



**LA SVOLTA  
DEL WEEKEND  
DOVE ANDARE**

## A caccia di tartufi

**NEI BOSCHI DELLA VAL D'ERA**

Val d'Era, provincia di Pisa, Toscana meno pettinata e conosciuta. È qui che si viene a caccia di tartufo con **Cristiano Savini**, titolare dell'omonima ditta produttrice di profumatissimo tuber. L'appuntamento di solito è al piccolo museo di **Savini Tartufi**, o meglio «nella stanza dei ricordi», come la chiama Cristiano: tra vecchie foto, attrezzi vintage e altre curiosità, si parte per la caccia al «fungo ipogeo» con Giotto, il cane più bravo. Potete anche prenotare un pranzo nella sala degustazione in pieno bosco, ma non perdetevi l'occasione per fare scorta di prelibatezze, prima di tuffarvi nei dintorni di Palaia, fino all'8 dicembre, per la prima edizione di **Palaia terra di tartufi. Cucina e Sapori d'Autunno**, con tante iniziative per amanti di fungo porcino e tartufo. Dormire? Scegliete a Palaia

all'**Agriturismo Colleoli** i due appartamenti **Il Fienile**, o in alternativa le stanze di **Fattoria Santa Lucia** a San Gervasio, vicino Pontedera. Al mattino appena svegli con 10 minuti d'automobile andate a visitare **Villa Saletta**, azienda vinicola da 100mila bottiglie l'anno, comprata dalla famiglia inglese Hands, che ha un progetto ambizioso di sviluppo sul territorio: ve lo spiega perbene David Landini, il loro agronomo ed enologo. Le pareti esterne della cantina sono realizzate in corten con un brevetto che sfrutta il vento estivo e invernale e mantiene una temperatura costante: comprate il loro Saletta Riccardi Sangiovese in purezza, ne producono solo 6mila bottiglie con uve raccolte esclusivamente a mano. Nel calice aromi di pelle e tabacco, frutti rossi maturi, chinotto e china. Può bastare? ●

