

## VALDERA, TERRA DI TARTUFI E DEL BIANCO PREGIATO



In provincia di Pisa si trova una delle zone in Toscana più importante per la cerca e la cavatura del tartufo. Stiamo parlando della Valdera che ha da poco inaugurato il “Parco del Tartufo”

Valdera: in provincia di Pisa il territorio toscano che profuma di tartufo

Di cosa parliamo in questo articolo:

- La Valdera e la grande vocazione per il tartufo
- La truffle experience da Savini Tartufi
- Nasce a Palaia il “Parco del Tartufo”
- Mostra Mercato del Tartufo e del Fungo Porcino

**O**rmai è di dominio pubblico che il 16 dicembre 2021 il nostro Paese ha ottenuto un nuovo prestigioso riconoscimento da parte dell'Unesco, grazie all'iscrizione della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" - vale a dire la ricerca con i cani nei boschi e la raccolta di questi preziosi tuberipogei spontanei - nella Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale.

Il riconoscimento riguarda un'attività che si svolge in 14 regioni italiane e che coinvolge circa 80mila cercatori. Tra queste regioni c'è ovviamente la Toscana - insieme al Piemonte terra di tartufi per eccellenza - e le sue zone particolarmente vocate, come la Valdera.



## La Valdera e la grande vocazione al terrae tuber

La Toscana e la Valdera sono tra le zone più importanti d'Italia per la produzione di tartufi, con oltre 3500 raccoglitori sul territorio che operano tutto l'anno. A ogni stagione corrisponde una varietà diversa, il che permette di andare a caccia di tartufi 365 giorni all'anno.

Tra le specie di tartufi della Valdera, ci sono: il tartufo marzuolo, il nero scorzone, il nero uncinato, il tartufo

nero pregiato, il nero d'inverno e il nero liscio. E *last, but not certainly least*, il re dei tuberi, il tartufo bianco pregiato

Il tartufo bianco pregiato della Valdera

Il *Tuber magnatum* mostra uno strato esterno liscio, di colore giallo chiaro o verdino, e una polpa che va dal marrone al nocciola con eventuali sfumature color rosso vivo, oltre a numerose venature chiare e fini che scompaiono con la cottura.

Questo sontuoso tubero possiede dimensioni variabili che vanno da un cece a una grossa arancia, emana un profumo intenso e gradevole, simile all'odore del metano o del formaggio fermentato, e può arrivare a costare fino a 3.000€ al kg.

In Valdera il tartufo bianco si concentra in special modo sulle colline di [Peccioli](#) e Palaia.

La caccia al tartufo in Valdera: un'esperienza da non perdere

La caccia al tartufo in Valdera, è una delle esperienze più tipiche e affascinanti. [Savini Tartufi](#), a Forcoli, offre ad esempio un'esperienza che celebra il tartufo come dono della terra vivendolo a 360°, dal bosco alla tavola.



### La truffle experience da Savini Tartufi

Alla scoperta del tartufo

La formula “Alla scoperta del tartufo”, della durata di 4 ore, inizia con la visita del Savini Museum, dove si ripercorrono le tappe fondamentali della storia della Famiglia Savini legate al tartufo, dagli inizi degli anni Venti fino a oggi.

Quindi ci si sposta verso il bosco insieme a un ottimo cane da tartufo, e così inizia la parte più affascinante dell’intero percorso. Il cane si trasforma nel vero e unico protagonista della ricerca: il rapporto che si crea tra il cavatore e l’animale è assolutamente meraviglioso, tutto da gustare. L’inebriante profumo del bosco, il cane iper-concentrato nella ricerca di piccoli sassetti profumati per poter poi ricevere l’ambito premio, un delizioso biscotto a forma di osso, tutto il meccanismo che gira stupendamente è molto bello da sperimentare.

Il tour culmina infine con un pranzo degustazione a base di tartufo fresco di stagione e di prodotti Savini Tartufi.

Alla Scoperta del Tartufo è senz’altro un modo per vivere un’esperienza nella natura realmente diversa da altre.



## A tutto tartufo

La formula "A tutto tartufo", della durata di 5 ore, abbina alla caccia al tartufo un corso di cucina guidato dal loro chef.

Oltre quindi alla bellissima esperienza della "cerca e della cavatura" del tartufo, tutti i partecipanti riceveranno in omaggio un kit da lavoro Savini Tartufi (copricapo e grembiule) e potranno condividere il lavoro in cucina.

Il corso offre la possibilità di imparare come si trattano e si utilizzano sia il tartufo fresco che lavorato nella preparazione di alcuni piatti classici.

Il loro chef ci insegnerà numerosi segreti per utilizzare e apprezzare al meglio le caratteristiche delle varie tipologie di tartufo, reali protagonisti dell'esperienza e non semplici spettatori.

## Degustazione a base di tartufo

Truffle Experience è inoltre anche la singola degustazione dei prodotti Savini Tartufi: dal pranzo alla merenda, alla cena. Un'occasione da non perdere, un percorso gustativo/emozionale davvero degno di nota. La degustazione può tra l'altro essere modellata sulle varie esigenze dei partecipanti.



## Nasce a Palaia il "Parco del Tartufo"

In pratica il Parco del Tartufo è un "laboratorio" dove sperimentare modalità di esecuzione dei lavori di manutenzione sui corsi d'acqua e sui loro argini eseguite in modo da non danneggiare la vegetazione di sponda, soprattutto quella che favorisce la crescita dei tartufi.

Il “Parco del Tartufo”, la prima esperienza sia a livello regionale che nazionale, è in linea col lavoro sperimentale della Provincia ed è mirato a salvaguardare gli ambienti non solo tartufigeni, ma anche faunistici.

Il progetto, dopo una prima fase a carattere sperimentale della durata di tre anni, verrà ampliato anche a corsi d’acqua di altri territori, tenendo conto di quello che rappresenta il tartufo, specie il bianco delle colline sanminiatesi, per lo sviluppo socio-economico provinciale.

*“L’iniziativa nel suo complesso rappresenta un modello di corretta gestione del territorio, rivolto in particolare alle aziende agricole pisane che in una logica di sviluppo sostenibile, intendono migliorare il proprio ruolo legato alla multifunzionalità”, ha affermato Sanavio, vicepresidente della Provincia di Pisa con delega all’agricoltura e forestazione*

I progetti di manutenzione dei corsi d’acqua legati al “Parco del Tartufo” sono stati preceduti dall’individuazione delle piante a vocazione tartufigena da salvaguardare. Il “Parco del Tartufo” si colloca all’interno di una politica di sviluppo in Valdera di forme di turismo sostenibile (enogastronomia e percorsi naturalistici in particolare) che trovano nel progetto “PisaUnicaTerra” promosso dalla Provincia il principale punto di riferimento.



## Mostra mercato del Tartufo e del Fungo Porcino

A ottobre, a Forcoli, si è tenuta la 35esima edizione della Mostra mercato del Tartufo e del Fungo Porcino. È stata l'occasione per pranzi e cene a base di queste eccellenze del territorio, ma anche per degustare e acquistare, insieme al profumatissimo tartufo bianco, gli altri prodotti della Valdera, dai vini generosi al delicato olio extravergine di oliva. Ormai l'appuntamento è per il prossimo autunno, alla trentaseiesima edizione, ma ci raccomandiamo: tenete questo appunto come promemoria.

Caro amico, cara amica di TP, che ne dici di andare a caccia di tartufi in Valdera? Potrebbe essere una grande idea, no? E poi magari potresti raccontarci l'esperienza qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#). Esperienza che a sua volta potrebbe essere integrata in un nuovo articolo sui tartufi o sul luogo in cui sarai riuscito a trovarli. Noi l'abbiamo buttata là, vedi un po' tu.



PER APPROFONDIRE:

- [Val d’Era, non solo la Piaggio: storia, arte, e bellezza lungo il fiume che le dà il nome](#)
- [Tartufo, le miniere d’oro dei boschi toscani](#)
- [I funghi e la cucina toscana: 4 ricette della tradizione da leccarsi i baffi](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

