

# IN CERCA DEL DIAMANTE BIANCO

DALLE FIERE DI ALBA E ACQUALAGNA ALLE MOSTRE MERCATO DI SAN MINIATO E SAN GIOVANNI D'ASSO. UN TOUR PER SCOPRIRE IL TARTUFO BIANCO, IL FRUTTO PIÙ PREGIATO DELL'AUTUNNO

di Flavio Scheggi  [mescoupsdecoeur](#)

**I**l bosco in autunno regala frutti pregiati come castagne, funghi porcini e noci. Oltre a questi, però, ce n'è uno che spicca per il profumo impossibile da ignorare e l'alone di mistero che lo avvolge. È il tartufo bianco, alimento tra i più pregiati della cucina italiana che proviene dai boschi del



Adobe Stock | #128071320

Nord e Centro Italia.

«Andare a tartufi è un'emozione, una tradizione che mi è stata tramandata da mio padre e mio nonno. Quando porto le persone a vivere questa esperienza rivedo in loro la stessa espressione che avevo io a sei anni quando ho trovato il primo tartufo». A parlare è Cristiano Savini, rappresentante della quarta generazione di una famiglia toscana che da un secolo seleziona e vende tartufi. «Ancora oggi un brivido mi percorre quando il cane, appena scovato il tartufo, mi fissa come per dirmi "guarda cosa ho trovato" e vede nei miei occhi la soddisfazione.

Quell'attimo è un vero lusso, un momento che ti fa tornare all'essenza della vita», continua.

Di emozioni legate a questo prodotto la Savini Tartufi ne ha molte da raccontare, ma una spicca su tutte: «Nel 2007, a 28 anni, con mio padre Luciano ho trovato a Palaia, tra le colline pisane, un tartufo bianco di quasi un chilo e mezzo. Ci sono volute due ore di lavoro certosino per estrarlo integro dal terreno e siamo entrati nel Guinness dei primati per il tartufo più grande e il prezzo più alto mai pagato: 330mila dollari, andati in beneficenza», racconta Cristiano.

Per tutti gli appassionati, ma anche per chi vuole conoscere meglio questo prezioso fungo ipogeo, a novembre in alcune zone d'Italia si ripetono da decenni fiere, mercati e sagre. Occasioni che consentono di cercare e degustare questo frutto della terra o semplicemente di lasciarsi trasportare dal suo profumo unico.

La prima tappa è l'immane Alba (CN), dove ogni fine settimana, fino al 5 dicembre, si svolge la 91esima edizione della Fiera internazionale del tartufo bianco. Il cuore dell'evento è il Mercato mondiale all'interno del Cortile della Maddalena dove si possono



© credito



San Miniato (PI)

scoprire e acquistare i migliori esemplari della zona. Ad arricchire ogni weekend gli eventi Alba Truffle Show e quelli dedicati ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero e ai piatti preparati da rinomati chef. Il consueto appuntamento con la solidarietà è fissato per il 14 novembre: la XXIII edizione dell'Asta mondiale del tartufo bianco vede la partecipazione, in sala e in collegamento streaming da tutto il mondo, di

grandi cuochi e celebri personalità per raccogliere fondi da destinare a enti benefici.

«Il cambiamento climatico che si fa sentire sempre di più ci ha spinto a posticipare di una settimana l'apertura della Fiera, seguendo lo slittamento della stagione tartufigena. Quella della sostenibilità è una sfida non rimandabile, e rappresenta la svolta che quest'anno abbiamo deciso di impri-

mere alla manifestazione, il cui focus è la connessione con la natura», spiega la presidente dell'Ente fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, Liliana Allena.

La tappa successiva è in Toscana, dove è d'obbligo visitare due località che legano il loro nome a questo prodotto. La Mostra mercato nazionale del tartufo bianco di San Miniato (PI), giunta alla 50esima edizione, si svolge negli ultimi tre weekend di novembre. Nel centro storico del paese, incastonato tra Pisa e Firenze, si danno appuntamento oltre 100 espositori per presentare le eccellenze enogastronomiche locali e di tutta Italia. Durante la mostra si possono degustare piatti preparati con questa specialità, da abbinare ai migliori vini, e partecipare a eventi, convegni e presentazioni di libri. Il tema di quest'anno è Il tartufo declinato al femminile. «Vogliamo portare all'attenzione dei visitatori l'impegno di alcune donne e chef che si sono distinte nel campo della cultura, dell'arte e della scienza. Lo faremo attraverso cooking show, incontri e tavole rotonde con associazioni», spiega Marzio Gabbanini, presidente della Fondazione San Miniato Promozione.

Dalle colline pisane si passa a quelle senesi. A San Giovanni d'Asso, frazione di Montalcino (SI) e piccolo borgo medievale, nei fine settimana del 13-14 e 20-21 novembre è prevista la 35esima edizione della Mostra mercato del tartufo bianco delle Crete senesi. Il villaggio ospita stand gastronomici con le eccellenze locali, dove pranzare e cenare a chilometro zero. A fare

Cristiano Savini e il suo cane a caccia di tartufi





© credito

L'Asta mondiale del tartufo bianco di Alba (CN)

da spalla al "diamante bianco" ci sono prodotti del territorio come i formaggi pecorini, gli insaccati, le carni di Cinta senese, l'olio extravergine e sua maestà il Brunello. «Questa non sarà un'annata da ricordare per la quantità di tartufo bianco. L'assenza di piogge durante l'estate ha penalizzato la raccolta. Ma ci possiamo consolare con la qualità, che si preannuncia di ottimo livello. Anche se dobbiamo aspettare la metà di novembre per sapere davvero com'è andata», afferma Paolo Valdambri, presidente dell'Associazione tartufai senesi. Nelle due domeniche della Mostra chi vuole vivere un'esper-

ienza fuori dal tempo può scegliere di arrivare nel borgo toscano con il Treno natura di Fondazione FS Italiane: partendo da Grosseto e Siena, si viaggia attraverso panorami incontaminati, vigneti e dolci colline.

L'itinerario gastronomico si conclude nelle Marche. Ad Acqualagna (PU), una località che vede confluire il torrente Burano nel fiume Candigliano, la 56esima Fiera nazionale del tartufo bianco accoglie il pubblico il 6-7 e 13-14 novembre con oltre 50 eventi tra cooking show stellati, mostre, spettacoli e laboratori didattici per adulti e bambini. Piazza Enrico Mattei, cuore

della cittadina, è il fulcro della Borsa del tartufo, con le quotazioni in tempo reale. «Agli chef stellati si alternano prestigiosi personaggi della cultura e imprenditori del territorio», spiega Per Luca Lisi, sindaco di Acqualagna, «in un evento che sa unire gastronomia, arte, design e cultura. Per un'esperienza che sa di made in Italy e di eccellenza.



**savinitartufi.it**  
**fieradeltartufo.org**  
**sanminiapromozione.it**  
**tartufodisangiovannidasso.it**  
**acqualagna.com**

San Giovanni d'Asso (SI)

