

# San Miniato: Artusi al profumo di tartufo

Dal 12 al 27 novembre va in scena la Mostra dedicata al "re del bosco"

di SANDRO BENNUCCI

— FIRENZE —

**E' MORTO** cento anni fa, Pellegrino Artusi, ma sarà il virtuale regista dello show gastronomico che andrà in scena a San Miniato, in occasione della tradizionale mostra del tartufo bianco, in tre straordinari week end novembrini: 12 e 13, 19 e 20, 26 e 27. In che modo? Semplice: il trattato artusiano (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*) farà da guida agli chef che interpreteranno le ricette descritte dall'Artusi per mettere in tavola piatti profumati e farciti di tartufo bianco. Perché San Miniato, celebrando il suo tubero, mette in campo anche quest'anno tutto ciò di cui dispone: dalla storia alla cultura, dalla tradizione ai sapori. Infatti, com'è stato ricordato ieri, du-

## LECCORNIE

**Le ricette interpretate dagli chef, poi i sapori tipici e il festival dei saperi**

rante la presentazione della mostra in consiglio regionale, la città che fu di Federico II, di Matilde di Canossa, di Napoleone, di Ludovico Cardi detto Il Cigoli, e dove sono nati Paolo e Vittorio Taviani (*La notte di San Lorenzo, Kaos, Fiorile*), per tre fine settimana trasformerà le sue strade e le sue piazze in un suggestivo, grande laboratorio del gusto a cielo aperto. Con un

obiettivo: accogliere in un'atmosfera d'altri tempi i centomila visitatori che arriveranno da tutt'Italia per assaporare e ammirare. «Faranno da corona al tartufo, i vini pregiati, l'olio, i prodotti della terra a chilometro zero, la norcineria, l'arte bianca del forno e della pasticceria», hanno voluto sottolineare il sindaco, Vittorio Gabbanini, e la responsabile della rassegna, Maria Grazia Messerini, presentati da Alberto Monaci, presidente del consiglio regionale.

**MA TUTTO** questo non basta a descrivere l'appuntamento. Va aggiunto il festival dei saperi e dei profumi che avvolgono e coinvol-

gono i sensi. Ed è così dal 1969 (42 anni fa...) da quando la mostra del tartufo prese avvio. E che vent'anni fa diventò una delle tappe irrinunciabili dei buongustai italiani nella promozione del tartufo bianco. Che ha una storia fatta di episodi e di nomi straordinari: come quello di Arturo Gazzarrini, detto il Bego, e del suo cane Parigi, che il 26 ottobre 1954, in una piccola valle, trovarono il tartufo più grosso del mondo: due chili e 520 grammi, poi donato al presidente degli Stati Uniti, Dwight Eisenhower. Un record difficile da battere per i 400 tartufai che, insieme ai loro cani campioni, si sfidano ogni anno per vincere il loro scudetto: ossia il Tartufo d'Oro, ossia il riconoscimento che viene assegnato a chi trova il tartufo più grosso della stagione su una produzione annuale stimata in 100 quintali, un quinto della produzione nazionale.

**LA STAGIONE 2011**, fino alla settimana scorsa, non è stata felicissima. La scarsità di pioggia aveva limitato la quantità di tartufo.



Ma negli ultimi giorni la situazione è cambiata: i rovesci d'acqua dovrebbero portare, già nella prima settimana di novembre, miglioramenti della qualità e della pezzatura. E, probabilmente, potrebbero abbassare un po' anche il prezzo: per l'esultanza di chi deciderà di partecipare ai tre week end del tartufo, dedicati ai piatti di Pellegrino Artusi.

*sandro.bennucci@lanazione.net*



**Uno stand alla Mostra del Tartufo di San Miniato**