola tra i Savini e il re dei macellai Dario Cecchini è la notizia delle notizie ed è tutto contenuto in un vasetto che farà presto gola ai buongustai di mezzo pianeta. Si tratta del "Tonno del Chianti", specialità a base di carne suina al tartufo. Sull'etichetta è riportato "Creazione frutto dell'amicizia tra Dario Cecchini e Luciano Savini".

«Proprio così – ci racconta Cristiano Savini, figlio di Luciano –. Il nuovo prodotto è nato quasi per caso, al termine di un pranzo tra amici. Era domenica e mio padre era a mangiare all'Officina della Bistecca di Dario. Ad un certo punto, Cecchini cominciò a sottolineare la qualità dei suoi cosci di maiale e mio padre iniziò a fantasticare nella sua testa. Tornò a casa con venti chili di cosci di maiale nella bauliera dell'auto. Dopo appena due giorni, chiamò Dario e gli disse che aveva da fargli assaggiare un pezzo di "Tonno del Chianti" al tartufo. Cecchini ebbe la stessa reazione di mio padre: fu entusiasta del prodotto e insieme decisero di lanciarlo

sul mercato».

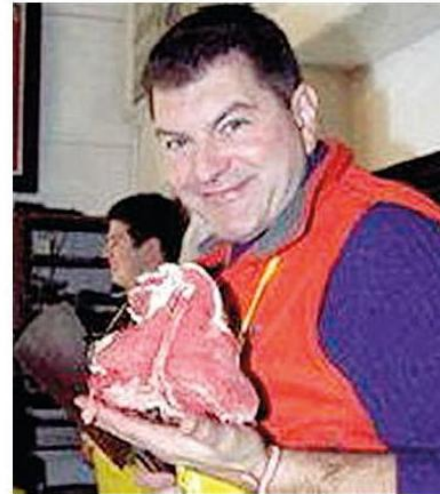
Da lì a completare l'opera è stato uno scherzo da ragazzi. Se si pensa ad un velocissimo piatto della cucina toscana l'abbinamento tra tonno e fagioli viene subito in mente. Ecco che la mente vulcanica dei Savini si è subito rimessa in moto e ha partorito l'idea dei fagioli zolfini con tartufo. «Con soli due barattolini a disposizione – evidenzia Cristiano Savini – ci si può preparare, a casa come in uffi-

cio, un piatto di fast-food di grande qualità. Il tonno del Chianti unito ai fagioli, il tutto insaporito dal sapore e dall'aflore del tartufo. Pensiamo di destare grande interesse in tutto il mondo, proprio come sta succedendo con la nostra "Grinta", la birra al tar-

tufo che sta letteralmente spopolando. Manca ormai poco tempo e poi faremo il nostro ingresso anche negli Stati Uniti».

Il fast-food e lo street-food per molti versi, nell'epoca attuale, coincidono. E Savini non si fa certo sfuggire que-

sta opportunità, quella di far diventare il tartufo e i prodotti ad esso correlati a portata di tutti, in qualsiasi momento della giornata. Rientra in quest'ottica il debutto di "Tartu-go", un'Ape Piaggio attrezzata con tanto di cucina mobile, battezzata con



Il re dei macellai Dario Cecchini



Uno scorcio interno del "Tartu-go"





l'appellativo de "Il chiosco di Zelindo", dal nome del nonno di Cristiano, Zelindo Savini, primo commerciante di tartufi in provincia di Pisa. «Per la prima volta – spiega Savini – faremo vedere al pubblico il nostro "Tartu-go" il prossimo 18 aprile, al Mu-

seo Piaggio, quando è in programma l'iniziativa di presentazione delle aziende del Pisano che saranno rappresentate al prossimo Expo di Milano nell'ambito del progetto denominato "Valdera Tuscany" portato avanti dall'Unione dei Comuni della Valdera.

In effetti, l'Expo e Milano non possono fare a meno del tartufo e della famiglia Savini. Insieme alla Fondazione Piaggio, all'azienda di cioccolato Amidei e ai pastai doc Martelli di Lari, saranno allestiti dei percorsi gastronomici per le delegazioni. Inoltre, in via Cusani a Milano, c'è il "Tartufotto", il ristorante a tutto tartufo di cui Cristiano Savini è socio. C'è da scommettere quindi che il locale in cui è presenza quasi fissa lo chef Simone Rugiati diventerà un punto di riferimento imprescindibile per sperimentazioni culinarie e presentazioni di nuovi prodotti gastronomici durante tutto l'arco della durata dell'Expo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cristiano Savini con il "Tonno del Chianti" e i fagioli zolfini al tartufo

## LE FRONTIERE DELLA GASTRONOMIA



Il "Tartu-go". L'Ape Piaggio allestita dai Savini per lo street-food



"Grinta", la birra al tartufo

**>>** A breve sul mercato anche il barattolo dei fagioli zolfini allo scorzone da abbinare al nuovo prodotto che sarà presentato in grande stile all'Expo di Milano