

# MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO: SAN MINIATO CELEBRA L'ECCELLENZA

*Publicato il 1 Novembre 2025 di Alessandra Giardino*



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



## Tre weekend di novembre dedicati al Re della tavola, ai sapori d'autunno e alle specialità locali

La Toscana, con i suoi borghi sospesi nel tempo, paesaggi da cartolina e una cucina capace di conquistare ogni palato, è una delle regioni più autentiche d'Italia. In autunno, la sua magia si intensifica, e proprio in questa stagione va in scena uno degli eventi più attesi dagli amanti del buon cibo: la 54<sup>a</sup> Mostra Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato. Il suggestivo borgo toscano si trasforma in un laboratorio a cielo aperto, dove è possibile degustare, acquistare e scoprire il celebre "Diamante della Terra". Per vivere appieno l'esperienza, il soggiorno ideale è all'**FH55 Grand Hotel Mediterraneo**, punto di partenza perfetto per esplorare le meraviglie della Toscana tra gusto, cultura e paesaggi indimenticabili.

L'autunno è la stagione che meglio racconta l'anima più autentica della **Toscana**. È il tempo in cui la campagna si accende di sfumature dorate e ramate, i boschi si vestono di ocre e castagna, e l'aria si riempie di profumi inconfondibili di legna, funghi e mosto. In questo scenario, l'autunno toscano diventa una sinfonia di colori e sapori, un viaggio nei sensi che trova la sua massima espressione a **San Miniato**, nel cuore delle colline pisane. Tra **Firenze** e **Pisa**, **San Miniato** si erge su un colle da cui lo sguardo spazia fino al mare e all'**Appennino**. Il borgo, con le sue torri medievali, i palazzi rinascimentali e le strette vie lastricate, è un piccolo scrigno di storia, arte e cultura, passeggiare tra le sue stradine significa fare un viaggio nel tempo, tra scorci che sembrano usciti da una cartolina e botteghe dove ancora si respira il profumo del legno, del pane appena sfornato, del vino nuovo. Ed è proprio qui che, ogni anno, va in scena uno degli appuntamenti più attesi del panorama enogastronomico italiano: la **Mostra Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato**, che quest'anno giunge alla sua **54<sup>a</sup> edizione** ed è in programma nei weekend dell'**8-9, 15-16 e 22-23 novembre 2025**. Un evento che non è solo una fiera, ma una vera e propria celebrazione della cultura del gusto e delle tradizioni locali.

Durante la Mostra, l'intero centro storico si trasformerà in un grande palcoscenico a cielo aperto in cui piazze, vicoli e cortili si riempiranno di stand gastronomici, botteghe artigiane e mercatini dove si potranno scoprire e degustare i sapori tipici del territorio, nonché assaggiare, acquistare e conoscere da vicino il "**Re della Tavola**". Il suo profumo intenso ed inconfondibile, si diffonderà ovunque, accompagnato da quello di piatti tipici preparati sul momento come i tagliolini al tartufo, le uova al tegamino, i crostini e le carni succulente aromatizzate con le sue scaglie dorate. Chi desidera portare a casa un ricordo gustoso, potrà acquistare tartufi freschi direttamente dai tartufai locali, garantiti e certificati secondo la normativa regionale: ogni esemplare viene, infatti, controllato e valutato per freschezza e qualità, e i visitatori potranno farsi consigliare dai produttori stessi su come conservarlo e utilizzarlo in cucina. Inoltre, molte botteghe del centro storico e aziende agricole del territorio, proporranno prodotti derivati come oli aromatizzati al tartufo, salse, burri, miele e salumi tartufati,

perfetti per chi vuole gustare questo aroma anche a casa. Durante i weekend dedicati al **Tartufo**, non mancheranno **showcooking con chef stellati, laboratori sensoriali e degustazioni guidate** che renderanno l'esperienza ancora più completa. Gli appassionati potranno anche partecipare alle escursioni nei boschi per vivere in prima persona l'emozione della **caccia al tartufo**, accompagnati dai tartufai e dai loro inseparabili cani, veri protagonisti di questa tradizione millenaria.

Il **Tartufo Bianco di San Miniato** è tra i più rinomati al mondo per la sua intensità aromatica e la straordinaria complessità del suo profumo, cresce spontaneamente nei boschi che circondano il borgo, grazie ad un microclima unico, caratterizzato da terreni calcarei, umidità costante e un ricco intreccio di querce, pioppi e salici. La sua raccolta, che si svolge da ottobre a dicembre, è un rito antico, tramandato di generazione in generazione. Non a caso, la storia racconta che proprio qui, nel 1954, fu ritrovato uno dei più grandi tartufi mai documentati, dal peso di oltre 2,5 kg, destinato a finire sulle tavole del presidente statunitense **Dwight Eisenhower**: un aneddoto che ancora oggi è simbolo dell'orgoglio e della ricchezza di questo territorio. Partecipare alla **Mostra del Tartufo Bianco di San Miniato** significa immergersi in un'esperienza che va oltre il gusto: è un viaggio nella memoria e nell'identità più profonda della **Toscana**, è l'odore della terra umida dopo la pioggia, il calore dell'accoglienza toscana, il sorriso dei tartufai e la luce dorata che, al tramonto, accarezza le colline. Tra una passeggiata tra le bancarelle, un bicchiere di vino condiviso in una vecchia osteria e una chiacchierata con chi il tartufo lo cerca da una vita, ogni momento diventa un ricordo, ogni sapore un'emozione.

Per chi desidera vivere appieno l'atmosfera autunnale toscana e approfittare della **Mostra del Tartufo Bianco di San Miniato**, l'ideale è soggiornare all' FH55 Grand Hotel Mediterraneo di **Firenze**, un elegante hotel affacciato sull'Arno, a circa 40 minuti d'auto dal borgo di San Miniato. La posizione è perfetta per coniugare la scoperta dei sapori toscani con il piacere di soggiornare nel cuore di una delle città d'arte più amate al mondo.

