

TOSCANA & CHIANTI

ONLINE FALL EDITION 2021



SAN MINIATO LA PATRIA DELL'ORO BIANCO

A novembre ritorna la Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco

di Lorenzo Mercatali

Il tartufo bianco di San Miniato è chiamato anche oro bianco per essere un alimento particolarmente pregiato ma apprezzato in modo trasversale: dalla trattoria alle tavole più raffinate. Questo prodotto naturale della nostra Toscana ha anche 2 record: nel 2007 la famiglia Savini che da quattro generazioni tramanda di padre in figlio la passione per il tartufo, ne trovò uno da Guinness dei primati. Grazie al loro cane Rocco, fu rinvenuto il famoso tartufo bianco gigante da 1,497 kg, battuto all'Asta Internazionale di Toscana di beneficenza, con il quale fu vinto il record mondiale per il tartufo più

grande e per il prezzo più alto mai pagato, 330.000 dollari. Scientificamente chiamato Tuber Magnatum Pico, la zona in cui nasce è racchiusa sulle colline sanminiatesi tra le province di Pisa e Firenze. Cresce a pochi centimetri di profondità, grazie a una serie di fattori che, combinati tra loro – climatici, geologici e botanici – gli conferiscono profumo e gusto inconfondibili. Vive in simbiosi con le radici di alcune piante come la quercia, il tiglio, il nocciolo, il carpino e il pioppo. Ha una massa carnosa detta “gleba”, rivestita da una sorta di corteccia chiamata “peridio”. È costituito in alta percentuale

“
La famiglia Savini da quattro generazioni tramanda di padre in figlio la passione per il tartufo
”

da acqua, fibre e sali minerali, sostanze organiche fornite dall'albero con cui vive in simbiosi. La forma dipende dalle caratteristiche del terreno in cui si sviluppa: un terreno morbido favorirà la crescita di un tartufo a forma sferica, mentre un terreno duro, pietroso e con molte radici, ne favorirà una forma bitorzoluta. Il colore varia dal grigio al giallo ocra; l'odore è penetrante e il sapore può essere definito inebriante. È semplice da riconoscere proprio per queste sue caratteristiche. L'attività di raccolta, che avviene secondo un rigido disciplinare e da una legge regionale, viene effettuata nei mesi di ottobre,



Cristiano Savini con il cane Rocco



novembre e dicembre. Il tempo di maturazione di questi tartufi può variare da 5 a 8 settimane o anche di più a seconda della specie e del clima. È grazie al secolare impegno e passione della famiglia Savini se oggi questo prezioso prodotto naturale della nostra terra è conosciuto nel mondo. La loro attività, anche se tutt'ora artigianale ma regolata da precise indicazioni di marketing, permette di esportare attualmente in più di 40 Paesi nel mondo. Ma Savini Tartufi, così si chiama l'Azienda oggi guidata da Cristiano che rappresenta la quarta generazione, significa anche cultura del tartufo. Tanto che nel piccolo paese di Forcoli è stato creato un museo che permette di approfondire, in modo emozionale, ogni aspetto di questo straordinario tubero. Non solo. Soprattutto in questo periodo d'autunno Savini Tartufi, organizza una sorta di "safari profumato" dove è possibile vivere un'esperienza a 360°: la caccia al tartufo bianco immersi nella natura delle suggestive colline intorno a Forcoli. Intanto negli ultimi 3 weekend di novembre a San Miniato si svolgerà la Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco dove è possibile degustare e acquistare.



Cristiano Savini con il cane Rocco

