

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

Il diamante nascosto nella terra Scopriamo il tartufo palaiese

Questo fungo è una vera eccellenza nostrana che fa impazzire il palato. Il «bianco» è il più prelibato
CLASSE 1^A D SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO PISANO DI PALAIA

PALAIA

Il tartufo è uno dei prodotti gastronomici più ricercati e apprezzati al mondo per l'ottimo odore e sapore. E' un fungo ipogeo, ovvero cresce sottoterra. Trae nutrimento dalle radici e si lega all'apparato radicale della pianta. La sua presenza nei boschi è sinonimo di area pulita e poco inquinata, quindi più il contesto è sano e naturale più sarà facile imbattersi in questo gioiello. Inoltre è ricco di minerali di tutti i tipi e di fibre che aiutano l'eliminazione degli acidi nel sangue.

Le prime testimonianze del suo uso risalgono alle civiltà antiche. Gli egizi lo consumavano ritenendolo un dono divino, mentre i greci e i romani lo consideravano una prelibatezza afrodisiaca. Ci sono 63 tipologie diverse, ma solo 9 sono commestibili. Tra le più conosciute ricordiamo il bianco pregiato, il bianchetto, l'uncinato, il nero pregiato. La miglior stagione per trovare i tartufi è l'autunno, ma a seconda del tipo possono essere raccolti tutto l'anno. E' costituito per l'85% da acqua, pertanto ha una vita molto breve.

Il «bianco» si può conservare fino a un massimo di due settimane mentre il «nero» può raggiungere le quattro settimane. Volendolo conservare per tempi più lunghi, si può mettere in frigo, avvolto con la carta inserito all'interno di un contenitore di vetro. Il costo del tartufo varia in base alla tipologia e al mercato, incontro tra domanda e offerta. Attualmente il bianchetto viene venduto a 700 euro al chilo mentre il nero pregiato



Il tartufo dalla conservazione alla tavola. Disegno della 1^A D di Palaia

to a circa il doppio e il bianco pregiato arriva anche a 3000 euro. Il tartufo è un prodotto molto particolare e bastano piccole imperfezioni per diminuire notevolmente il valore.

Andare nei boschi a cercare tartufi significa trascorrere delle ore in compagnia di un animale a quattro zampe. In genere tutte le razze di cani sono in grado di trovare i tartufi grazie al loro olfatto, ma di solito si prediligono quelle piccole con le zampe corte come per esempio il lagotto romagnolo. Ottimi scopritori di tartufi sono i maiali ma scavando essi rovinano l'ecosistema pertanto sono vietati dalla legge. Sono altresì vietati cani simili ai lupi come il pastore marem-

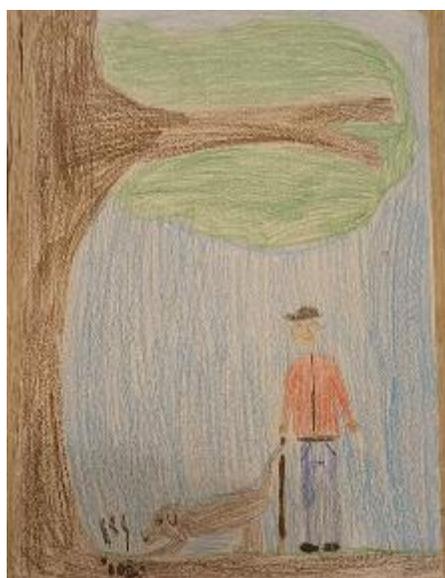
mano e il pastore tedesco. In Toscana sono sempre più numerose le iniziative, mostre-mercato, sagre e feste paesane per omaggiare questa prelibatezza della terra. Un esempio a noi vicino è la Mostra Mercato del tartufo e del porcino che si celebra a Forcoli da oltre 38 anni nel secondo weekend del mese di ottobre. A San Miniato la Mostra Mercato del Tartufo bianco ha superato i cinquant'anni.

Dal 2021 infine la zerca e la cavatura del tartufo è riconosciuta patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Questo traguardo celebra questa pratica antica e ricca di tradizioni profondamente radicata nei territori tartufigeni del Paese.

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Articoli e disegni di questa pagina sono realizzati dalla classe 1^A D della Secondaria di primo grado «Pisano» di Palaia, Istituto comprensivo Fra Domenico da Peccioli: Lorenzo Bartaloni, Chanel Bonsignori, Griselda Brazhda, Eva Campinotti, Leonardo Cigni, Leonardo Cordovani, Matilde Deidda, Giulia Donato, Rebecca Dottavio, Vittoria Falorni, Viola Ghelli, Alessandro Gumari, Carolina Marzoppini, Alessandro Meini, Maria Pagani, Giacomo Piccirillo, Gioele Querques, Aurora Reitani, Bruno Rossi, Xin Yu Zhou. Docenti tutor Sara Marsili, Davide Grasso, Simona Mannucci. Dirigente scolastico Gianluca La Forgia.



Tartufaio e il cane. Disegno della 1^A D di Palaia

Le interviste

Il commerciante e il tartufaio. Tra storia e passione

Intervista a Cristiano Savini della Savini Tartufi e Filippo Donato, tartufaio.

Savini, come è nata e come è strutturata l'azienda?

«Il tartufo ha sempre fatto parte della mia famiglia. Il mio bisnonno ha creato l'azienda nel 1930. Si basa su una rete di tartufai che ci forniscono il prodotto. Abbiamo il controllo qualità che seleziona i tartufi. Quelli che superano il controllo vengono venduti a ristoranti e a privati. Quelli 'scartati' per qualche piccola imperfezione visiva vengo-

no lavorati per produrre prodotti a base di tartufo come miele, burro, olio ma anche patatine e salse. La nostra clientela è diffusa in tutto il mondo».

Donato, come ha deciso di iniziare a cercare tartufi?

«Ho scoperto i tartufi grazie ad un amico di Firenze che mi ha fatto conoscere uno dei cani con cui ancora oggi vado nei boschi. Poi mi sono trasferito a Palaia e ho potuto continuare e rafforzare questa passione.

Tutti possono andare a cercare i tartufi?

«No. E' necessario sostenere un esame scritto e ottenere un patentino rilasciato dalla Regione Toscana. E' fondamentale sapere i periodi in cui si possono cercare, come poterli estrarre, usando il vanghino senza rovinare il terreno così che possa continuare a produrli. E poi c'è il cane. Personalmente ho addestrato i miei cani attraverso il gioco. Nascondo un tartufo all'interno di una pallina che poi sotterro. Il cane trovandola viene premiato con un wurstel o una crocchetta».



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana



GRUPPO **LUPI**
WE CARE

