

LUCCA

San Miniato. La città del Tartufo

Un profumo inconfondibile, un aroma complesso, uno strano codice chimico che scaturisce dal sottosuolo e attira animali e uomini come una calamita: il Tartufo.

Lucia Maffei

Una sensazione prepotentemente olfattiva, prima ancora che gustativa che, fin dall'antichità, ha generato nell'uomo una sorta di misteriosa "attrazione fatale". Nasce dunque nascosto sottoterra questo strano tubero considerato, dai gourmet di tutto il mondo, il "diamante" indispensabile ad incoronare i piatti della più raffinata cucina. I Francesi lo chiamano "truffe" a partire dal 1664, anno in cui Molière lo rese celebre con la sua commedia Tartufe. In Germania invece lo chiamano "Trüffel" e per gli inglesi è "truffle".

In qualsiasi lingua lo si pronuncii, il suo nome evoca comunque forti emozioni: il compositore Gioacchino Rossini lo definiva "il Mozart dei funghi", Lord Byron pare lo tenesse accanto a sé perché il suo profumo stimolava la sua vena poetica e creativa, il latino Apicio nel trattato di cucina "De Re Culinaria", narrava di come l'imperatore romano Nerone l'avesse definito "cibo degli Dei" e, per il greco Plutarco, la sua origine sotterranea si doveva ad una misteriosa combinazione di calore, acqua e fulmini...

IN EFFETTI È UN OGGETTO DEL DESIDERIO PIUTTOSTO RARO e sono davvero pochi i boschi dove si può andare, con successo, alla ricerca di questo fungo sotterraneo, ricerca spesso fatta di falsi allarmi e di piccole, piccolissime soddisfazioni. I luoghi da sempre più conosciuti per la presenza del tartufo bianco si trovano in Italia, in Piemonte, nella zona intorno alle città di Alba e Asti, mentre la zona francese del Perigord e, ancora in Italia, la città di Norcia in Umbria, sono le aree geografiche più note per la raccolta del tartufo nero pregiato. Da una trentina d'anni però anche una piccola e antica città toscana, San Miniato, contende ad Alba il primato italiano della qualità e della raccolta di questo pregiatissimo tubero. I boschi di querce, pioppi, salici e tigli che coprono le colline e le valli intorno alla cittadina, situata nell'entroterra pisano, sono infatti una vera e propria miniera naturale dove naturalmente cresce, tra tutte le qualità di tartufo, quella più rara e ricercata: il Tuber magnatum Pico o Tartufo Bianco Pregiato.

E PROPRIO A SAN MINIATO NEL NOVEMBRE DEL 2007 È STATO SCAVATO IL PIÙ GRANDE TARTUFO DEGLI ULTIMI 40 ANNI. Un supertartufo di un chilo e mezzo che, battuto all'asta a Firenze, ha raggiunto il prezzo record di 330 mila dollari. Ad aggiudicarselo, il magnate cinese Stanley Ho che, come ha dichiarato alla stampa, voleva festeggiare degnamente il suo compleanno ed entrare, a buon diritto, nel Guinness dei primati. Questo maxi tartufo è secondo solo ad un altro esemplare del peso di due chili e mezzo che, guarda caso, fu trovato molti anni prima, sempre a San Miniato. In realtà quello che è noto come il "vero" tartufo bianco d'Alba, venduto in Piemonte e nel mondo a prezzi altissimi che spesso superano i 10.000 euro al chilo, si dice che in gran parte provenga proprio dai boschi di San Miniato dove i pezzi migliori sono venduti dai commercianti sanminiatesi, naturalmente "in gran segreto", a quelli delle Langhe piemontesi. A San Miniato il tartufo lo cercano in tanti: molti sono cercatori di professione che riforniscono i ristoranti e i commercianti della zona, ma moltissimi altri sono cercatori per passione e per piacere. Vere e proprie famiglie di "tartufai" che si tramandano da generazioni i sentieri segreti nascosti tra le querce ed i lecci. E, ad ogni modo, a nessuno di loro manca lo strumento fondamentale per questa ricerca: il cane. All'associazione Tartufai di San Miniato ne sono iscritti più di 400, assieme ai loro padroni. Si dice che la razza migliore per la cerca al tartufo sia il Lagotto ma spesso anche dei simpatici e buffi meticci, privi di nobili pedigree, si rivelano ottimi e agguerriti cercatori.

LA CERCA DEL TARTUFO NEI BOSCHI, ALL'INSEGUIMENTO DI UNA TRACCIA OLFATTIVA CHE GUIDA IL FIUTO DEI CANI, è un'esperienza insolita ed emozionante che oggi porta a San Miniato anche gruppi di americani, tedeschi e giapponesi curiosi di provare questa esperienza. Ed, in effetti, addentrarsi nella campagna toscana in autunno significa tuffarsi in un mondo dove la luce e la natura sono in continua mutazione. Il periodo migliore per la crescita del tartufo bianco è infatti tra settembre e novembre ed è un questo il periodo in cui si può partecipare da spettatori alla ricerca del tartufo al seguito dei tartufai e dei loro cani. Una lunga camminata nella natura che consente di osservare il legame strettissimo tra il cercatore e il proprio cane, che si muovono in simbiosi, in questa insolita e divertente caccia all'oro... E in questa cittadina, dalle origini nobili ed antiche, il Tartufo è diventato da anni oltre che fulcro dell'economia del territorio anche un elemento di forte valorizzazione della cultura locale. Da ormai 30 anni infatti si tiene a San Miniato la Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco, che trasforma la città, per tutto il mese di novembre, in un grande laboratorio del gusto a cielo aperto dove si danno appuntamento i ristoratori, i gastronomi e gli appassionati di tutto il mondo. Intorno al Re Tartufo, esposto nel mercato in piazza del Duomo, ruotano i mercati delle altre piazze e, i sapori tipici della Toscana e di queste colline, si mescolano in sapienti e sempre nuovi abbinamenti con i sapori e le specialità delle altre Città del Gusto italiane.

E ciò che rende il tartufo bianco così speciale è la sua più straordinaria peculiarità: da sempre nasce, in natura, solo ed esclusivamente in modo spontaneo. Tra tutti i tipi di tartufi, è l'unico che pare non sia possibile in alcun modo riprodurre e coltivare. Un elemento, questo, che spesso lo rende introvabile, sempre costosissimo e soprattutto lo ammanta di poteri talvolta misteriosi come scriveva già nel Settecento il gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin, autore de *La fisiologia del gusto*, "il tartufo può rendere le donne più tenere e gli uomini più amabili".

Il calendario delle Mostre del Tartufo a San Miniato

Mostra Mercato Nazionale del tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi

San Miniato - centro Storico - 15-16/22-23/29-30 Novembre 2008

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