SAVINI: TARTUFAI DAL 1920

Il tartufo è una prelibatezza tipica delle zone del centro e nord Italia. Un fungo raro e gustoso che arricchisce innumerevoli pietanze della tavola nostrana. La Toscana si contraddistingue per i suoi pregiati tartufi. Nella zona di Forcoli, in provincia di Pisa, vi è una famiglia che detiene da decenni il primato nella raccolta e nella preparazione dei tartufi. Si tratta dei Savini, storica famiglia pisana dalle antiche tradizioni, che dal 1920 sono tartufai di professione.

Savini: tartufai dal 1920

Chi abita a tra Pisa e Firenze non può non conoscere i Savini e la loro arte, un vero inno al gusto e alla bontà della buona tavola. Almeno una volta nella vita ci si dovrebbe concedere il piacere di visitare la loro sede e assaggiare i famosi tartufi dei Savini.

La storia dei tartufi Savini

Impegnati sin dal 1920 in queste attività, i Savini sono rinomati in tutta la regione per le specialità che offrono ai clienti. Le origini della loro storia da tartufai risalgono all'opera di Giuseppe Savini, un semplice contadino con una passione, ovvero quella di andare con il proprio cane alla ricerca di tartufi. Tutto comincia così, quasi per gioco, ma ben presto la piccola passione del contadino di campagna si trasforma in una prolifica attività di famiglia. All'epoca il capofamiglia non si sarebbe di certo aspettato un tale successo, ma le sue mosse sono i primi passi verso la nascita dell'attuale azienda Savini.

Originario di San Miniato, Giuseppe si rese ben presto conto di quanto le colline dei dintorni fossero ricche di tartufi e perfettamente adatte alla loro crescita, in particolar modo grazie al clima che favoriva la nascita e la consistente crescita di tartufi di ogni genere. Probabilmente è stata proprio questa semplicità, questo umile e inconsapevole inizio ad attrarmi verso i tartufi Savini. Mi incuriosiva la storia di una famiglia che davvero si è costruita dal niente e che ha basato tutto il proprio successo su un alimento tanto prelibato quanto raro. Insomma, una scommessa ben riuscita.

I tartufi Savini

I tartufi rendono famosa la Toscana in tutta Italia e nel mondo, in quanto queste terre sono ricche di prodotti saporiti e introvabili altrove, ma il lavoro dei Savini si differenzia dagli altri proprio per la sua connotazione squisitamente familiare. Pensare ad una famiglia che si dedica totalmente e coralmente ad un'attività come questa è bellissimo e affascina non solo gli intenditori del prodotto, ma anche coloro che sono legati ai valori tradizionali dell'unione e della terra.

Nel frattempo la vita di Giuseppe Savini proseguiva come di consueto e il suo terzo figlio, Zelindo, si accingeva a cambiare il futuro dei Savini senza nemmeno immaginarselo. Quest'ultimo si trovò un mestiere che molto si discostava dalle passioni del padre. In poco tempo però, il suo ottimo lavoro da operaio lo fece notare presso titolari, che gli assegnarono il ruolo di guardia caccia della loro magione. Fu a questo punto che la passione di Zelindo si risvegliò e il contatto diretto con la terra gli instillò l'amore per i tartufi.

In poco tempo infatti, il compito di accompagnare gli avventurieri e gli ospiti della tenuta nelle terre migliori per la cacciagione, fu quasi automaticamente affiancato a quello della raccolta dei tartufi. Non ci volle molto per farsi un nome, così Zelindo il guardia caccia divenne ben presto Zelindo il raccoglitore di tartufi. Tutti in zona si rifornivano da lui, ponendo così un'altra importante tacca sul cammino dei Savini verso la celebrità.

Zelindo Savini, il raccoglitore di tartufi

Zelindo era ormai divenuto un bravissimo e competente ricercatore di tartufo bianco. Con i suoi primi guadagni si regalò una costosa motocicletta, da sempre uno dei suoi sogni. Con questa moto andava in giro per la tenuta e al di fuori di essa distribuendo i buonissimi tartufi. Il suo padrone non gradì il cambiamento, ma Zelindo aveva ormai deciso che nulla poteva separarlo dalla passione per i tarufi. Lasciò il lavoro e diede inizio alla sua vita da tartufaio.

Da questo momento in poi i Savini nascono ufficialmente come famiglia di tartufai, poiché da Zelindo in poi questo mestiere si trasmetterà di generazione in generazione fino ad oggi. L'intraprendente Zelindo acquista un negozio in zona Montanelli, notoriamente frequentata dai cacciatori e dai tartufai. In poche mosse quel piccolo localino divenne un'impresa a conduzione familiare, tanto è vero che lui si occupa dei tartufi, mentre sua moglie cura il bar e i generi gli alimentari in vendita nella bottega.

Salse, paté e creme a base di tartufo

Agli inizi degli anni Ottanta vi è un ulteriore passo in avanti. Oltre a vendere i tartufi, ricercatissimi ormai dai migliori intenditori della regione, i Savini decidono di cominciare anche a cucinarli. Usando quelli piccoli o rotti casualmente durante il cammino, la famiglia Savini si adoperò verso questa nuova avventura, intuizione ancora una volta dimostratasi giusta. Salse, paté e creme a base di tartufo diventano una chicca fir-

mata Savini, che renderanno ancora più celebre la famiglia di tartufai. Dunque, oltre alla vendita classica del tartufo fresco, i pisani cominciano a farsi apprezzare anche per le confetture e i prodotti cucinati, ancora oggi uno dei pregi dell'attività.

Oggi la famiglia Savini continua la propria attività, in quanto da decenni ha dimostrato la propria capacità e precisione. Chiunque fosse interessato a saperne di più sui Savini o a gustare qualcuno dei loro gustosi tartufi, non può non recarsi a Montanelli, dove l'azienda di famiglia lavora instancabilmente e riceve visitatori quotidianamente.

L'azienda Savini sarà presente alla manifestazione Taste 2014 che si svolgerà a Firenze dall'8 al 10 marzo presso la Stazione Leopolda.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople