



Tartufo bianco



Sulle tracce del tartufo, Re della tavola

Per quasi due millenni il centro Europa è stato il nucleo commerciale del tartufo, ma questo prodotto è presente in molte culture sin dalle epoche preistoriche.

Secondo gli antichi romani i tartufi migliori si trovavano in Grecia e Libia, per un medico del '400 in Africa e Siria. In Oriente è diffuso nelle zone della Cina e del Giappone e si presume che anche i nativi Americani ne conoscessero l'esistenza.

In Europa erano famosi quelli della Provenza, del Perigord della Borgogna. In Germania si conobbero ai primi del '700 e in Italia il tartufo nero è presente in quasi tutto il territorio. Nell'epoca medioevale, fa la sua comparsa, nel basso Piemonte, il tartufo bianco, usato come oggetto di scambio tra le famiglie nobili.

Ma cerchiamo di conoscere meglio i luoghi e le caratteristiche dei tartufi.

I tartufi si dividono in due famiglie principali: le Tuberacee e le Terfeziacee. Le più importanti specie di tartufi ricercate e conosciute per scopi alimentari appartengono al gruppo delle

Tuberacee che, pur essendo classificate come funghi ipogei, possono, in determinate condizioni, affiorare dal terreno.

Esse vivono in simbiosi con piante come querce, pioppi, noccioli, salici, faggi e anche conifere.

In genere la maturazione avviene nel periodo autunnale, ma esistono anche specie primaverili, estive ed invernali. Tra quelle più conosciute sul nostro territorio nazionale e che rivestono interesse economico e culinario se ne annoverano sette.

Il tartufo bianco pregiato, nome scientifico **TUBER MAGNATUM PICO**, è considerato il tartufo per antonomasia perché riveste un'importanza commerciale notevole. Conosciuto anche come Tartufo d'Alba o del Piemonte perché cresce in abbondanza soprattutto in questa regione (Monferrato e Langhe), ma lo si trova anche se in minima parte in alcune aree dell'Italia centrale e nel sud della Francia.

Questo ha un aspetto globoso, irregolare, piacevolmente aromatico ma diverso dall'agliaceo degli altri tartufi. Vive in simbiosi

con querce, tigli, pioppi e salici e raramente lo si trova in concomitanza ad altri tartufi. Il tartufo bianco, per nascere e



svilupparsi ha bisogno di terreni particolari con condizioni climatiche altrettanto particolari.





Il suolo deve essere soffice e umido per la gran parte dell'anno, deve essere ricco di calcio e con una buona circolazione di aria. E' quindi intuibile che non tutti i terreni presentino queste caratteristiche e proprio questi fattori ambientali fanno sì che il tartufo bianco diventi un frutto raro quanto ambito. La raccolta è da Settembre a Dicembre.

Il tartufo è un fungo sotterraneo, formato da due componenti: la prima, la parte che si mangia, è il corpo fruttifero (o **carpoforo**), che viene prodotto dalle "radici" (il micelio vegetativo), la seconda componente, invisibile, del fungo.

Il carpoforo nasce quando c'è il clima favorevole a ciascuna specie di tartufo, di solito fra l'autunno e la primavera. Può essere più o meno grande e di forma rotonda o irregolare, disposto a 10-40 cm di profondità. Sotto la scorza esterna, liscia o rugosa, c'è la polpa con le spore. Quando le spore sono mature, il tartufo sviluppa un intenso odore, diverso per ogni specie, il cui scopo è quello di essere fiutato dagli animali, che in questo modo diffonderanno le spore e ne consentiranno la riproduzione.

Il carpoforo infatti è chiuso e deve essere aperto dagli animali che scavano, attirati dal profumo, per mangiarselo. Nel terreno, quando il clima è favorevole, le spore di tartufo germinano.

Da settembre a marzo, alcuni boschi diventano preziosi. Sono i "boschi da tartufo" o tartufaie, che accolgono i tartufi pregiati.

La zona intorno a San Miniato è una zona tartufigena che presenta le caratteristiche adatte per far sviluppare il re della tavola: il tartufo.





Un antico detto popolare, ancor oggi insegnato ai bambini della campagna samminiatese, dice che in un triangolo nella Valdegola c'è un vitello d'oro. Parrà strano, ma proprio in quel triangolo, sta il cuore della zona tartufigena samminiatese.

Il Tartufo Bianco delle Colline Samminiatesi, il *Cibo dei Re*, il fungo sotterraneo più pregiato, che si trova, a pochi centimetri di profondità, in un numero limitato di aree predilette dalla natura per la particolare, quasi misteriosa combinazione di fauna forestale e di sostrato geologico.

Scrivendo Brillat Savarin: "il tartufo può rendere le donne più tenere e gli uomini più amabili". E - poverino! - si riferiva solo al tartufo nero!

Di queste aree predilette del "tartufo bianco", San Miniato detiene più primati. Suo è il tartufo più grande mai rinvenuto, un profumatissimo tubero di 2.520 grammi che fu donato nel 1954, con grande risalto, al Presidente degli U.S.A. Truman. Ma suo è anche un primato di qualità, dovuto non solo alla fertilità dei boschi, ma anche all'accuratezza e al profondo rispetto per l'ambiente con cui avviene l'attività di raccolta. Breve è la sua stagione (i tre mesi di ottobre, novembre e dicembre) e limitata la sua produzione. Il valore del Tartufo Bianco di San Miniato sta proprio nella sua rarità.

Due le varietà di tartufo che si possono trovare nella campagna sanminiatese:

Tartufo Bianco Pregiato (*Tuber magnatum Pico*):

È il principe di tutti i tartufi. Matura fra settembre e dicembre, in boschi di nocciolo, pioppo nero e bianco, salice bianco, salicone, farnia, cerro, roverella, tiglio, carpino bianco e nero. È di colore giallo ocre e il suo profumo è intenso e molto gradevole, superiore a qualsiasi altra specie di tartufi, per questo motivo è il più costoso. Il *Tuber magnatum Pico*, chiamato normalmente tartufo bianco pregiato, è la varietà di tartufo più preziosa in assoluto dal punto di vista alimentare. Per il suo profumo intenso, ma delicato, il suo sapore unico e la larga possibilità di impiego in cucina, è il tartufo più ricercato e più apprezzato dagli chef di tutto il mondo. Le sue dimensioni sono variabili e nella media variano dalla dimensione di una noce a quella di una grossa arancia. L'aspetto esteriore del *Tuber magnatum pico* è più o meno quello di una patata, di forma non molto regolare



Tuber magnatum Pico

Bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii Vittadino*):

Il Tartufo Borchii Vittadino, volgarmente noto come Tartufo Bianchetto o Marzuolo si trova soprattutto nel mese di Marzo, da cui prende appunto il nome. Si trova in boschi di querce, pioppi, salici, pini e cedri, con preferenza per le pinete. Le sue dimensioni sono abbastanza ridotte e di solito non superano quelle di un uovo di gallina. Somiglia molto al tartufo bianco pregiato, ma la polpa è di colore rosso-bruno scuro e ha un profumo con note agliate.



Tuber borchii Vittadino



Il tartufo bianco e l'Agriturismo Germagnana

Il parco Germagnana, in cui si trova l'agriturismo si trova vicino a San Miniato ed è in una zona altamente tartufigena. Se siete degli appassionati cercatori di tartufo potreste venire all'**Agriturismo Germagnana** per cercarli nelle tartufaie della zona. In questi mesi, ogni giorno e ogni notte, da fine settembre a fine gennaio, potreste uscire con i vostri cani alla ricerca dei tartufi bianchi più pregiati rimanendo nei 50 ettari dell'Agriturismo.

Se non siete cercatori, ma solo raffinati degustatori venite all'**Agriturismo Germagnana** e sapremo indicarvi i ristoranti migliori in cui degustarlo e i luoghi dove acquistarlo. Infatti sono tanti i cercatori della zona.

La tradizione del tartufo, a San Miniato, affonda le radici nel Medioevo. Ma è da poco più di 100 anni che l'attività di raccolta è organizzata per gruppi familiari della zona, i cosiddetti tartufai. Più che cercatori, famiglie cercatrici ognuna con i suoi segreti tramandati da generazioni, i suoi cani da tartufo e i suoi sentieri nascosti nei boschi di querce, di pioppi e di lecci.

Da 25 anni è stata costituita a San Miniato l'Associazione Tartufai delle Colline Samminiatesi, che raggruppa più di 400 cercatori delle Valli dell'Egola, dell'Elsa e dell'Era, tutti affluenti dell'Arno.

Ma Tartufo non è soltanto gusto inimitabile: è anche mercato e cultura locale.

Da 30 anni si tiene a San Miniato la Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato, che trasforma la Città, nell'intero mese di novembre, in un grande laboratorio del gusto a cielo aperto.

Fanno da corona al Tartufo, esposto nella storica piazza del Duomo, i mercati delle altre piazze, dove i sapori tipici delle Colline Samminiatesi sono offerti insieme ai sapori e alle specialità delle altre Città del Gusto italiane.

Ma la Mostra Mercato Nazionale non è che l'acme di questa straordinaria offerta stagionale.

Nel cuore della terra tartufigena, in mezzo ai boschi e alla campagna, feste più intime e nascoste anticipano in ottobre l'offerta nei piccoli paesi delle più antiche dinastie di tartufai: la Festa di Corazzano, ai piedi della Pieve romanica di San Giovanni Battista, la Festa di Balconevisi, l'antico borgo della famiglia fiorentina degli Strozzi, dove ogni contrada partecipa a un Palio corso da paperi.

E nel mese di marzo a Cigoli è possibile assaggiare il Tartufo Marzuolo, meno pregiato, ma comunque molto buono.





Ecco alcune feste e mostre del tartufo della zona:

MOSTRA DEL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO

Novembre / Dicembre

Festa del Tartufo e del Fungo di Balconevisi

Balconevisi - San Miniato
3° weekend di Ottobre

Festa del tartufo di Corazzano

Corazzano - San Miniato
1° weekend di Ottobre

Festa del Tartufo Marzuolo

Cigoli - San Miniato
3° weekend di Marzo

Sagra del Tartufo Bianco di La Serra

la Serra - San Miniato
Ultimo weekend di Settembre

Che aspettate a prenotare un week end all'**Agriturismo Germagnana**?

Avrete 50 ettari di tranquillità, in cui potrete vivere a contatto diretto con la natura, circondati da boschi, vigneti e olivi che contribuiranno a darvi un'inconfondibile sensazione di libertà e quiete.

Inoltre sarete immediatamente avvolti dall'atmosfera familiare ricca di ospitalità e cose semplici tipiche della nostra cultura toscana.

Per maggiori informazioni chiamate il numero +39 3397265830, oppure visitate il nostro sito internet: www.agriturismogermagnana.it.