

GENTE NEI BOSCHI DEL PISANO A CACCIA DI UN AUTENTICO TESORO

ABBIAMO SEGUITO PER UNA GIORNATA UN CERCATORE CON IL SUO CANE PER SCOPRIRE COME TROVARE IL PIÙ PREGIATO DEGLI INGREDIENTI DELLA NOSTRA CUCINA. RICORDANDOSI SEMPRE DI COPRIRE "L'ONTA"



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



DA GUINNESS DEI PRIMATI Forcoli (Pisa). **Cristiano Savini**, 43 anni, amministratore delegato della Savini Tartufi, con la copia del "bianco" da 1.497 grammi trovato nel 2007 e venduto a 330 mila dollari, e il certificato del record.

ECCO COME SI SCOVANO I PREZIOSI TARTUFI



CON LE "PEPITE"
Nell'altra pagina, Luca Campinotti, 44 anni, con i suoi cani Dante (con il collare rosso) e Fiuto. A sinistra, anche il nostro giornalista Francesco Gironi scava nel punto indicato da Dante. In questa foto, Campinotti con il cane e i tartufi trovati.



da Forcoli (Pisa) **Francesco Gironi**

Naso a terra e coda ritta all'insù, Dante è immobile alla base di un'imponente quercia. Quando vede Luca avvicinarsi, lo squadra qualche secondo e quindi si sdraia. «Dai, su Dante, bravo, fammi vedere dov'è», gli dice Luca e lui con le zampe anteriori inizia a scavare prima di sdraiarsi ancora. Il **tartufo** è lì. Ora tocca a Luca. Comincia il prelievo seguito passo passo da *Gente* e da due attente scolare. Ma di questo parleremo più avanti. Torniamo alla raccolta del "tesoro", motivo per cui siamo qui.

I protagonisti sono Dante, un simpatico cagnolino razza lagotto romagnolo, e il cercatore di **tartufi** Luca Campinotti, il suo padrone. Con la punta delle dita Luca inizia a scavare e tastare il terre-

no nel punto indicato dal cane. Deve delimitare la "scena" mentre Dante, impaziente, si intrufola e tenta di dare qualche colpo di zampa, come a dire «è lì, dai, muoviti, non ci vuole tanto». E invece ci vuole molto: un gesto sbagliato e si potrebbe danneggiare il tesoro. Piccolo o grande? È ancora presto per dirlo. Luca sta cercando le micorrize, le radici attorno alle quali si sviluppa il **tartufo**. Il terreno cambia colore, è più morbido. Con le dita circo-scrive la zona che appare più chiara. La tensione sale. «Potrebbe essere un bel **tartufo**», dice Luca, mentre con il vanghetto smuove leggermente il terreno con delicatezza: rompere un tartu-

fo significa dimezzarne il valore. Dopo cinque minuti di lavoro certosino, ecco sua maestà il **tartufo**. «Una bella piattona», sorride Luca mostrando la pepita. Perché di pepita bisogna parlare: varrà almeno cinquecento euro all'etto. E questo pesa più o meno cento grammi.

Il **tartufo** appena scovato finisce nella tasca destra della giubba di Luca, che da quella sinistra estrae due biscotti subito dopo. Sono la ricompensa per Dante: noi prendiamo il

tartufo e lui mangia qualche biscottino. Viene richiude quella che Luca chiama "l'onta", il buco scavato nel terreno che deve essere ricoperto e, soprattutto, mimetizzato per evitare che qualcun altro possa rubare il segreto: il **tartufo** appena prelevato, infatti, po- ▶

**QUELLI
COMUNI
POSSONO
VALERE
500 EURO
ALL'ETTO**

SI TORNA A CASA
Campinotti fa risalire i due cani sul fuoristrada: è ora di tornare a casa. Si esce la mattina, quando è più facile individuare gli odori dei **tartufi** (foto Claudio Barontini).



«ALLA FINE IL MERITO È TUTTO DEL CANE»



VISTO DA VICINO Forcoli (Pisa). A lato, un tartufo bianco appena prelevato. Sopra, da sinistra: Fiuto in azione; la foto di gruppo con Cristiano Savini (con il basco), Luca Campinotti, Dante e due allieve del corso per scoprire i segreti del tartufo (info: www.savinitartufi.it).

che cresce sottoterra) che il mondo ci invidia. La organizza la Savini Tartufi, azienda leader nella commercializzazione della trifola (un altro modo per chiamare il tartufo). «È nato tutto quasi per gioco», racconta Cristiano Savini, amministratore delegato dell'azienda che tramanda di padre in figlio i segreti di questo prodotto unico. «All'inizio portavo i migliori clienti a far tartufi nel Boscone Palaia, sui terreni di famiglia, e alla fine

trebbe aver lasciato qualche spora e da quella il ciclo potrebbe riprendere. Ricominciamo la caccia. Dopo un paio d'ore trascorse tra «dai, su, Dante, qui», e qualche fischio, abbiamo raccolto quattro tartufi.

«Si cercano e si raccolgono così», sorride Luca. Si rivolge a Gente e alle due turiste che si erano iscritte al corso. In questi boschi del Pisano, a pochi chilometri da Pontedera, si svolge infatti il primo corso per imparare a trovare, raccogliere e consumare i tartufi. «Noi non facciamo nulla, è tutto merito del cane». Applausi

quindi a Dante, il lagotto romagnolo che una volta assolto il compito punta solo ai biscotti. Non gli interessa altro. Chiediamo a Luca se qui hanno trovato anche il tartufo dei record, i 1.497 grammi battuti nel 2007 alla cifra record di 330 mila dollari. «No, quello lo trovammo in una zona più impervia...» che però non ci indicano. Meglio tenerla segreta.

Questo è quanto resta sul nostro quaderno degli appunti alla voce "ricerca e raccolta", prima parte della Truffle experience (in inglese, esperienza tartufo) per carpire i segreti del fungo ipogeo (cioè



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



VANNO PULITI, MA NON TROPPO La pulizia dei **tartufo** è molto accurata. Si può usare uno spazzolino o, come in questo caso, un pennello con le setole morbide. Non bisogna però esagerare: occorre infatti lasciare un po' di terra così da mantenere chiusi i pori e preservare l'aroma pungente e caratteristico.

li. Suo figlio Zelindo, invece, fiutò (è il caso di dirlo) l'affare e iniziò a vendere i **tartufo** agli ospiti del suo datore di lavoro. Mollò il podere e aprì il Montanelli,

della passeggiata organizzavamo un pranzo in azienda». Trasformare tutto ciò in un corso è stato facile.

D'altro canto in casa **Savini** si faceva colazione con latte e **tartufo**, nel senso che in frigorifero il profumo pieno e pungente del pregiato fungo finiva con l'impregnare anche il latte. Fu il bisnonno Giuseppe a portare a casa quella che sembrava una patata che negli anni Venti del secolo scorso finiva spesso ai maia-

un bar gastronomia, e con la moglie Leontina iniziò a commercializzarli. Fu Luciano **Savini**, figlio di Zelindo e papà di Cristiano, a trovare un uso per i pezzi che non venivano venduti: prodotti al tartufo, la fortuna dell'azienda.

E dopo la "caccia" passiamo al momento della teoria. Di **tartufo** ce ne sono di diversi tipi, dal bianco pregiato al nero estivo. Per esaltarne al meglio il profumo, avendone a disposizione uno bianco, meglio affettarlo sottilmente su una pietanza calda. «Con lo spessore ci guadagna solo il venditore», sorride Cristiano **Savini**. Il **tartufo** nero, invece, andrebbe grattugiato. Per pulirlo si può usare uno spazzolino da denti a setole morbide. «Lasciate però un po' di terra che rimuoverete solo prima di usarlo: manterrà infatti chiusi i pori e non farà disperdere l'aroma», suggerisce **Savini**. E per conservarlo? Va chiuso in un tovagliolino di carta (da cambiare tutti i giorni) e messo in un barattolo di vetro.

Se volessimo riassumere l'esperienza di questa giornata, si potrebbe dire che abbiamo imparato a pulire, conservare e usare il **tartufo** e che potremmo anche tentare di cercarne uno. Sì, ma avremmo bisogno di un cane da **tartufo** come Dante. Dove lo troviamo? «Lo si addestra», rispondono Luca e Cristiano che a casa avevano Fiuto, fratello di Dante. Come insegnare all'animale quale odore seguire, però, è un'altra storia. Che resta segreta.

Se volessimo riassumere l'esperienza di questa giornata, si potrebbe dire che abbiamo imparato a pulire, conservare e usare il **tartufo** e che potremmo anche tentare di cercarne uno. Sì, ma avremmo bisogno di un cane da **tartufo** come Dante. Dove lo troviamo? «Lo si addestra», rispondono Luca e Cristiano che a casa avevano Fiuto, fratello di Dante. Come insegnare all'animale quale odore seguire, però, è un'altra storia. Che resta segreta.

Francesco Gironi



DALLA TEORIA ALLA PROVA IN CUCINA
A sinistra, un momento della lezione in cui si scoprono le diverse qualità del **tartufo** e la stagione ideale per la loro raccolta. Sopra, un "bianco" viene affettato delicatamente su un piatto di tagliolini: più sottili sono le fette, meglio è.