



la *Via* del *Tartufo*
di **San Miniato**



AMBIENTE - STORIA - GASTRONOMIA
DOVE TROVARE IL TARTUFO



La Via del Tartufo non poteva che trovarsi a San Miniato, perché questa antica città, che si trova nel cuore della Toscana, è la capitale del tartufo del centro Italia ed una delle zone più importanti per questo prezioso prodotto di tutta la penisola e quindi del mondo.

SAN MINIATO CENTRO STORICO

Per percorrere questa Via bisogna senz'altro partire dal centro storico. E' proprio nel centro della città che si svolge, negli ultimi tre week end del mese di novembre, la Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato. Dalla Sagra del 1969 si è trasformata, nel corso degli anni, in Mostra Mercato Nazionale e le piazze della Città ospitano adesso oltre cento stand con il tartufo, il vino, i prodotti della gastronomia e tante prelibatezza

di San Miniato, della Toscana e di tutta Italia. Questa festa è senz'altro una delle principali mostre del settore a livello nazionale e richiama circa 60.000/70.000 visitatori ogni anno. In molti affermano che è il più grande mercato all'aria aperta dei prodotti tipici, che propone eccellenze enogastronomiche di diverse tipologie. La Mostra è molto conosciuta e per questo in tanti associano il nome di San Miniato proprio al tartufo, il prodotto di punta di questa festa. La manifestazione offre non solo prodotti da gu-



stare, ma è diventata la vetrina del territorio e propone anche spettacoli gastronomici, mostre d'arte, incontri con personaggi famosi. La Mostra del tartufo di San Miniato è unica nel suo genere, perché coniuga il tartufo ed i prodotti d'eccellenza con un contesto storico artistico, quale il centro storico di San Miniato, davvero unico. Si passeggia per le caratteristiche vie della città e si gustano i prodotti tipici, non ci sono capannoni chiusi, ma i visitatori possono trovare il tartufo e le altre prelibatezze, dislocati in appropriati stand, insieme alle bellezze del centro medievale di San Miniato o entrare nei numerosi negozi che propongono ogni genere di giottonerie.

1 IL MONUMENTO AL TARTUFO PIU' GRANDE DEL MONDO



Nel 2012 il maestro Massimiliano Benvenuti, fabbro di San Miniato, già campione del mondo del ferro battuto, insieme ad altri 16 maestri forgiatori, costruì, interamente in ferro battuto, il monumento ispirato al tartufo più grande del mondo, trovato da Arturo Gallerini, detto Il Bego. Que-

sto tartufaio è rappresentato in questa scultura nell'atto di raccogliere il grande tartufo bianco, trovato dal suo cane Parigi nell'ottobre del 1954. E' proprio da questo monumento, posto in bella posizione sopra piazza Dante, all'interno di un'erbosa aiuola, che parte idealmente La Via del Tartufo, perché quest'opera sintetizza in maniera mirabile la cultura del nostro tartufo con il tartufaio, il cane, il tartufo, collocato nel centro storico.

2 ASSOCIAZIONE TARTUFAI DELLE COLLINE SANMINIATESI

Piazza del Popolo, 19 - San Miniato

Tel. 0571 42014 - www.tartufaisanminiato.it



Dal 1982 è stata costituita l'Associazione Tartufai delle Colline Sanminiatesi a cui aderiscono oltre 400 tartufai di tutta la zona. Questa associazione è stata la prima nella regione ed una delle prime a livello nazionale e da sempre ha collaborato ad organizzare la Mostra del tartufo ed altri eventi. Lo statuto prevede di *“favorire la tutela, la raccolta, la produzione e la valorizzazione del Tartufo Bianco di San Miniato, anche attraverso un'opportuna opera d'informazione e*



propaganda”. Per questo i tartufai sono stati sempre in prima fila per difendere l’ambiente e l’habitat del tartufo, facendo opera di sensibilizzazione dei Comuni interessati e promuovendo interventi di tutela delle aree tartufigene. Hanno promosso anche molti incontri e convegni sul tartufo ed inventato il marchio del Tartufo di San Miniato dal 1987.

3 RISTORANTE MIRAVALLE

Piazza del Duomo n° 4 - tel. 0571 400105



Fu uno chef raffinato ed all’avanguardia come Renato Tozzi, titolare del ristorante Miravalle, insieme alla Pro Loco, ad inventare la Sagra del tartufo a San Miniato, nel 1969, dispensando a tutti pentoloni di ottimo risotto al tartufo, proprio sotto le scale del ristorante. Miravalle è considerato un po’ il tempio del tartufo a San Miniato, perché è da qui che la grande cucina locale (a metà degli anni Sessanta) ha fatto diventare il tartufo bianco il Re della tavola, con piatti come il Risotto alla Miravalle. Ancora oggi si possono gustare ottimi piatti al tartufo in questo ristorante.

1 CASA GEMIGNANI STORE

Via Conti, 4 - San Miniato

tel. 0571 43954



In un piccolo e caratteristico negozio, la ditta Gemignani Tartufi propone, tartufo fresco e decine di prodotti al tartufo davvero caratteristici, tutto il negozio è dedicato esclusivamente al tartufo. Con alcuni di questi prodotti ha vinto anche premi a livello internazionale. Questo negozio è una vera e propria Boutique specializzata nella vendita esclusiva di prodotti al Tartufo e offre la possibilità ai turisti di acquistare, per tutto l’anno, il nostro prezioso prodotto.

Il tartufo fresco, soprattutto in autunno, a San Miniato si trova anche in altri negozi in maniera saltuaria.





SAN MINIATO BASSO

Alla fine di viale Guglielmo Marconi si trova la stazione ferroviaria, una delle prime costruite in Toscana all'inizio dell'Ottocento, proprio da qui dall'inizio del secolo scorso partivano i tartufi di San Miniato, spediti o portati con il treno da Gazzarrini e poi anche da Gemignani in tutta Italia. A San Miniato Basso si tiene la mostra del tartufo, che prende il nome dal famoso burattino, (da qui *Tartufo al Pinocchio*) in quanto un tempo Pinocchio era il nome dell'odierna di San Miniato Basso. La festa è organizzata intorno alla casa culturale nella prima domenica di novembre.

II AZIENDA GEMIGNANI TARTUFI
 Viale G. Marconi n° 89 - San Miniato Basso
 tel. 0571 419470 - www.gemignanitartufi.it
commerciale@gemignanitartufi.it



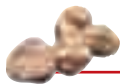
La ditta di Filippo Gemignani si trova in viale Marconi, in attesa di inaugurare un novo ambiente. Nel sito dell'azienda si legge: " *La nostra storia inizia intorno al 1930, a Balconevisi, un piccolo borgo del comune di San Miniato*



quando la famiglia Gemignani scoprì che nei boschi del territorio in cui vivevano veniva trovato il famoso TARTUFO BLANCO tanto ricercato dai commercianti del Nord Italia. Così avendo una piccola bottega alimentare cominciarono a comprare da tartufai locali i preziosi tartufi per poi rivenderli ai commercianti che passavano da San Miniato già a conoscenza dei preziosi frutti che offriva il terreno.

Con il passare degli anni l'antico mestiere di famiglia è stato tramandato di padre in figlio fino ad oggi dove Filippo, ormai di 4° generazione con l'aiuto prezioso dei propri familiari porta avanti con passione ed esperienza. Per esigenza di far gustare agli amanti della buona tavola il Tartufo tutto l'anno oggi creiamo nel nostro laboratorio artigianale pregiate Specialità al Tartufo dando primaria importanza alla selezione scrupolosa delle materie prime, professionalità e rispetto delle ricette tradizionali con metodi artigianali ma con uno sguardo sempre attento all'innovazione dell'alta gastronomia moderna."

I prodotti sono apprezzati da tanti ristoranti e vengono distribuiti nelle migliori Gastronomie italiane e di tutto il mondo attraverso importatori specializzati.



AZIENDA SAVITAR

Via Luigi Capuana, 4 - San Miniato Basso
tel. 0571 42710 - fax 0571 419883
savitar@savitar.it - www.savitar.it



L'azienda Savitar effettua la lavorazione del tartufo in un moderno stabilimento, a San Miniato Basso, dove si trova anche una caratteristica esposizione e la vendita dei prodotti al tartufo, confezionati direttamente sul posto. Accanto all'esposizione si trova una sala degustazione, impreziosita da mobili in stile, per potere gustare direttamente il tartufo, proposto nei modi più gustosi.

La Savitar afferma: *“In un locale immerso nella splendida campagna toscana nasce nel 1987 la Savitar. Grazie alle preziose tradizioni tramandate dal padre, commerciante dei tartufi, e la madre, cuoca di aristocratiche*

famiglie, oggi Claudio Savini ha conservato nella filosofia aziendale moderna i caratteri dell'antica tradizione tartufigicola, facendone fin da subito il punto di forza dell'azienda. A San Miniato, nel regno del tartufo bianco, dove ancora oggi la Savitar ha sede, selezioniamo, ogni giorno, i migliori tartufi per la lavorazione dei prodotti Savitar o per la vendita del tartufo fresco. Attualmente l'azienda vanta la propria presenza in molti paesi del mondo: Stati Uniti, Brasile, Islanda, Corea, in Cina, in Thailandia, in India, in Europa, in Australia e Russia: come fiore all'occhiello rimane sempre e comunque la volontà di proporre i migliori prodotti a base di tartufo.”

I prodotti della Savitar sono apprezzati da tanti ristoranti e vengono distribuiti direttamente nei migliori negozi italiani e di tutto il mondo.

LA SCALA

A TRUFFLE IN TUSCANY

Via Covina, 44 - LA SCALA
tel. 347 9030371 - www.truffleintuscany.it



Truffle in Tuscany organizza escursioni guidate alla ricerca del tartufo nei boschi della zona sia in lingua italiana che in lingua inglese. Massimo è un tartufo di terza generazione: nella sua fami-



glia cercare tartufi è una passione e una tradizione che condividono con i molti appassionati che decidono di scoprire questo affascinante mondo. Ogni tour è finalizzato a far conoscere, scoprire il tartufo, le sue tradizioni, la sua storia, le leggende che ripercorrono il suo mito di “cibo degli dei” e naturalmente sul suo prezioso uso in cucina; un’esperienza nuova ed affascinante che vi porta direttamente nei luoghi del tartufo e che vi farà immergere nella magica atmosfera che vivono ogni giorno i tartufai e i loro cani mentre scavano il “diamante della tavola”.



CIGOLI

Salendo da San Miniato Basso vale la pena fermarsi a Cigoli, in questo storico paese che dà il nome al famoso pittore manierista Lodovico Cardi, detto il Cigoli, arroccato intorno alla Pieve con il Santuario della Madonna dei Bimbi.

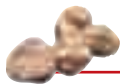
La frazione dal 1998 organizza in marzo la Mostra Mercato del Tartufo Marzuolo, cugino del più famoso tartufo bianco. La festa viene effettuata in piazza Cardi e tutto il piccolo borgo partecipa in modo attivo. E’ l’unica Mostra dedicata al Tartufo Marzuolo e

permette di assaporare questo prodotto in primavera.

4 PARCO DEL TARTUFO presso Villa Sonnino via Castelvecchio n° 9 - La Catena tel. 0571 484033 - www.villasonnino.com



Proprio sotto la meravigliosa Villa cinquecentesca, che fu di famiglie importanti: dai Grifoni ai Sonnino, al termine di un lungo e caratteristico viale di cipressi, si trova il Parco del tartufo, che propone, in piccolo, un interessantissimo habitat del tartufo bianco. Infatti all’ombra di querce centenarie, e di altre piante simbiotiche, in un ambiente incontaminato e tipico per la produzione del tartufo si trova questo parco, che è un itinerario da vivere con grande curiosità. Un piccolo scrigno naturale che ci fa capire dove nasce il tartufo. Nel parco si può effettuare la ricerca diretta del tartufo, provando un’emozione unica e reale. In questa “TartufoLand” naturale si possono saggiare le modalità con le quali si trova il tartufo nei boschi. Il parco offre anche la possibilità di proporre un itinerario didattico sul prezioso tubero.



Presso il ristorante dell'albergo Villa Sonnino (Ristorante Castelvecchio), in un ambiente accogliente e raffinato si possono gustare ottimi piatti al tartufo, in ampie sale, dove si tengono anche numerose cerimonie. In ottobre viene tenuta anche la raffinata manifestazione Tartufo in Villa.

SAN DONATO

V AZIENDA GEMIGNANI FRANCESCO
Picci Food's, Via Cimarosa, 58 - San Donato
tel/fax 0571 360827 - cell. 328 9748273
333 3737953 - info@francescogemignani.it
www.francescogemignani.it



“Francesco Gemignani, tartufi nel cuore”, questa è un'altra azienda di tartufi della famiglia Gemignani, che propone il tartufo ed i suoi prodotti nel negozio di San Donato. Qui si

trova anche un ristorante elegante e molto apprezzato per i piatti al tartufo che vengono proposti ogni giorno. La ditta propone anche tour per la ricerca del tartufo.

Sul sito si legge: *“Francesco sin da quando era bambino vive per la ricerca del tartufo. Da bambino accompagnava suo padre quasi come per gioco, poi il gioco è diventato una passione e oggi è proprio la passione la caratteristica principale del suo lavoro. L'obiettivo principale di Francesco è da sempre quello di soddisfare i suoi clienti, con i suoi prodotti all'interno del suo ristorante che gestisce grazie al prezioso aiuto di sua moglie. Francesco Gemignani è esperienza, competenza e serietà.”*

B ASSOCIAZIONE TOSCANA TARTUFI
Via Arginale Est, 9 - San Donato
cell. 347 6845282 - info@toscanatartufi.it
www.toscanatartufi.it

L'Associazione, presieduta da Riccardo Nicosia, propone diverse esperienze e attività sul tartufo. Offre corsi base per aspiranti tartufai o di secondo livello. Organizza esperienze pratiche di ricerca del tartufo nei boschi della zona, con seguente degustazione del tartufo stesso nei propri





locali. Effettua corsi sull'uso del GPS nella ricerca del tartufo. Propone anche l'addestramento dei cani per la ricerca del tartufo (sia cuccioli che adulti) ed attività di Agility Truffle e gare di cani da tartufo. Promuove la cultura del tartufo di San Miniato, organizzando convegni e corsi.

PONTE A EGOLA

Dal 2014 anche la regina del Cuoio e della pelle, Ponte a Egola, propone la Sagra del tartufo (l'ultimo week end di ottobre). I volontari del rione La Ruga (una traversa di via 1° maggio) propongono piatti prelibati nei due giorni della festa, insieme a molte altre curiosità.



la *Via del Tartufo* di San Miniato

I luoghi della storia tartufo

- 1 MONUMENTO AL TARTUFO PIU' GRANDE DEL MONDO
- 2 ASSOCIAZIONE TARTUFAI DELLE COLLINE SANMINIATESI
- 3 RISTORANTE MIRAVALLE
- 4 PARCO DEL TARTUFO
- 5 LA CASA DI STAGNAZZA
- 6 LA "PIAZZA DEL TARTUFO"
- 7 LA CASA DEL BEGO
- 8 RISTORANTE GENOVINI
- 9 LA BELLA MARGHERITA

Come trovare il tartufo

- A TRUFFLE IN TUSCANY
- B ASSOCIAZIONE TOSCANA TARTUFI
- C ALLEVAMENTO DEL LAGOTTO ROMAGNOLO "LA CIVETTA"

Dove acquistare il tartufo

- I CASA GEMIGNANI STORE
- II GEMIGNANI TARTUFI
- III SAVITAR
- IV GEMIGNANI FRANCESCO
- V ALESSIO GEMIGNANI TARTUFI
- VI GAZZARRINI TARTUFI
- VII TARTUFI NACCI

La via del tartufo

Testi: Delio Fiordispina

Foto: Aurelio Cupelli

Copertina foto:

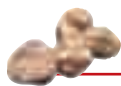
Gruppo Fotografico "La Scatola magica"

Cartina: rielaborata da una realizzazione di Massimo Tosi

Novembre 2018







LA VALDEGOLA PATRIA DEL TARTUFO BIANCO

Si arriva così nella media Valdegola, che è il cuore della ricerca del tartufo bianco pregiato di San Miniato, un polmone verde fra il fiume Chiecina e le colline intorno a San Miniato, ricco di bellezze artistiche, storiche, naturali e paesaggistiche. Il fiume Egola percorre una lunga valle contornata da dolci colline di 100-150 metri, sulle quali sono adagiati antichi borghi e castelli, ville medicee e case coloniche. Il paesaggio è molto suggestivo con le monumentali tabaccaie, che sembrano chiese ormai in disuso, i cipressi allineati lungo la cresta dei colli, le macchie rosse di salici qua e là, i secolari

ulivi, i filari di viti, i fitti boschi e tanto verde ovunque.

In tutta la Valdegola ogni frazione, ogni località ha il sapore delle cose vere, ha ancora profonde radici e tradizioni contadine. Questo è l'habitat del *Tuber Magnatum Pico*, o tartufo bianco pregiato, raccolto in grandi quantità, da settembre a dicembre, su queste colline o nei fondo valle. Il tartufo che si trova da queste parti è di ottima qualità ed ha un sapore inconfondibile.

BALCONEVISI

Balconevisi, all'ombra dell'antichissima Villa fattoria degli Strozzi, è il paese dei tartufai, che ha dato i natali alla ricerca del tartufo a San Miniato:



infatti Stagnazza, l'antesignano dei tartufai all'inizio del Novecento si sposò con una ragazza di Balconevisi, il Bego il recordman del tartufo (Arturo Gallerini), abitava in questo paese, ed anche il primo commerciante della zona, Eugenio Gazzarrini, abitava in fondo alla discesa di Balconevisi e dopo di lui, negli anni Trenta, anche un'altra famiglia di commercianti, Gemignani, cominciò qui l'attività e più tardi anche Zelindo Savini, capostipite di un'altra famiglia di commercianti di tartufo, aveva origini in questo paese. Negli anni Cinquanta non c'era una famiglia di Balconevisi che non avesse un cane per andare a cercare i tartufi.

5 LA CASA DI STAGNAZZA



All'ingresso del paese, la prima casa a destra, è l'edificio dove a lungo ha abitato Stanislao Costa, detto Stagnazza, il tartufaio romagnolo nato sull'Appennino, a Casola Valsenio nel 1875, che giunse nella zona, con altri conterranei a bonificare la valle dell'Egola. Proprio lui, insieme ad altri, a cavallo dei due secoli passati, ci insegnò l'arte della ricerca dei tartufi, che era a noi

sconosciuta, con i cani Lagotti. Stagnazza nel 1902 si sposò con la balconevisana Amelia Pieragnoli e si stabilì per sempre nel paese, esercitando la ricerca e la vendita di tartufi. Da lui probabilmente e da quel gruppo di Romagnoli abbiamo imparato a cercare i tartufi. Fino ad allora quest'arte era sconosciuta e si narra che i corbelli di tartufi che i contadini trovavano li dessero ai maiali.

6 LA "PIAZZA DEL TARTUFO"



In piazza 1° maggio, dove fino a una quarantina di anni fa, si trovava un rialzo tufaceo detto "Il Castello", si svolge dal 1979 la Sagra del Tartufo Bianco e del Fungo, per questo potrebbe essere ribattezzata "la Piazza del tartufo", perché è il cuore della festa. Da alcuni anni (dal 2016) proprio sul fontanello di questa piazza è stato realizzato, dal maestro fabbro Massimiliano Benvenuti, insieme ad altri 6 esperti forgiatori, un piccolo monumento in ferro battuto, che raffigura un cane nell'atto di scavare un tartufo con il vanghetto classico dei tartufai (lo sbarrino). Il titolo del-



l'opera è "Andar per Tartufi", con il sotto titolo: "Bastardo o di razza pianta il muso nella terra... ed ecco odor d'Oro Bianco". Ci sembra doveroso questo monumento, realizzato in occasione della XXXVIII Sagra, dedicato al cane, che è una componente essenziale per la ricerca del tartufo.

V AZIENDA

ALESSIO GEMIGNANI TARTUFI

Via Castello, 5 - Balconevisi

tel 0571 460474 fax 0571 460121

cell. 3387901313 - info@alessiogemignani.it

www.alessiogemignani.it



Alessio è l'erede della famiglia di commercianti di tartufo dei Gemignani, che li commerciava dal 1930. Proprio qui nell'appalto dei tabacchi, gestito con la moglie Mistica, Leonardo Ge-

mignani cominciò la sua attività, che lo vide fra i primi e più affermati protagonisti della zona. Alessio si trova ancora a Balconevisi con la sua azienda gestita a livello familiare.

7 LA CASA DEL BEGO (loc. Saccuccio)



Arturo Gallerini, detto il Bego, era un grande tartufo ed abitava, in località Saccuccio, sotto l'antica chiesa di Balconevisi, poco sotto il paese nella Valle della Chiesa Vecchia. Il Bego è entrato nel Guinness dei primati con il record del tartufo bianco più grande della storia. Infatti il 26 ottobre 1954 trovò con il suo cane Parigi, in Vallina, proprio nei boschi intorno a Balconevisi, il più grande tartufo bianco mai trovato al mondo (Kg 2,5 circa), regalato al presidente degli Stati Uniti, da un commerciante di Alba.

VI AZIENDA GAZZARRINI TARTUFI

Via Balconevisi, 19 - tel 0571 460047

gazzarrinitartufi@gmail.com

www.gazzarrinitartufi.it

In fondo alla discesa di Balconevisi si trova il negozio di Gazzarrini Tartufi, l'azienda che da oltre 120 commercia i tartufi di San Miniato in Italia e al-



l'estero. Da sempre la famiglia Gazzarrini ha gestito un negozio di alimentari con l'annessa raccolta e vendita di tartufi.

Nel sito si legge: *“Già agli inizi del 1900 Eugenio Gazzarrini, il capostipite di questa famiglia, commercializzava il prezioso tubero locale rendendolo noto in tutta Italia. È proprio grazie all'intuito e all'intraprendenza di Eugenio Gazzarrini (classe 1885) che oltre al tartufo bianco fresco, fu introdotto sul mercato quello conservato al naturale, a quel tempo in “scatolette di latta”. Metodo di conservazione premiato nel 1924 con una medaglia d'argento. Da allora, forti di questa tradizione, conoscendo perfettamente la realtà locale e avvalendosi di ricercatori esperti, l'azienda Gazzarrini, sia con il figlio Ferruccio che con le nuove generazioni, ha aumentato costantemente la qualità del prodotto offerto, portando avanti sino ad*

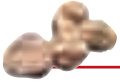
oggi, la commercializzazione del tartufo bianco di San Miniato. E' tradizione oltre che punto di forza della nostra azienda trattare tartufi, siano essi pezzi di ragguardevoli dimensioni, che vengono consumati freschi, sia altri più piccoli, che vanno ad arricchire il gusto di burro, formaggio, salse e creme, tutti prodotti in cui l'esperienza secolare si sposa con la passione e la volontà di un continuo miglioramento per soddisfare i palati più esigenti e raffinati. Tali prodotti confezionati al naturale sono disponibili in ogni stagione dell'anno, mentre i tartufi freschi bianchi, neri o bianchetti, si possono gustare solo nei periodi di raccolta.”

8 RISTORANTE GENOVINI

Via Balconevisi, 14 - tel 0571 460116

E' uno dei ristoranti storici per il tartufo, proprio nel centro della Valde-gola. Da oltre mezzo secolo questo





locale della famiglia Arzilli, in un ambiente semplice ed accogliente, propone piatti al tartufo di antica tradizione preparati da Dino e Francesca. Molto famosa la stracciatella al tartufo del Genovini, che Dino ha proposto in varie parti del mondo.

CORAZZANO

Corazzano, al confine con la provincia di Firenze, è l'altro centro importante per il tartufo della Valdegola e si trova nella pianura sotto la stupenda pieve di Quarantana, che è la più antica della zona, ed è citata fino dall'anno 892. Sembra che anche in questo paese si sia stanziato uno dei Romagnoli che facevano la bonifica e che ci hanno insegnato la ricerca del tartufo. Il circolo ed il bar sono stati da sempre dei punti di riferimento per la consegna dei tartufi e per interminabili discussioni su questo mondo. Dal 1985 il circolo ARCI organizza la Fiera Mercato del tartufo, che ogni anno è molto frequentata dai visitatori. La festa si svolge intorno al campo sportivo e sotto la casa del popolo e propone spettacoli, iniziative culturali e un ristorante con ottimi piatti al tartufo.

AZIENDA TARTUFI NACCI

Via Zara, 110 - Corazzano - Tel 0571 462846
cell. 3388967807 - 3398759017
info@tartufi-nacci.com
www.tartufi-nacci.com

L'azienda di Monica Nacci si trova nel centro del paese e propone tartufi freschi, a secondo della stagione e pro-



dotti al tartufo dell'azienda. Insieme al negozio c'è un'interessante e caratteristica enotartufoteca, ben arredata ed accogliente, nella quale vengono proposte degustazioni al tartufo e di prodotti tipici locali, inaffiati da ottimi vini. Un originale angolo dedicato al tartufo. La ditta afferma: *“Di generazione in generazione, la Ditta Tartufi Nacci raccoglie e commercializza tutte le varietà di tartufi che crescono nel cuore della Toscana e che si raccolgono ancora oggi con l'aiuto dei cani appositamente addestrati con la pazienza, l'amore e la conoscenza di segreti tramandati solo da padri a figli. L'esperienza maturata negli anni, la passione, la serietà permettono alla Ditta di offrire i migliori tartufi freschi e conservati, in modo da far assaporare il suo gusto raffinato e soddisfare i palati più esigenti in tutte le stagioni.”*



9 LA BELLA MARGHERITA

Vicino a Corazzano si trova il “Triangolo d’oro” fra le fattorie di Collegalli e Barbialla, nel quale si raccolgono i migliori tartufi bianchi del mondo.

Un antico proverbio della zona, che sembra abbia origini medievali, diceva: *“Fra Doderi, Montoderi e Poggioderi c’è una bella margherita che costa più di Firenze e Pisa”*. Dopo lunghe ricerche siamo arrivati alla conclusione che la “bella margherita” sia proprio il Tartufo bianco, che allora non era conosciuto, ma che già questo proverbio celava come un segreto tramandato per generazioni.

Il “Triangolo d’oro” è fra Doderi, un colle vicino a Collegalli, Poggioderi, un casale vicino a Barbialla, e Montoderi, una casa colonica, sulla strada che da Collegalli porta a Balconevisi e si trova proprio al di là dell’Egola, nel Comune di Montaione, davanti a Corazzano. Questa è una zona con un microclima particolare ed un habitat incontaminato, dove i bisnonni contadini dicevano di trovare moltissimi tartufi ed anche funghi, spugnole...

Un vero paradiso naturale lungo il rio di Botro ai cani (Broticani).

LA SERRA

Anche nelle colline e nelle vallecole intorno a La Serra, vicino agli antichi borghi di Bucciano e di Montebicchieri, si trovano tartufi in abbondanza ed in questa località si ricorda anche un commerciante locale di qual-

che anno fa, Costagli, che fu uno dei primi a vendere questo prodotto per l’Italia. Dal 2007 anche a La Serra si è iniziato a organizzare la Sagra del tartufo bianco e del fungo porcino, che riscuote ogni anno sempre più successo. Nel capannone delle feste vengono proposti dai volontari del circolo ARCI piatti al tartufo che sono molti apprezzati dai buongustai.

MORIOLO

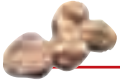
ALLEVAMENTO DEL LAGOTTO ROMAGNOLO “LA CIVETTA”

Via Mugnana e Scorno, 17 - Loc. Moriolo
tel. 347 1884691

info@allevamentolagottoromagnolo.com
www.allevamentolagottoromagnolo.com



Quando i Romagnoli a cavallo fra otto e novecento giunsero in Valdegola portarono i loro cani Lagotti (allenati a lavorare nelle valli di Comacchio, in condizioni difficili) per effettuare la ricerca del tartufo nella nostra zona, come testimoniano anche foto d’epoca. Da allora questi cani sono stati incrociati con quelli toscani e molti cani da tartufo sono oggi ba-



stardi. Angelica Nardi con il suo allevamento amatoriale La Civetta a Moriolo, ripropone cani di pura razza Lagotti romagnoli, con il loro pelo riccio. Angelica con passione e professionalità alleva, in un ambiente rurale tipico, questa razza selezionando i migliori esemplari per la ricerca del tartufo, abilissimi, resistenti e straordinari, con i quali ha ottenuto numerosi premi.

* * *

La **Via del Tartufo** non finisce qui, ma essa continua sulla tavola nei numerosi **ristoranti** che offrono nel loro menù questo diamante della tavola. Una gioia unica per i palati raffinati.

Da non dimenticare che nella Via del Tartufo oltre a monumenti storici e ad un paesaggio eccezionale si possono trovare **strutture ricettive** (www.sanminiatopromozione.it) di vario genere, molti agriturismi nei quali si può soggiornare in splendidi casolari ristrutturati ed altri elementi in uno scenario incredibile come quello dei collidi San Miniato.

Sempre sulla Via del Tartufo si possono incontrare molte **aziende agricole** e fattorie che propongono degli ottimi e squisiti vini di San Miniato che vale la pena degustare con passione. Anche l'olio di San Miniato ha un sapore particolare molto apprezzato sui cibi crudi.

Oltre al tartufo i **prodotti tipici** di San Miniato non possono mancare percorrendo la Via del Tartufo anche i salumi che sono davvero un'eccellenza del territorio. Molti tipi di salumi si



possono gustare a San Miniato, dove i Longobardi ci hanno insegnato **l'arte della lavorazione del porco** e dove da generazioni si porta avanti la norcineria. Fra tutti vorremmo ricordare **il mallegato, presidio slow food** della nostra zona.

Da non dimenticare **l'arte bianca**: il pane e la pasticceria sono un'altra realtà che si può gustare a San Miniato. I famosi cantuccini di Federico sono fra le curiosità dolciarie da non perdere.





A TAVOLA CON IL TARTUFO DI SAN MINIATO

ANTICO RISTORO LE COLOMBAIE

Via Montanelli, 5 - Loc. La Catena - San Miniato
Tel. 0571 484220 - cell +39 340 9860605
lecolombaie@gmail.com - www.lecolombaie.eu

CASTELVECCHIO VILLA SONNINO

Via Castelvecchio, 9/11 - La Catena - S. Miniato
Tel. 0571484033 - Fax 0571 485175
direzione@villasonnino.com - www.villasonnino.com

COLLEBRUNACCHI

Via Collebrunacchi, 6/a - Loc. Collebrunacchi
San Miniato - Tel. 0571 409593 - 409601
info@collebrunacchi.it - www.collebrunacchi.it

DA RINA

Via T. Romagnola Est 538 - San Miniato Basso
Tel. 0571 418231 - cell +39 392 5004568
info@darina.it

FIDELIA - LA CASA DI LOCULLO

Via Maremmana, 33 - Loc. Palagio - San Miniato
Tel. 0571 460399
info@ristorantelacasadilocullo.it

GENOVINI

Via Balconevisi, 6 - San Miniato
Tel. 0571 460116 - cell +39 340 7116246
rist.genovini@libero.it

IL CONVIO

Via San Maiano, 2 - San Miniato
Tel. 0571 408114 - 401813
ristoranteilconvio2016@gmail.com - www.ristoranteilconvio.com

IL SORRISO

Via Fontevivo, 5 - San Miniato
Tel. 0571 418014 - cell +39 333 1533055
info@ristoranteilsorriso.eu - www.ristoranteilsorriso.eu

LA CORTE DEGLI ULIVI

Via Poggio al Pino, 10 - Ponte a Elsa - S. Miniato
Tel. 0571 409013 - cell +39 339 8482360
info@la-cortedegliulivi.it - www.la-cortedegliulivi.it

LA GRIGLIA DI CANAPONE

Piazza Buonaparte, 5 - San Miniato
Tel. 0571 419842 - cell +39 392 2151025
info@lagrigliadicapanone.it - www.lagrigliadicapanone.it

LA GIOCONDA

Via San Regolo, 84 - La Serra - San Miniato
Tel. 0571 460318 - Fax 0571 403168
info@ristorantegioconda.it - www.ristorantegioconda.it

LA TAVERNA DELL'OZIO

Via Zara, 81 - Corazzano - San Miniato
Tel. 0571 462862 - cell +39 338 1001152

LOCANDA DEL CASALE DI S.MINIATO

Via Casale, 3 - San Miniato
Tel. 0571 409427 - cell +39 349 0595510
info@casaledisanminiato.com - www.casaledisamminiato.it

OSTERIA ENOTECA L'UPUPA

Via Conti, 15 - San Miniato
Tel. 0571 400429 - cell +39 338 6815994
lupupaduale@gmail.com - www.ristorantelupupa.com

PAPAVERI E PAPERE

Via Dalmazia, 159/D - San Miniato
Tel. 0571 409422 - cell +39 347 7295133
info@papaveriepaolo.com - www.papaveriepaolo.com

PIAZZA DEL POPOLO ENOTECA

Piazza del Popolo, 10 - San Miniato
Tel. 0571 42548
info@piazzedelpopolo.eu - www.piazzedelpopolo.eu

PEPENERO

Via IV Novembre, 13 - San Miniato
Tel. 0571 419523 - cell +39 346 7490241
info@pepenerocucina - www.pepenerocucina.it

PICCOLA OSTERIA DEL TARTUFO

Piazza del Popolo, 3 - San Miniato
Tel. 0571 543632
piccolaosteriadeltartufo@gmail.com

TAVERNA BARBAROSSA

Via Pestalozzi, 6 - San Miniato Basso
Tel. 0571 400919 - cell +39 339 8684460
brigidavito@gmail.com - www.tavernabarbarossa.it

TERRAZZA MIRAVALLE

Piazza del Castello, 3 - San Miniato
Tel. 0571 400105
info@terrazzimiravalle.it - www.terrazzimiravalle.it

TRATTORIA CANTINI

Via Conti, 1 - San Miniato
Tel. 0571 43030 +39 338 4763459
lorianolaz@libero.it

VECCHIO CINEMA

Via IV Novembre, 30 - San Miniato
Tel. 0571 42518
info@pizzeriavecchiocinema.it - www.pizzeriavecchiocinema.it



La **Via del Tartufo di San Miniato** è un filo che collega la tradizione alla bontà e la storia alla qualità della vita; in questo caratteristico percorso il **tartufo** è il simbolo più pregiato delle eccellenze di San Miniato e del suo territorio.



Comune di
San Miniato



Fondazione San Miniato Promozione

 *Ufficio Informazioni Turistiche*

Piazza del Popolo, 1 - Tel. 0571 42745

ufficio.turismo@sanminiatopromozione.it - www.sanminiatopromozione.it