

## VOLTERRAGUSTO 2014: TARTUFO BIANCO E DINTORNI



La manifestazione gastronomica Volterrastusto spegne le sue prime 10 candeline. Protagonista assoluta la Mostra del Tartufo Bianco che di candeline ne spegne 17 e continua ad essere l'evento clou dell'autunno Made in Tuscany. Volterrastusto è il trionfo dei profumi, della tradizione e perché no? Anche del folklore!

Volterrastusto 2014: al via la decima edizione

**È** partito il conto alla rovescia per partecipare all'attesissima decima edizione di Volterrastusto, vetrina importante per gli operatori enogastronomici della Toscana. La rassegna ha una formula itinerante che si è dimostrata vincente: vengono toccati con "gusto" alcuni degli scorci più belli e caratteristici della città di

Volterra. La manifestazione, promossa dal Comune di Volterra, è organizzata in collaborazione con le associazioni più importanti del territorio e con l'importante contributo della Provincia di Pisa, della Camera di Commercio di Pisa e della Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra.



## Due weekend in Toscana all'insegna del gusto

I weekend del 25/26 Ottobre e del 31 Ottobre/2 Novembre possono essere trascorsi all'insegna del relax e del gusto tipicamente toscano. La città di Volterra per l'occasione si trasformerà in un grande mercato dove si terranno incontri, laboratori del gusto e verranno allestiti numerosi stand di degustazione. Le corti e i palazzi verranno aperti a tutti i turisti e al buon cibo toscano con sconti speciali sul biglietto d'ingresso.

## Volterragusto: il vero protagonista è il Tartufo Bianco

Il vero protagonista della manifestazione, anche quest'anno, sarà il Tartufo Bianco a cui è dedicata la Mostra Mercato Tartufo Bianco giunta ormai alla sua diciassettesima edizione. Questa rassegna è cresciuta così tanto negli anni da diventare l'appuntamento principale dell'autunno toscano.

La prelibatezza infinita del *Tuber Magnatum Pico*, in arte Tartufo Bianco, incontra la magia della città etrusca di Volterra. E' l'occasione ideale per tutte le buone forchette che potranno conoscere meglio la storia di questo prodotto unico, tipico della zona. Il Tartufo Bianco è un prodotto pregiato e ai visitatori saranno illustrate tutte le tecniche di produzione, le caratteristiche principali e i più famosi e inconsueti abbinamenti a tavola proposti dagli chef.

Il Tartufo Bianco si nasconde in terreni argillosi, si trova corrispondenza di fossi umidi e vicino ad alberi come pioppo, quercia e salice, ha la dimensione di una noce e il suo odore è piuttosto forte, estasiante. Un tempo si utilizzavano i maiali per cercarlo, oggi invece si va a caccia di tartufi bianchi con cani addestrati. La ricerca si concentra nei mesi di Ottobre, Novembre e Dicembre. I più fortunati potranno acquistarlo appena colto e gustarlo su una bella fetta carne o nelle tagliatelle fresche.



Leggi anche: [Volterra, un'antica città fondata dagli Etruschi](#)





### Volterragusto: non solo tartufo

Ampio spazio anche per altri prodotti locali come l'olio, oro verde della regione, e il vino. E poi ancora salumi e formaggi tra gli attori principali dei racconti dei migliori produttori della regione Toscana.

Volterragusto è un grande evento per grandi e piccini.

Attesissimo anche il tradizionale Palio dei Caci Volterrani, in cui le contrade della cittadina si sfidano a far rotolare le forme di cacio lungo Via Franceschini. Vince il cacio che arriva prima e ancora intatto!



Torna anche il consueto Premio Letterario Jarro riservato ai produttori che sono riusciti a divulgare la cultura della buona tavola Made in Tuscany che quest'anno sarà assegnato a Roberto Rabachino, direttore della rivista "Il Sommelier", nonché Presidente dell'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana.

Uno speciale riconoscimento sarà riservato a Yuri Balletta, che attualmente è il tartufaio più giovane d'Italia. L'amore per i tartufi per lui viene prima dei videogame e di Facebook. Ama passeggiare nei boschi con il padre e invece che prendere il patentino per il motorino, appena compiuti 14 anni, ha preso quello di tartufaio!

L'esame per ottenerlo è piuttosto difficile, ma lui l'ha superato al primo colpo, battendo i colleghi ricercatori più anziani. Sogna di diventare allevatore di cani da tartufi, ed è molto positivo il fatto che tra i giovani d'oggi ci sia ancora qualcuno che è legato alla terra e ai suoi prodotti.



Leggi anche: [Via Volterrana, sull'antica via del sale: una delle strade più belle della Toscana](#)





Per smaltire tutti i cibi degustati si consiglia la camminata nella filiera corta dei prodotti tipici del volterrano. Se il tempo lo permetterà ci si potrà allontanare dal centro per seguire la Via del Sale che arriva a San Gimignano.

Una bella occasione per ammirare i colori bruciati dell'autunno toscano e per scoprire la straordinaria bellezza della natura incontaminata. Dopo la passeggiata, si dovrà fare un ultimo salto alla manifestazione Volterrastore per degustare i tipici sigari toscani e il godurioso cioccolato locale.



PER APPROFONDIRE:





[Cucine di Strada a Firenze: 30 Street Food da gustare](#)





[Expo Rurale Toscana 2014, a Firenze al Parco delle Cascine](#)





[Streetfood Village Arezzo: cucina, arte e natura](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



