

# MOSTRA DEL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO: SAPORI E TRADIZIONI TOSCANE

*Publicato il 24 Ottobre 2024 di Alessandra Giardino*



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



**Giunta alla 53<sup>a</sup> edizione, la manifestazione è un vetrina di eccellenze gastronomiche, che attrae appassionati di tartufo da tutto il mondo.**

***La Toscana è famosa in tutto il mondo per la sua storia, per la sua arte e per i suoi paesaggi, oltre ad essere un scrigno di gemme preziose è anche un territorio ricco di tesori culinari che da millenni incantano i palati dei buongustai. Tra le prelibatezze, spicca il tartufo bianco di San Miniato, un'eccellenza rara e preziosa: gli ultimi tre fine settimana di novembre andrà in scena un vero e proprio festival dove si potranno gustare menù a base di tartufo, un'occasione da non perdere per tutti gli amanti di questo straordinario prodotto. Per concludere il weekend nel migliore dei modi è ideale soggiornare all'[FH55 Hotel Calzaiuoli](#), situato nel centro storico di Firenze, oppure all'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#), una dimora storica posizionata su una collina che domina la città.***

L'autunno è la stagione delle prelibatezze culinarie e degli ingredienti straordinari ricchi di sapori intensi che celebrano la terra e le sue tradizioni. Con l'arrivo dei primi freddi la natura regala i suoi frutti più preziosi e le tavole di trasformano in un inno alla gastronomia stagionale: i prodotti autunnali diventano i protagonisti assoluti di sagre, fiere e mercati dove appassionati e professionisti possono scoprire e assaporare le eccellenze del territorio. Funghi, castagne, zucche e l'immane tartufo bianco, le regioni italiane, da nord a sud, li celebrano con eventi dedicati, come la **Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Miniato**, una delle manifestazioni più attese dell'anno, in cui il "Re" della cucina si accompagna a prodotti tipici in degustazioni che esaltano la qualità del **Made in Italy**.

Il territorio di **San Miniato**, situato tra **Firenze** e **Pisa**, è famoso in tutto il mondo per la sua lunga tradizione legata alla raccolta del tartufo, che affonda le sue radici nei secoli passati e rappresenta un simbolo di eccellenza gastronomica italiana, tanto che, dal 2021 le pratiche legate al mondo del tartufo sono state riconosciute come patrimonio dell'umanità. I tartufi di questo angolo di **Toscana** sono considerati tra i più pregiati al mondo, in particolare il **Tartufo Bianco**, una delle varietà più rare e preziose che si contraddistingue per il suo aroma intenso e il sapore delicato ma al tempo stesso complesso, capace di arricchire pietanze di ogni tipo, dalla pasta fresca ai risotti fino alle preparazioni gourmet.

La **53<sup>a</sup> edizione** della mostra del tartufo bianco, oltre a rendere omaggio a questo straordinario prodotto della terra, vuole festeggiare il **70<sup>o</sup> anniversario** della cavatura del tartufo più grande del mondo, trovato proprio nei boschi vicino **San Miniato** dal cacciatore **Arturo Gallerini** accompagnato dal suo fedele amico a quattro zampe **Parigi**: nel **1954**, il tartufaio, scovò **2.520 grammi** di pepita bianca che fu inserita nel **Guinness dei primati**.

La mostra mercato andrà in scena il weekend del **16-17 novembre**, del **23-24 novembre** e del **30 novembre - 1° dicembre**, per tutta la durata di questo evento il suggestivo borgo della provincia di **Pisa** sarà invaso da un'ondata di gusto che porterà i visitatori in un viaggio sensoriale tra gli eccellenti sapori di questa meravigliosa terra: l'edizione 2024 della manifestazione ha in programma un ricco calendario di eventi che si svolgeranno tra le strade del centro storico della città, come fosse un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dove si celebrerà il vero e unico protagonista del festival: il **Tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi**.

Sparsi per le piazze di **San Miniato**, oltre agli stand dove poter assaggiare ed acquistare le prelibatezze locali realizzate con questo ingrediente raro e prezioso, si potrà assistere a diversi show cooking curati da chef rinomati che prepareranno piatti innovativi e creativi mettendo in risalto le peculiarità di questo autentico diamante della cucina italiana.

Durante la manifestazione si potrà, inoltre, provare l'ebbrezza della **caccia al tartufo**: una cacciatore esperto insieme al suo cane accompagnerà i partecipanti nel bosco per provare a cercare il famoso **Oro della terra**, un'esperienza unica ed indimenticabile.

Da 50 anni la **Mostra Mercato del Tartufo Bianco**, oltre a celebrare questo straordinario tubero, diventa un vero e proprio festival gastronomico che riunisce appassionati, buongustai, professionisti e assaggiatori curiosi che potranno assaporare le ricette tradizionali toscane in un mix di sapori, odori e colori indimenticabili. Per concludere in bellezza questo autentico viaggio nel gusto, la scelta migliore è quella di soggiornare all'FH55 Hotel Calzaiuolio all'FH55 Hotel Villa Fiesole: la prima struttura è situata nel cuore di **Firenze** e mette a disposizione degli ospiti tutto il comfort, lo stile e l'eleganza che la contraddistingue, la seconda invece, è l'emblema del romanticismo, dello charme e della tranquillità. Sia che si scelga la vivacità del centro città o la tranquillità delle colline, entrambi gli hotel offriranno quel tocco in più per rendere il weekend davvero indimenticabile.

