

TOSCANA & CHIANTI NEWS



JUNE - JULY 2014 // issue 3 - year XXIII
www.toscanaechiantinews.com



AN ENTERPRISE / L'INIZIATIVA

TRUFFLE HUNTING A CACCIA DI TARTUFI

TEXT: STEFANIA PIANIGIANI



La famiglia Savini

White truffle, summer “scorzzone”, bianchetto, the precious black truffle and black winter scorzone: Palaia, together with San Miniato and Volterra, are the ideal habitat for exquisite truffle and here is the headquarter of Savinis who have been dealing with this special tuber for four generations. Thanks to this truffle “El Dorado”, Savini company is in the Guinness World Record with Tuber Magnatum Pico, a white truffle that weighs almost 1,5 kg found by the dog Rocco. Truffle-hunting is like to be children again, in a fantastic world where fairies and gnomes protect those precious tubers and let them be found only by people who really want to. As a matter of fact, it isn't easy at all; you have to understand the forest, to know which kind of vegetation is apt to start the symbiosis that gives birth to truffles. “Truffle Experience” was born exactly for that: for sharing the special activity of truffle-hunting with organized excursions and introduce you into the magic world of this scented tubers. “Truffle Experience” offers you walks in the woods with the company of specially trained dogs; it teaches you how to select the best kind of truffle and finally how to use it in savory culinary preparations. Indeed, after waking up early in the morning and spending hours walking up and down the forest, the best way to rest and recover is to sit around a table and relish a fresh-truffle based menu. From the union of truffle and beer, Tuscany has now a newborn product: Grinta, an artisanal raw beer with truffle flavour, created by Carlo Savini the youngest of the family. He strongly believes in the project of a specially intense beer to be drunk alone or together with full-rich dishes. It was named after the mother-dog of Giotto, a truffle-hunting hound, now mascot of the family. ■

Il tartufo bianco, lo scorzone estivo, il bianchetto, il tartufo nero pregiato e lo scorzone nero invernale. Palaia è, insieme a San Miniato e Volterra, l'habitat ideale per lo sviluppo dei pregiati tartufi. Ed è qui che la famiglia Savini, che si occupa dello speciale tubero da ben quattro generazioni, ha il suo quartier generale ed è grazie a questo El Dorado dei tartufi che la famiglia è riuscita ad entrare nel Guinness dei primati, con il Tuber magnatum Pico, un Tartufo bianco di quasi 1,5 kg, trovato dal cane Rocco. Andare a cercare i tartufi è come tornare bambini nel fantastico mondo delle favole, dove fate e gnomi sorvegliano questi tuberi pregiati, facendoli trovare a chi lo desidera davvero. Sì, perché non è facile, bisogna capire la foresta, sapere qual è la vegetazione adatta, nella quale il tartufo cresce in simbiosi. Nasce dal desiderio di condividere questa speciale attività l'idea della “Truffle Experience”, vere e proprie escursioni organizzate per chiunque voglia partecipare, fatte appositamente per incoraggiare chi vuole entrare nel magico mondo dei tuberi profumati. Truffle Experience prevede percorsi nel bosco alla scoperta del tartufo, sotto la guida costante di cani addestrati, la selezione dei migliori esemplari, fino alla preparazione di piatti gustosi che ne prevedono l'utilizzo. Già, perché dopo una sveglia di buon mattino e diverse ore di fatica passate su e giù per il bosco, il modo migliore per riposarsi è sedere tutti insieme a un tavolo e degustare un menu a base di tartufo fresco. E cosa succede quando in Toscana il tartufo si unisce alla birra? Nasce Grinta, una birra artigianale non pastorizzata al gusto di tartufo, partorita dalla mente di Carlo Savini, il piccolo di casa, che ha fortemente creduto in questo progetto di carattere, che vede la birra destinata sia a essere bevuta da sola, oppure servita come accompagnamento ideale di piatti di corposi. Il nome è quello della mamma di Giotto, un cane da cerca che è diventato la mascotte della famiglia. ■