

T O S C A N A

Sulle tracce del tartufo Tra le Crete senesi una carica di 900 cani

San Giovanni d'Asso, apre il primo museo sul tubero
E insegna a riconoscere gli odori di tutte le «pepite»



A CACCIA DI TARTUFI Un gruppo di cavaatori con i cani a San Giovanni d'Asso (Foto Massimo Sestini)

DAL NOSTRO INVIATO

SAN GIOVANNI D'ASSO (Siena) — In una stanzetta sopra al bar del paese, il gruppo di uomini discute: un contadino vuol tagliare il suo bosco di pioppi e «va fermato». La difesa del territorio è sempre all'ordine del giorno all'Associazione Tartufai Senesi: 300 uomini in provincia, una quarantina qui nella sezione di San Giovanni d'Asso. Ci sono Sciamanna, Topina, Mezzetto, Foscone... si conoscono tutti per soprannome «quando van per fossi». Dopo l'assemblea c'è chi scende al Castello, incuriosito dal nuovo museo che il Comune ha dedicato al Re Tartufo. Festeggiato in questi giorni di mercato delle «trifole» con menù speciali e bancarelle.

«Siamo molto uniti quando si tratta di proteggere le terre che ci danno tartufi», dice Gianfranco Berni, carezzando Lea e Asso, due dei suoi 5 cani «da cerca». Berni è il presidente dell'Associazione, che ha in affitto 70 ettari di tartufo di bianco fra le Crete senesi (dove regimenta le acque, taglia le piante infestanti, raccoglie la legna secca) ma anche 30 di marzo e 90 di scorzone. Per la raccolta, in provincia ci sono almeno 900 cani, un'ottantina dei quali a San Giovanni. Animali preziosi — costano fino a 5-6 mila euro — e, spesso, di razza. «Sì, ma non tutti. Son 39 stagio-

ni che vado per tartufi e son sempre andato coi cani meticcii — dice Berni —. Pian piano ho selezionato razze robuste, furbe, con un gran naso come quello dei Pointer. Son de' bei cani, in grado di cacciar tutto il giorno, tutta la settimana». Capaci, insomma, di star dietro a quei formidabili camminatori che sono i «cavaatori» di tartufi.

ALBERGHI di charme

• **Locanda del Castello** (San Giovanni d'Asso, piazza Vittorio Emanuele II 4, tel. 0577.802939, doppia da 150 euro). Nel castello medioevale di San Giovanni d'Asso è nata una bellissima locanda. Solo sette camere e tre suites, dai colori caldi, arredate piacevolmente.

• **Locanda dell'Amorosa** (Sinalunga, tel. 0577.677211, doppia da 230 euro). Una delle più belle locande del Belpaese. Le camere sono di grande fascino. Fantastiche le suites. Servizio molto accurato.

Mestiere redditizio, quello dei tartufai, ma non facile. Ci si alza alle 5 per iniziare la cerca (in base al calendario regionale) e si cammina per 10-11 ore. Ci vogliono gambe e fiato. E ci vuole perizia, delicatezza nell'estrarre il fungo ipogeo senza danneggiare la pianta, per permettere la formazione di altri tartufi. Qui a San Giovanni si organizzano perfino piccoli corsi, anche per prepararsi all'esame propedeutico al tesse-

rino di abilitazione alla raccolta. Poi, da settembre a dicembre, il tartufo può passare anche 90 giorni a camminare. Se conquistate la sua fiducia, potrete accompagnarlo fra le Crete. Ma se non ve la sentite, vi basterà entrare nel Museo del tartufo.

Una sezione proietta video che raccontano di uomini e cani, di «cerche» fortunate fra pioppi e roverelle. Di cinghiali, di cavaatori esperti come Berni e Lido Boscagli, padre del sindaco di San Giovanni, Michele, che ricorda: «Papà dice che negli Anni '50 i tartufi valevano meno della metà, ma nonno ne portava a casa così tanti che riuscì a pagargli la cucina quando si sposò. È anche grazie ai tartufi che il paese non si è spopolato».

Berni osserva i suoi cani e li sprona: «Andiamo, si torna nei boschi». Questa sarà, dicono gli esperti, annata grande per il bianco e buona per gli altri tartufi: il *Tuber magnatum pìco* ha già raggiunto i 2.000-3.500 euro al chilo (due anni fa era sceso a 800). Sarà un raccolto di peso: quanto? Non chiedetelo ai tartufai, non ve lo diranno mai.

Luca Zanini

CORRIERE DELLA SERA

www.corriere.it
In rete l'archivio dell'Italia del gusto



1 ASSOTARTUFI

Nel negozio in stagione si acquistano il tartufo e i prodotti derivati (creme, oli, condimenti) e altre specialità locali

da non perdere

Cenerentola rosso doc dell'Orcia

Donatella Colombini Cinelli è un personaggio vulcanico che molto ha fatto per il vino (fondatrice del Movimento del turismo del vino e protagonista dell'associazione Donne del vino) e ha riversato la sua energia e creatività nella Fattoria del Colle (Trequanda, loc. il Colle, tel. 0577.662108).

Fondata nel 1592 dagli antenati di Donatella, vi si producono ottimi vini come il Chianti Superiore, il Leone Rosso e il Cenerentola, ultimo nato della famiglia che si fregia della Doc Orcia, che è un originale connubio tra il Sangiovese e il raro vitigno Foglia tonda. Si fanno anche olio extravergine, Vinsanto e grappe. Il Colle è anche agriturismo (fuori stagione aperto solo nei fine settimana) con osteria dove si gusta una cucina di tradizione e vari appartamenti con mobili antichi.