

Delio Fiordispina  
IL TARTUFO PIÙ GRANDE DEL MONDO  
(Le Colline Sanminiatesi nel *Guinness* dei primati)



### ***Presentazione***

Piazza dei Miracoli e la Torre Pendente costituiscono a livello universale il simbolo di Pisa oltre che uno dei monumenti italiani più noti, in alcuni paesi addirittura il più famoso. Questa immagine, sebbene così suggestiva e piena di fascino, certamente non esprime da sola un territorio, come quello pisano, fondato sull'armonico rapporto tra storia, arte, ambiente, paesaggio, natura. Le colline sanminiatesi, immerse in una meravigliosa campagna interna nel cuore della Toscana, rappresentano non solo una perfetta sintesi di tutto ciò ma anche una delle principali zone di produzione, tra le poche predilette dalla natura per una misteriosa combinazione tra vegetazione forestale e substrato geologico, del pregiatissimo tartufo bianco, fungo sotterraneo definito per antonomasia il Cibo dei Re. Il tartufo bianco delle colline sanminiatesi, così definito nel nome da una specifica legge regionale, rappresenta una tradizione che nasce in epoca medioevale, tramandata da generazioni di tartufai ognuna con i suoi segreti e i suoi inimitabili cani da ricerca. Grazie a loro il tartufo bianco arricchisce le tavole dei migliori ristoranti del mondo e fornisce valore aggiunto ad una gastronomia locale già ricca di sapori e di prodotti tipici.

Dalla ricerca dei tartufai le colline sanminiatesi detengono un primato da Guinness, ovvero il tartufo bianco più grande del mondo (oltre 2,5 kg), rinvenuto nel 1954 e donato al Presidente degli USA. Grazie a una meticolosa ricerca su questo episodio sono stati raccolti aneddoti, foto e documenti d'epoca, citazioni storiche. Il racconto che ne deriva riporta in maniera semplice e immediata l'accaduto, offrendo inoltre uno spaccato della vita dei tartufai dell'epoca.

La pubblicazione del racconto ci è sembrata quindi una importante operazione a fini storici e culturali, oltre che promozionali, in continuità con l'altra pubblicazione, realizzata nel corso del 2002, relativa a "I tartufi della provincia di Pisa". La capacità di coinvolgere emotivamente un vasto pubblico di turisti e appassionati, sia italiani che stranieri, contribuisce a far conoscere ancora più da vicino questo meraviglioso prodotto ed il suo legame con la gastronomia, gli altri prodotti tipici, la gente, il territorio delle colline sanminiatesi. La "Settimana internazionale del tartufo bianco delle colline sanminiatesi", nata nel 2003 in funzione di collegare le mostre mercato di San Miniato, Palaia e Volterra, rappresenta sicuramente il momento propizio per presentare la pubblicazione e ringraziare gli autori che con competenza e passione hanno reso possibile tutto quanto.

**Antonio Melani**  
*Assessore Attività Produttive*  
*Provincia di Pisa*

## ***Il tartufo più grande del mondo***

*(Le Colline Sanminiatesi nel Guinness dei primati)*

È qui nelle Colline Sanminiatesi<sup>a</sup> che si trova il più profumato e il più prelibato tartufo bianco (chiamato scientificamente *Tuber Magnatum Pico*) d'Italia, e quindi si può dire del mondo, in quanto il nostro Paese vanta l'esclusiva nella ricerca di questo pregiato tartufo. Il tartufo bianco è il Re indiscusso di tutti i tartufi come testimoniano il prezzo altissimo a cui viene venduto e l'odore penetrante e inconfondibile.

Nei fondovalle e nelle colline di questa zona nel cuore della Toscana si trova in abbondanza il "cibo degli dei" da settembre a dicembre e nella zona di San Miniato se ne raccolgono diverse decine di quintali l'anno, cioè circa un terzo dell'intera produzione nazionale e quindi mondiale. L'ambiente è quello ideale: vegetazione e alberi simbiotici, un tipo di terreno adatto (marnoso e marnoso-sabbioso), il clima ottimale, un *habitat* ecologicamente incontaminato.

I tartufai della provincia di Pisa sono circa 1.700 (la metà di tutta la Toscana), e ogni giorno con i loro fedeli cani si recano alla ricerca del tartufo bianco nei botri, nei fondovalle, nei boschi, nei campi, lungo i rii e i fossi.

San Miniato è il centro di questo areale con le sue zone tartufigene della Valdegola, a sud del capoluogo, con i suoi venditori, che commerciano "il prezioso frutto" in tutto il mondo, e con l'importante Mostra Mercato Nazionale del tartufo bianco delle Colline Sanminiatesi, che iniziò nel lontano 1969 e che ogni anno richiama decine di migliaia di visitatori.

Oggi vengono fatte anche altre sagre sempre nel suo territorio: Balconevisi (dal 1980), Corazzano (dal 1987), Cigoli (dal 1999); mentre altre manifestazioni sono organizzate da qualche anno anche a Volterra, Palaia, Forcoli, Montaione.

Le tre zone più importanti per il tartufo, oltre a San Miniato, sono quella di Alba e di Acqualagna; spesso fra loro c'è molta competizione per esaltare il primato del proprio tartufo. Senz'altro San Miniato è un'ottima zona di produzione, mentre spesso il mercato è più sviluppato nelle altre due, dove frequentemente il tartufo di San Miniato è venduto per tartufo di Alba.

Così immancabilmente ci sono contese e sfide sui giornali e in televisione.

Comunque sia il nostro tartufo non teme confronti per il suo profumo e per il suo sapore ed è apprezzato dai cuochi più raffinati d'Italia.

Anche sui record c'è discussione: qual è la festa del tartufo più importante? E qual è il tartufo bianco più grande della stagione e quello più grande di tutti i tempi?

Ebbene, rispetto a quest'ultima domanda pensiamo di avere trovato la risposta, perché siamo convinti che il tartufo bianco pregiato da iscrivere nel *Guinness* dei primati debba essere quello di San Miniato.

A tale proposito riportiamo un passo di un libro scritto da Umberto Marini, autore di molte pubblicazioni sul tartufo e giudice credibile in questa contesa in quanto della zona di Acqualagna, che scrive: «*Il tartufo bianco pregiato (Magnatum Pico) che detiene il record in fatto di peso è stato regalato nel 1954 dal commerciante di Alba Giacomo Morra al presidente degli USA; il suo peso era di 2520 grammi e venne trovato a San Miniato*».

Quindi l'affermazione è netta e senza ombra di dubbio, come ci hanno confermato anche altre fonti; il tartufo più grosso del mondo è stato trovato a San Miniato.

Questo fatto ci ha spinto da anni ad indagare per risalire a chi, dove e quando fosse stato trovato nel nostro territorio, e così ci siamo messi alla ricerca per svelare questo mistero che resiste da quasi mezzo secolo. L'eccezionalità del peso ci ha incuriosito molto, infatti la pezzatura del tartufo bianco

---

<sup>a</sup> Nelle Colline Sanminiatesi sono inseriti con delibera regionale i comuni: di Bientina, Calcinaia, Capannoli, Cascina Terme, Castelfranco di Sotto, Chianni, Crespina, Laiatico, Lari, Lorenzana, Montecatini Val di Cecina, Montopoli Valdarno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Croce Sull'Arno, Santa Maria a Monte, Terricciola e Volterra in provincia di Pisa; Barberino Val d'Elsa, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Empoli, Fucecchio, Gambassi, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montespertoli e Tavarnelle Val di Pesa in provincia di Firenze.

varia da pochi grammi a qualche etto, raggiungendo in casi eccezionali il peso intorno al chilogrammo, come è avvenuto nell'edizione del 1999 della Mostra Mercato di San Miniato.

Se il tartufo bianco, come viene chiamato, è "il diamante della tavola", ci siamo messi alla ricerca del diamante più grosso di tutti i tempi e si può dire che a circa 50 anni di distanza lo abbiamo rintracciato.

Per arrivare a questa scoperta siamo partiti da ragionamenti più generali che riteniamo opportuno riportare.

Da oltre un secolo il tartufo è una risorsa molto importante per San Miniato ed i suoi dintorni. I nostri nonni ci raccontavano che molti tartufi, anche parecchio grandi, venivano trovati nella zona dai maiali, che erano allevati all'aperto nei campi, essi scavavano questo prezioso frutto sotto la terra e lo divoravano. I tartufi erano anche a fior di terra e i contadini, spesso, riempivano i corbelli di queste "patate profumate" e le portavano ai maiali nella porcilaia.

La scoperta dell'importanza commerciale del tartufo, nelle nostre zone, si ebbe solo verso la fine dell'ottocento. A tale proposito ci sono varie ipotesi.

La prima afferma che a cavallo del secolo scorso giunsero dei romagnoli esperti nella bonifica di fossi e acquitrini, che si stabilirono in Valdegola ed in Valdera. Furono loro, con i loro cani, a insegnarci l'arte della ricerca del tartufo.

I pionieri furono Stagnazza, Giacchetta, Paolo, Tego, ricordati con i loro nomi e soprannomi, che si stabilirono a Balconevisi, Corazzano, Palaia. Di quei primi viaggi avventurosi dalla Romagna alle nostre zone è rimasto solo uno sbiadito ricordo. Si dice che arrivassero a piedi, passando l'Appennino con i loro cani, che non potevano salire in treno, camminando per diversi giorni.

Ogni autunno, i romagnoli tornavano e si fermavano, alloggiati alla meglio, dalle famiglie locali. Spesso lasciavano i loro cani nelle famiglie delle frazioni della Valdegola per ritrovarli la stagione successiva. Nacquero amicizie e qualcuno trovò anche moglie in loco.

L'esempio più emblematico è quello di Stanislao Costa, detto Stagnazza, nato a Casola Valsenio nel 1875, sull'Appennino, in provincia di Ravenna, dove sembra che facesse il panettiere. Giunse a cavallo dei due secoli passati a Balconevisi con altri tre tartufai, si fidanzò, e poi sposò Amelia Pieragnoli nel 1902, e qui si stabilì per sempre. Sembra quindi che la ricerca dei tartufi sia stata favorita dalla presenza di Stagnazza e degli altri romagnoli. È probabile che i loro cani fossero Lagotti con pelo riccio, mantello a toppe, di taglia media e petto robusto, come confermano anche alcune foto d'epoca: va ricordato che questo tipo di cane, all'inizio del secolo, era diffuso nella vallata del Santerno, del Lamone e del Senio, proprio cioè da dove proveniva Stanislao Costa.

Da noi è stato incrociato più volte con i cani locali e nelle nostre zone non si è mai puntato su una razza particolare di cane da tartufo. Infatti i migliori esemplari per la ricerca sono bastardi e di tanti tipi. Ogni famiglia di Balconevisi e delle località vicine aveva due o tre cani che custodiva con cura e teneva all'interno delle abitazioni.

L'altra tesi è orientata a cercare le radici della ricerca del tartufo in loco, infatti Eugenio Gazzarrini (classe 1885), che abitava in fondo alla scesa di Balconevisi, si mise a cercare tartufi con il cane all'età di 15 anni. Non solo, ma in un secondo momento iniziò a vendere i cani da tartufo e forse cominciò da lì l'attività di raccoglitore e di commerciante.

La famiglia Gazzarrini gestiva le fornaci per varie fattorie già dalla metà dell'Ottocento, cosa che continuerà per quasi cento anni, tuttavia Eugenio era molto intraprendente e si dedicò anche alla ricerca e al commercio dei tartufi. Quello delle fornaci infatti non era un lavoro continuo e spesso gli operai e lo stesso Gazzarrini andavano a lavorare in Piemonte, forse proprio da questi scambi maturò in lui la consapevolezza che non solo Alba e dintorni, ma anche San Miniato fosse vocato per il tartufo. Si dedicò al commercio di tale prodotto e fu il pioniere per tutta la zona, non mandava in alta Italia solo tartufi freschi ma anche conservati. Confezionava da sé le scatole e le spediva per posta per ferrovia già nei primi anni del secolo. Nel 1924 Eugenio Gazzarrini fu premiato alla Mostra Circondariale per la "conservazione di tartufi bianchi in scatola".

Si può logicamente pensare che le due tesi non siano in contraddizione: sia l'esperienza dei romagnoli che l'intraprendenza di Eugenio Gazzarrini hanno senz'altro giocato un ruolo decisivo nel dare l'inizio, a San Miniato, a questa difficile arte.

Gazzarrini seppe ben organizzarsi come venditore: aveva anche un recapito a San Miniato in una botteghina, oggi scomparsa, nei pressi di Via della Cisterna. Bottega condotta, a quanto sembra, da Emilio Ercolani, il "trillo". Nella zona c'erano anche altri venditori di tartufi, Giorgio e Giacomo di San Miniato e altri di Balconevisi: Tonelli, Pancanti, Cecconi, ma poi restò solo il Gazzarrini, che commerciava tartufi in tutta Italia: Milano, Torino, Roma. Commercianti di Alba come Morra si rivolgeranno allo stesso Gazzarrini per forniture anche di 2-3 quintali per volta, anzi spesso Morra era ospitato in casa dal Gazzarrini fino a che non ripartiva verso Alba una volta avuta la partita di tartufi desiderata.

Molti compratori di tartufi di tutta Italia venivano nel sanminiatese: vivo è il ricordo di un certo Agostino Bonora, bolognese, che veniva due volte alla settimana; i milanesi Galli e Riva, Ugo Merciai, Leonardo Prococci di Firenze, Antonio Fava, Ferdinando Grazioli, altri commercianti locali come "Balilla" di Certaldo, Milani di Castelfiorentino.

Negli anni Venti Primo Novembre, detto "Giorgio", gestore dell'albergo ristorante la Tazza d'Oro situato in piazza Bonaparte, regalò un magnifico esemplare di tartufo al re Vittorio Emanuele, ricevendone solo un formale ringraziamento e, poiché non fu ammesso fra i fornitori ufficiali della casa reale, non fece altre spedizioni.

Tra le figure caratteristiche di tartufai si ricorda il "monchino", Italo Boschi o Vasco Cerri, venditore di preziose "palline" profumate per pochi soldi a San Miniato in piazza del Seminario. Piano piano nelle campagne in molti si dedicarono a questa attività stagionale, quasi tutti erano boscaioli o contadini che con la ricerca dei tartufi arrotondavano il loro magro reddito, per sfamare la famiglia spesso molto numerosa. Si può dire che la ricerca del tartufo abbia aiutato tanti a combattere la miseria. Oltre ai cercatori, erano coinvolti in questa attività anche coloro che aiutavano il Gazzarrini (gli stessi Cecconi, Gemignani) e quelli che collaboravano alla spedizione dei tartufi, portandoli alla stazione con la bicicletta. Verso gli anni Trenta Leonardo Gemignani, che aveva l'appalto a Balconevisi ed era facilitato, per questo, nella raccolta del prodotto, si mise in proprio, come il Costagli de La Serra. I tartufi a quel tempo erano diffusissimi e ogni cercatore trovava anche oltre un chilo di tartufi al giorno, solo Gazzarrini ne raccoglieva quotidianamente anche 70-80 Kg di cui 10-12 a Bucciano, 25-30 a Corazzano e gli altri a Balconevisi. Il Gemignani commerciò nel 1940 ben 741 chili di tartufo bianco, l'anno successivo 537 e nel 1942 addirittura 946 chilogrammi; considerato che il Gazzarrini aveva molti più tartufai si può pensare che potesse anche più che raddoppiare queste cifre.

Viste queste premesse le nostre ricerche si sono concentrate nella Valdegola e poi si sono focalizzate su Balconevisi, una frazione a 6 chilometri da San Miniato, patria di Stagnazza, dove operavano attivamente i venditori Gazzarrini e Gemignani, che fra l'altro conferivano il tartufo anche al commerciante albese Morra, ricordandoci di quello che ha scritto il Marini a proposito del tartufo più grosso.

I tartufi erano talmente tanti rispetto a oggi che non è possibile neanche fare un confronto. Ogni famiglia di Balconevisi, si può dire, andava a fare i tartufi. Si partiva a notte fonda, per anticipare gli altri cercatori e per poter andare al mattino a lavorare, avventurandosi, a piedi, per sentieri e strade impervie, col fedele cane. Il tartufo per queste zone è stato la manna dal cielo, in un periodo in cui la miseria era fortissima la sua raccolta ha aiutato decine e decine di famiglie a sopravvivere e ad avere un reddito integrativo rispetto a quello magro, che poteva dare il lavorare nella terra o nei boschi. Il cane era un bene prezioso e viveva spesso a Balconevisi nelle case in paese, insieme a tutta la famiglia.

Dai soli quaderni di Gemignani si evince che, all'inizio degli anni Cinquanta, i tartufai di Balconevisi, su una popolazione di poco più di 900 abitanti, erano quasi un centinaio, molti abitavano nei poderi intorno al paese, a Buecchio, a Fornacino, a Montoderi, a Collegalli. Gazzarrini e Gemignani commerciavano centinaia di chili di tartufi locali. Senza contare i tartufai

che venivano conferiti loro da Montaione, Volterra, Chiecina, Palaia. Fermandosi a quelli raccolti in Balconevisi da Gemignani si può vedere che sono diversi quintali nel 1951 e nel 1952, con una raccolta triplicata nel 1954.

Dai Quaderni di Gemignani, dove egli annotava delle consegne, si può trarre un elenco dei primati del 1954, annata eccezionale dove diversi tartufai conferirono alcune decine di chilogrammi di prodotto, fra di essi si possono ricordare: Secondo Faticcioni, suo fratello Primo (detto Maso) , Romeo Nannetti, di Buecchio, e tutta la sua famiglia (detta Rabai) e diversi altri oltre 20 chili. Quell'anno i tartufi venivano pagati ai tartufai da £ 3.000 a £ 6.000 al chilogrammo, secondo il periodo della stagione, che andò da metà agosto a metà gennaio, il record della raccolta si ebbe in novembre con 210 chilogrammi.

Quindi quella del 1954 fu un'annata eccezionale ed è proprio in tale anno che è stato trovato a Balconevisi il record dei record del tartufo bianco.

Ma perché non siamo mai risaliti al cercatore del meraviglioso tartufo? Secondo alcuni ci fu un patto segreto tra il commerciante, il venditore locale ed il tartufaio per non rivelare mai a nessuno l'eccezionale scoperta.

Non si poteva dire che il tartufo regalato da un albese al presidente degli Stati Uniti non era di Alba, ma di San Miniato, e quindi forse si ricompensò il silenzio con una lauta offerta.

Nessuno ha tradito questo patto e non siamo riusciti a scoprire neppure dai venditori della Valdegola tale segreto.

Tutti, da sempre, sono stati consapevoli che il tartufo record era della Valdegola però non è mai trapelato il nome del cercatore.

Forse il tartufaio ha tenuto il segreto all'interno della sua famiglia, perché nessuno si ricorda di questo incredibile tartufo. D'altronde il tartufaio come carattere è il contrario del cacciatore, questo è abituato a esagerare sempre la preda che ha trovato, il tartufaio rimpiaffa sempre i suoi tesori e tanti segreti li tiene per sé.

Dopo molte ipotesi e ricerche siamo riusciti a trovare un documento incredibile grazie a Francesca Gallerini di Balconevisi: un vecchio libretto di suo padre, che custodisce gelosamente, da cui abbiamo scoperto diversi segreti.

Suo padre era Arturo Gallerini, soprannominato il "Bego", conosciutissimo a Balconevisi e in tutta la Valdegola, era nato il 23 luglio 1913 ed abitava a Saccuccio, un casolare nella valle sotto Balconevisi, proprio vicino all'antica chiesa di San Jacopo di Scopeto, risalente a prima dell'anno Mille, che fu, molto probabilmente, la prima chiesa di Balconevisi, i cui resti oggi sono sepolti in un boschetto proprio accanto a Saccuccio.

Ebbene Arturo Gallerini, pur avendo frequentato più volte solo le prime classi elementari e sapendo appena fare la firma, aveva un piccolo quaderno dove la moglie Dina annotava tutto. Così possiamo vedere che segnava i tartufi che trovava ogni settimana da ottobre a novembre e inoltre evidenziava i tartufi più grossi, scrivendo anche il giorno che li trovava.

Infatti molti vecchi tartufai segnavano sul calendario il luogo e il giorno in cui trovavano i tartufi più grandi, convinti che l'anno successivo nello stesso luogo e nello stesso giorno avrebbero trovato un altro bellissimo esemplare.

Da questo libretto possiamo vedere che negli anni Cinquanta trovava 40 chili di tartufi l'anno, mentre nell'eccezionale annata del 1954 ne trovò oltre 100, fra cui oltre a quello record altri esemplari grandissimi: in novembre uno di 1 chilo e ottanta grammi, in Rogacciaia, ed un altro di 900 grammi, in Noceto.

Ritornando alla nostra ricerca sul tartufo più grosso c'è un'annotazione specifica nel quaderno del Gallerini, che scrive che il giorno 26 ottobre 1954 ha trovato un tartufo di ben 2 chilogrammi e 18 tacche, cioè 2.360 grammi. Infatti i tartufi venivano pesati con la stadera di ferro che aveva le tacche ed ognuna contava 20 grammi. È senz'altro un indizio preciso che ci fa credere che proprio questo sia il tartufo bianco più grande del mondo mai trovato.

Rispetto alla discordanza di peso fra 2.520 grammi e 2.360 grammi si può senz'altro supporre che sia abbastanza facile, e chi è del mestiere lo sa, far aumentare di qualcosa un tartufo grande (ci

sono tanti trucchi), oppure più semplicemente si è dato un peso forfettario e non un peso preciso della bilancia, vista la grandezza dell'esemplare

Pensiamo di poter dire che il "Bego" di Balconevisi, *alias* Arturo Gallerrini, è da iscrivere nel *guinness* dei primati con il tartufo bianco più grosso mai trovato al mondo.

Arturo Gallerini ha trovato questo stupendo tesoro in Vallina, come ha annotato nel quaderno, vista l'eccezionalità del peso. Questa vallata si trova a sud di Balconevisi, anzi c'era anche l'omonimo podere e relativo casolare della fattoria di Balconevisi, fra il rio di Rondinaia ed il torrente Chiecina, sotto Rogacciaia vicino al bosco delle Cerchiaie.

Infatti da sempre la vallata dell'Egola e del Chiecina, intorno a Balconevisi, a sud di San Miniato sono da considerarsi luoghi molto fertili, abitati fin dall'antichità dagli Etruschi, e dove sono ancora rintracciabili tombe ed insediamenti di millenni orsono e dove si possono trovare moltissimi reperti fossili di ere antichissime.

I boschi e le vallate intorno a Balconevisi sono sempre stati posti ottimali per la ricerca del tartufo bianco per la vegetazione presente: querce, pioppi, carpini, roverella, lecci, salici, ecc, e per il tipo di terreno tufaceo, sabbioso o argilloso.

In Valdegola si tramanda addirittura da secoli un antichissimo proverbio che dice « *Fra Doderi, Montoderi e Poggioderi c'è una bella margherita che costa più di Firenze e Pisa* », ed in molti sono pronti a giurare che in questo triangolo limitrofo a Balconevisi e Corazzano sia nascosto un idolo d'oro o un tesoro.

Secondo noi invece la "*bella margherita*", come ci rivelò un vecchio tartufaio, potrebbe essere proprio il tartufo bianco. Infatti quelli della zona indicata da questo triangolo in Valdegola sono i più ricercati d'Italia e quindi di grande valore. Inoltre la margherita è un frutto della terra, come lo è il tartufo, e ciò confermerebbe ancora di più l'esattezza della nostra ipotesi. Un'altra conferma la si può ritrovare nel nome delle tre località.

Su una "bolla" del 1260 si nomina la Chiesa *sita in loco Monteodori Extra*, che era quindi l'antico nome di Montoderi. Quindi anche il colle Doderi e Poggioderi non sarebbero altro che, rispettivamente, Colle degli Odori e Poggio degli Odori. E cosa c'è di più odoroso del tartufo?

Il fatto che un proverbio racchiuda in sé il valore anticamente sconosciuto del tartufo dipende dalla scarsa conoscenza della qualità di tale prodotto che si aveva un tempo.

Come si è detto fino all'Ottocento i tartufi, che si trovavano nella zona, erano dati solo ai maiali e pochi conoscevano le loro qualità, mentre invece da sempre erano serviti alle mense dei nobili.

Ritornando ad Arturo Gallerini lo si può ritenere senz'altro uno dei più grandi tartufai esistiti non solo perché ha trovato questo grandissimo esemplare, ma per le quantità di tartufi che trovava. Era un tipo schivo in fatto di tartufi alla cui ricerca si dedicava a tempo pieno da ottobre a dicembre. Faceva il boscaiolo e prendeva in affidamento un appezzamento di bosco, che tagliava quando non era occupato con la ricerca dei preziosi tuberi. Aveva anche un piccolo pezzo di terreno nella Valle della Chiesa Vecchia, che conduceva insieme alla moglie coltivandovi grano, ortaggi e viti.

Partiva a notte fonda con il fedele cane da Saccuccio, giù per la Valle, attraversava le terre di Angiolo ed Ezio Falaschi, anche loro da ricordare come bravissimi tartufai, e poi giù per botri e ripide coste in Brentina, nella valle del Chiecina e fino a San Michele e alle balze di Toiano, percorrendo in media oltre 25 chilometri al giorno a piedi, tornando quasi sempre a sera. Poi quando arrivava a casa dava i tartufi a Dina, che li metteva in custodia in un pentolone di coccio con della sabbia, rinvolti nella carta gialla, che riponeva in un luogo fresco, cioè sotto scala, evitando che i tartufi vedessero la luce.

Infine consegnava i tartufi al Gemignani, che è stato sempre il suo commerciante di riferimento, anche se a volte vendeva i tartufi in proprio. E' sempre stato molto riservato in fatto di ricerca dei tartufi ed anche dal commerciante pretendeva assolute condizioni di segretezza e non voleva apparire in nessun modo. Gemignani rispettava, come abbiamo visto dai suoi quaderni, queste condizioni e raramente lo annotava fra i raccoglitori. Nei primi anni della festa del tartufo a San Miniato trovò un altro bellissimo esemplare, che vendette al Gemignani, però pretese che non dicesse a nessuno che l'aveva trovato lui, rifiutando quindi anche il premio.

Un'ultima ma importante annotazione per dare il giusto merito anche al cane dei record, che di fatto ha scavato il prezioso tartufo: si chiamava Parigi ed era il fedelissimo compagno di Arturo. Era un cane bastardo, come si addice ai bravi cani da tartufo, di grossa taglia a pelo liscio ed ondulato, con la coda a spazzola. Era molto fedele al "Bego", che anche negli anni successivi, in memoria di questa bestia, darà ancora il nome di Parigi ad altri suoi cani.

Arturo Gallerini conosceva tutti i segreti di questa difficile arte, controllava gli altri tartufai per vedere a che ora partivano e poi cercava di anticiparli. Conosceva a mena dito il territorio e tutti i posti vocati per il tartufo bianco, la difficile arte di allevare un cane e tanti altri trucchi del mestiere. Con lui, morto nel 1984, e con la scomparsa di tanti altri tartufai della Valdegola di quell'epoca si è persa quella figura mitica di tartufaio della nostra zona e con essi sono scomparsi tanti segreti, irripetibili esperienze, una grande tradizione ed un patrimonio irripetibile.

Questa ricerca del record del tartufo più grande del mondo la vogliamo dedicare proprio a loro: i tartufai dei tempi passati, consapevoli che per onorarli e per ricordarli degnamente dovremo sempre lottare per conservare intatto l'*habitat* del tartufo bianco delle Colline Sanminiatesi, perché per la sua bontà pensiamo che questo tartufo sia davvero un dono che viene dal cielo, per poter regalare a tutti i buongustai un profumo ed un sapore divino.

*Andrea Acciai,  
Salvatore Cucchiara,  
Delio Fiordispina*

### **Ottobre 1954 – Balconevisi in località Saccuccio.**

Arturo Gallerini, detto Bego, come cercatore di tartufi non era uno che gli garbava andarli a cercare fuori dei suoi posti. C'era chi nella stagione della raccolta allargava i giri fino a Granaiolo e chi andava a piedi verso le balze di Volterra dove si stanziava da lunedì al sabato trovando da dormire in qualche casa di contadino. Lui si era convinto che la terra dove stava era la più "donativa" e che ad averla trascurata se ne sarebbe avuta a male: si sarebbe sdegnata e avrebbe smesso di buttare. Questa terra butta e butta bene! Nel suo taccuino a righe, un librettino dalla copertina nera con il labbro rosso, troviamo nomi di posti ancora conosciuti da qualsiasi tartufaio della zona: Pinocchieto, Piaggine, Doccia, Cambiati, Broto a Rosa, Rogacciaia, Macchiafonte, Vallina, Noceto, Vermana. Agli amici e conoscenti affermava, sperando di essere creduto, che più che altro lui andava di giorno, a barluzzo. E invece era un nottambolo! Così dicevano tutti. Aggiungeva di trovarne tanti, magari sperando di esser preso per un bugiardo come ogni buon tartufaio. E invece questo era proprio vero perché se si scorre quel taccuino a righe dove sono riportate tutte le pesate, si scopre che in piena stagione raccoglieva 14 o 15 chili ogni mese.

Quasi mezzo chilo al giorno!

A quei tempi era proposto di Balconevisi un certo Marabotti un prete che sapeva unire la dottrina a un grande buonsenso e per questo era ascoltato da tutti. Se c'era uno a cui non raccontasse qualche bugia era proprio lui. Un giorno gli fece questa domanda: "Come sta Sor Proposto che uno ha il diritto di andare a pigliare un tartufo in un terreno di un altro?" e il Proposto rispose: "Res abscondita primi invenientis"; questa è una massima latina che vuol dire: "Una cosa nascosta è di chi la trova per primo". È lo stesso principio per cui uno può appropriarsi di un tesoro nascosto. Poi aggiunse qualcosa che per la sua profondità lo fece quasi rabbrivire: "Vedi, Bego... Il tartufo non è qualcosa di coltivato, non è un frutto della terra. È un parto della terra!" Questo paragone gli sembrò convincente perché il mestiere del tartufaio assomiglia un po' a quello della levatrice perché richiede delicatezza e bravura quando si tira fuori dalla terra.

Quella notte, era la notte del 26 ottobre 1954, Arturo Gallerini, detto "Bego", ritorno a casa che si trovava nella località di Saccuccio a Balconevisi con una gran voglia di pesare quella cosa che era davvero grossa come la testa di un bambino. Dopo aver serrato l'uscio di fuori, mise la sacchetta di canapa sul tavolo. Accese una di quelle candele che il Proposto gli donava come scarti di sacrestia; quelle non facevano fumo come quelle che si compravano a bottega. A quella tremula luce la bilancia di ottone dette un luore dorato. Nello staccarla dal muro gli anelli dettero il solito allegro tintinnio. Parigi, il suo cane meticcio, si mise a gironzolare come al solito intorno alla tavola e questo era un modo di prender parte alla consueta operazione della pesa. Mise il tartufo nel piatto della bilancia e tirò su l'anello. Aveva calcolato male il numero delle tacche perché il romano della bilancia scorse sull'asta e ritornò a zero, l'asta si rizzò in alto e il piatto dove c'era il tartufo ripiombò in basso verso la tavola. Vai piano, Bego! Bego, vai piano! Questo è veramente un tartufo mondiale! Frenando l'emozione, ritrovò tutta la calma che ci voleva per mettere il romano sul punto giusto. Il tartufo pesava due chili e diciotto tacche! Bego lo scrisse sul suo taccuino nero a labbro rosso che si conserva ancora nella casa della figlia. Nelle pagine a righe di quinta annotò: *Trovato in Vallina*. Si conserva ancora la bilancia d'ottone che segnava in grammi e in tacche e che in quella notte fece saltare l'asta verso l'alto.

Quanto era tramandabile era affidato a questa specie di diario di un tartufaio di Balconevisi. Il resto doveva rimanere segreto perché anche a quei tempi il commercio di doveva giocare sull'immagine. Ne sanno qualcosa i Morra di Alba. Portando i tartufi di San Miniato in quella rinomatissima città portavano prestigio alla loro terra, ma, essendo commercianti veraci ed onesti erano disposti a pagare oltre che il prezzo del tartufo anche la riserva del segreto. Il fatto del tartufo del peso di oltre due chili donato dalla città di Alba al Presidente degli Stati Uniti, qui a San Miniato non è stato mai un mistero, ma solo un segreto. Ora, dopo la scoperta del taccuino di Arturo Gallerini non è nemmeno più un segreto: "È una piccola storia dissepolta dalle sabbie plioceniche di questa magica terra, proprio come un tartufo.

*Luciano Marrucci*



***Settembre 1944 – a Ranci, crinale di una collina sanminiatese.***

Il soldato semplice Johnny di un reparto americano di una stanza a San Miniato, quasi all'improvviso si trovò di fronte quell'uomo il cui assetto non rientrava in alcun codice di identificazione fornito dal proprio Comando. Si trattava di un tartufaio che indossava una casacca da cacciatore, pantaloni che scendevano fino alle caviglie; scarpe alte con occhielli e suste dove si incrociavano i legacci. L'uomo portava a tracolla uno sbarrino che culminava in una luccicante mezzaluna. A quella vista Johnny si fermò e istintivamente strinse con le dita la cinghia del piccolo Winchester che portava ugualmente a tracolla. Rispose con un semplice sorriso quando mi sembrò interpellarmi con lo sguardo come per dire: "Ma chi è questo tipo che mi trovo di fronte". Mi sembrò che entrambi gli uomini afferrassero l'aspetto grottesco di una situazione emblemizzata da una carabina e da uno sbarrino opposti fra loro e ne volessero uscire quanto prima, proprio per non riuscire reciprocamente ridicoli. Allora mi feci avanti, indicai all'americano il sacchetto di canapa che mostrava una becca dalla carniera dell'italiano. Finalmente lui tirò fuori tutto il sacchetto. L'aprì. C'invase un odore di antri sotterranei. Acconsentendo ad un mio invito afferrò un tartufo tenendolo con le punte delle dita come fanno tutti i tartufai e lo portò verso il viso del militare per farglielo annusare: ora anche il cane sembrava seguire con un certo interesse la cosa. La domanda che riuscii ad interpretare dalle parole e ancora di più dai gesti di Johnny era semplicemente questa: "È roba che si può mangiare? Pur esitando, rispose di sì." Da diversi giorni facevo un po' da guida ai soldati americani che passavano volentieri quelle belle scatole incerate del rancio militare in cambio di questo servizio. Pagavano con le Am-Lire le massaie e riempivano di roba i loro saccapani: *poteitos* (patate), *pomeitos* (pomodori), *cichen* (pollo) e *uaituain* che era il vino bianco. A questo punto il soldato tirò fuori dalla tasca una manciata di banconote e ne sfilò una da due Am-Lire: era il prezzo di un coniglio o di un fiasco di vino! Il tartufaio espresse il suo diniego facendo oscillare l'indice della mano sinistra; fece questo gesto accompagnandolo con un sorriso di cortesia. Riguardando quel tartufo che non poteva pesare meno di un etto, annuì con la testa per affermare che quel tartufaio aveva proprio ragione a chiedere di più. Allora successe questo: l'Americano allungò un pezzo da cinquanta. Ebbe l'OK da me e il tartufo da lui. La diversità della lingua non consentì in quel momento di soddisfare le legittime curiosità dell'acquirente. Una cosa è certa: quel tartufo non poteva di sicuro essere grattugiato nel posto di ristoro di una semplice pattuglia e fu spedito attraverso il gippono, che portava la posta e le razioni incerate, verso un Comando più alto. Quasi come un bottino di guerra, omaggio della truppa al proprio Generale.

*Luciano Marrucci*