

VILLE & CASALI.

Caccia al tartufo: l'esperienza con la famiglia Savini in Toscana

Publicato il 17 ottobre 2017

Savini, tartufoia toscano da quattro generazioni, ha aperto un ristorante tutto dedicato al tartufo. Qui è possibile degustare il fungo in tutte le mille ricette in cui viene usato; nel ristorante è presente uno schermo a circuito continuo in cui scorrono le immagini del suo indimenticabile compagno di caccia ai tartufi, **il cane Giotto, campione per eccellenza e scomparso da qualche mese, con cui Cristiano è cresciuto e ha imparato questo particolare mestiere.** Le immagini che scorrono furono scattate nel bosco di Forcoli, in provincia di Pisa dove, nel 2007 fu ritrovato il tartufo bianco più grande del mondo proprio da questa esperta famiglia: 1497 grammi di peso, battuto all'asta per ben 330,000 dollari. **Quell'anno il Guinness world record fu assegnato proprio a Cristiano e ai suoi collaboratori, ovvero suo padre e il suo fedelissimo cane Rocco, anche lui scomparso.**



Cristiano Savini è un grande esperto di training e ha istruito da sé il suo cane per la caccia dei tartufi, con un metodo gentile, che ci racconta:

*“Uso la pallina di plastica del kinder sorpresa come involucro metto dei frammenti di tartufo all’interno, chiudo con lo scotch, poi con un cacciavite faccio tanti piccoli fori per far fuoriuscire l’odore. Tiro la pallina e il cane comincia a cercarla per trovarla, romperla e prendere il tartufo. **Qui entra in gioco il biscotto, uno scambio: tu mi dai il tartufo, io ti do il biscotto in cambio, come premio. Complicità, squadra, comprensione, il cane deve star bene con me. Gli faccio capire che appena trovata la pallina si deve fermare, così lo premio e tutti siamo contenti.**”*

In questa caccia al prelibato fungo ipogeo, infatti, il vero protagonista è proprio l’amico a quattro zampe, che se ben istruito, è un formidabile ricercatore; non solo, ma è proprio lui a far sì che il team sia coeso e attento, un’esperienza ipnotica per chi ha l’opportunità di vederlo all’opera con tutta la squadra, come spiega Savini a Ville&Casali. E a questo proposito **la famiglia del nostro eroe del tartufo, organizza tutti i mesi dell’anno, nei suggestivi panorami toscani, un’iniziativa dal nome “Truffle Experience”, che prevede:**

1. **caccia di tartufi.** Un giro nel bosco di Forcoli, tra Praia e Volterra;
2. **visita al museo Savini;**
3. **degustazione.** Imperdibile opportunità di assaggiare i prodotti, con annesse spiegazioni delle ricette.

Durante questo percorso sarà possibile ammirare dal vivo l’attività del cane mentre scova i tartufi nascosti sotto il terreno. Scorzone invernale, tartufo nero pregiato, tartufo bianchetto e il bianco per eccellenza, il **Tuber magnatum Pico**, sono tutte le qualità e le tipologie di questo fungo ipogeo che si possono incontrare durante una passeggiata nella vegetazione toscana. E Cristiano aggiunge:

*“Mi sono reso conto che **la nostra azienda familiare che promuove commercio di tartufo fresco e prodotti a base di tartufo aveva una marcia in più e doveva esprimerla. Si selezionano i tartufi e si mettono in commercio, un po’ sotto forma di tartufo fresco o lavorato. In realtà noi abbiamo una storia molto lunga in Toscana, sin dagli anni Settanta, legata al territorio, in provincia di Pisa, zona di San Miniato, vocata soprattutto al tartufo bianco.**”*

DI MARIA PAOLA GIANNI