Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

VIAJAR

L'itinéraire le plus beau et le plus succulent d'Italie traverse la Toscane : sur les traces de la truffe blanche et noire.



Un bel itinéraire à la recherche de la truffe, un joyau gastronomique. / FELIX LORENZO

Publié le 07/10/2025

Nous parcourons la Toscane italienne, sur les traces des truffes blanches et noires. Des forêts humides des trufficulteurs aux tables

des restaurants et marchés populaires où un produit triomphe, magnifiant un territoire déjà exceptionnel.

Il existe de nombreuses façons de savourer la Toscane, l'une des régions les plus gourmandes d'Europe, mêlant avec finesse paysages, patrimoine historique et artistique, et gastronomie. Dans ce cas précis, notre excuse sera la truffe, un bien précieux et vénéré qui justifie un voyage et toutes les folies. Si l'art a le pouvoir de dissiper le brouillard et de nous éclairer sur l'horizon, à table, la truffe est un art et un crime. La truffe n'est pas un produit pour les palais rationnels ou conformistes, mais plutôt pour les êtres spontanés qui agissent à l'instinct. C'est pourquoi nous n'irons pas à Florence, Pise ou Sienne (les villes les plus importantes de Toscane), mais nous plongerons dans son berceau, c'est-à-dire dans les rues et les lisières boisées des villes où ce champignon a tant à offrir, comme Volterra, San Gimignano, Cigoli, San Miniato et Certaldo.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui



Découvrir la Toscane avec Volterra sera toujours une bonne idée. Différentes civilisations et périodes historiques y ont laissé leur empreinte, ainsi que leurs monuments. Le fait qu'elle ne soit pas (incompréhensiblement) l'une des destinations touristiques les plus prisées lui confère une aura de mystère et de mélancolie. C'est une ville soigneusement aménagée, sans faste. C'est aussi une ville artistique, unique et irremplaçable, puisqu'elle est

considérée comme « la ville de pierre ». Tout comme le marbre vient de Carrare, l'albâtre vient de Volterra.

Ce minéral, largement extrait du sous-sol de Castellina Marittima, s'est formé au Miocène suite à un processus de sédimentation et de concentration du sulfate de calcium présent dans l'eau de mer. La profondeur donne à l'albâtre sa couleur blanche : plus il est profond, plus il est clair. Depuis que les Étrusques ont commencé à l'exploiter il y a deux millénaires (à ce propos, ne manquez pas le Musée étrusque Guarnacci, incontournable), il est un symbole de la culture et de l'histoire de la ville. En 1909, l'écrivain et soldat controversé Gabriele D'Annunzio y trouva l'inspiration pour son roman *Peut-être oui, peut-être pas*, qui évoquait « la beauté éternelle de Volterra, cité du vent et de la roche » et à laquelle il dédia le sonnet *Laudi del cielo, del mare, della terre e degli eroi*.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Depuis la Spoleta, un banc de pierre bordant la plateforme d'observation où les habitants s'assoient au crépuscule pour radiographier les passants, on peut apercevoir la Corse par temps clair. Le samedi est jour de marché. Au cœur de la cité médiévale, sur la Piazza dei Priori, le Palazzo dei Priori, l'hôtel de ville, se dresse depuis 1208, imposant témoignage de la splendeur du passé (rappelant la Piazza della Signoria de Florence). Il mérite une visite car ses trois étages recèlent un riche patrimoine architectural

romain. Il en va de même pour la cathédrale, consacrée en 1120, et son baptistère voisin. Le fait que le menu de L'Osteria dei Fornelli comprenne une section entièrement consacrée aux piatti con tartufo nero (plats à la truffe noire) en dit long sur l'importance de ce produit. Devant une telle beauté, le plus raisonnable est d'oublier le reste du menu (et le monde) et de choisir entre Gnudi Burro e salvia con tartufo nero, Tagliatelle con tartufo nero, Pici cacio e pepe con tartufo nero, Tagliata di manzo con tartufo nero, Filetto di manzo con tartufo nero… ou de tout commander, car comme souvent avec le désir, quand il s'agit de truffes, le plus rationnel est de devenir fou, alors… en avant.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Pour comprendre l'importance du sel de Volterra dans la région, il faut absolument faire un saut chez Volaterra , un bistrot-bar à cocktails et boutique gourmande qui met en valeur ce produit historique issu des gisements de sel cristallisé des Salines de Volterra. Ce n'est pas pour rien qu'ils ont créé ici la Bos, la première bière artisanale au sel.

San Gimignano, précision géométrique

Comme l'illustre l'impressionnante concentration de promeneurs sur la Via Francigena, le centre historique de San Gimignano est l'un des joyaux de la Toscane, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Rien d'étonnant à cela. Son atmosphère médiévale et ses 14 tours visibles attirent les voyageurs curieux. Ceux qui oseront gravir les marches découvriront au sommet de la Torre Grossa les vues les plus lumineuses d'une ville aux formes géométriques précises. C'est ici qu'est née la galerie d'art Continua , aujourd'hui présente dans plusieurs capitales mondiales, et bien sûr la Gelateria Dondoli, reconnue par de nombreux experts comme la meilleure au monde et toujours

disponible. Autour de la fontaine de la Piazza della Cisterna, entre deux séances photos, les visiteurs dévorent leurs cornets, mettant en pratique le dicton selon lequel le silence est parfois le son d'un bon repas.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

La Piazza del Duomo est le lieu de mémoire de Dante, arrivé ici en 1300 comme ambassadeur à la recherche d'alliances pour son parti politique et qui profita même de son séjour pour écrire sa Divine Comédie. Elle possède son propre itinéraire : le San Gimignano di Dante, un itinéraire qui retrace l'époque où San Gimignano était un carrefour crucial du commerce et des idées. Les fresques et peintures murales de la cathédrale sont signées par des artistes tels que Taddeo di Bartolo, Domenico Ghirlandaio et Lippo Memmi.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Pour Anthelme Brillat Savarin, critique gastronomique français et auteur de l'ouvrage fondateur de 1825, Physiologie du goût, la truffe était « le diamant de la cuisine ». À Cigoli, petite commune de San Miniato, c'est une valeur qu'on comprend et qu'on porte à l'extrême. Un dimanche d'automne ou de printemps célébrant la truffe (par exemple, lors du Marzoulo), il est passionnant de s'attabler au restaurant du rez-de-chaussée du Circolo Arci. Tout

a des airs de grande fête, symbolisée par un repas fraternel auquel participent les habitants en procession, avec pour objectif commun de déguster des truffes blanches ou noires, selon la saison. L'atmosphère est si authentique, si éloignée du luxe habituellement associé à la truffe, qu'elle éblouit les voyageurs, ravis de rivaliser avec l'or noir et blanc de la Toscane à des prix « populaires » et avec un menu à thème dans lequel chaque plat comprend de la truffe : Tartare, tagliolini, risotto, crèmes de légumes, tagliata, escalopes, fagioli, et même des desserts.

Histoire de la chasse à la truffe

À San Miniato, ville voisine, MuTart, le musée de la truffe, est ouvert depuis un an. Une visite incontournable pour se familiariser avec le lieu et comprendre l'importance de ce champignon, connu sous le nom de Tuber melanosporum, pour l'économie et le prestige de la région. L'histoire de la chasse à la truffe remonte au milieu du XIXe siècle. Les premiers chasseurs ont reconnu la richesse de cette région fertile de Valdegola comme un sol propice. En 1950, San Miniato, située au cœur des monts Samminiatesi, est devenue

l'épicentre de la production et du commerce et, avec d'autres villes comme Alba et Acqualagna, a ouvert son marché de la truffe blanche. Ainsi, la nature a fusionné une interaction délicate de forces géologiques et biologiques pour favoriser la composition de l'environnement de la truffe blanche (dont le prix peut atteindre 5 000 € le kilo) : substrats argileux et sableux et diverses plantes symbiotiques comme le tilleul, le chêne, le saule, le peuplier et le chêne vert. Alors que les truffes noires se trouvent à quelques centimètres seulement sous terre, les truffes blanches s'épanouissent à 70 ou 80 centimètres sous terre, dans les vallées ombragées et sur les berges des rivières.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Le musée abrite une réplique de la truffe de 2 520 kilos découverte en 1954 par le trufficulteur Arturo Gallerini et son chien Parigi à Valdegola. Il s'agit de la plus grosse truffe de l'histoire, baptisée ainsi en hommage à Bego Gallerini. Au XXIe siècle, la plus grosse

truffe a été découverte en 2018 et pesait 2,20 kilos. Une visite dans un village où le coucher de soleil depuis la prairie face à la tour Frédéric II frôle dangereusement la perfection d'un tableau de la Renaissance reste incontournable. Le raffinement est au rendez-vous à l' hôtel Miravalle et au restaurant Pepenero , où eut lieu en 1533 la rencontre entre le pape Clément VII et le peintre Michel-Ange Buonarroti, et où le chef cuisinier de la télévision Gilberto Rossi manipule la truffe avec une habileté si remarquable qu'entre les plats, on ne peut que se rappeler ce dicton italien selon lequel les seules choses qu'un être humain ne devrait jamais compter sont les années, les amours et les verres de vin.

Le point culminant de cet itinéraire est la visite du Palazzo Pretorio et de la maison de Giovanni Boccace à Certaldo , un village médiéval si bien préservé qu'il prouve que l'appellation médiévale est aussi vraie que l'admiration de Boccace pour Pétrarque et Dante. Parmi les nombreuses éditions du Décaméron exposées, on trouve une illustration de Dalí et une autre de Chagall. Le Décaméron est si important qu'à la boulangerie-pâtisserie Forno Moderno, l'artisan Pasquale La Rossa confectionne le Panettone di

Bengodi avec une touche de Vernaccia (vin local) que le savant affectionnait. Nous sommes au meilleur endroit pour manger et boire sans culpabilité, suivant le conseil de Boccace : « Mieux vaut agir et risquer de le regretter que de regretter de n'avoir rien fait. »

Vos voisins parlent : experts en truffes et en art

Il vit à Volterra et se consacre à sa passion à plein temps : la truffe, depuis 30 ans. Issu d'une famille de chasseurs, « mais comme je ne voulais pas être chasseur, je suis devenu trufficulteur », il explique que pour devenir trufficulteur officiel, il suffit de trois choses : « Un chien, un vanghetto (un outil qui permet d'ouvrir le sol sans l'abîmer) et un permis. » L'écouter est un plaisir tant son enthousiasme est fort : « D'octobre à décembre, nous recherchons des truffes blanches, de janvier à septembre, des truffes noires. » Il a six chiens car « ils ne peuvent pas travailler plus de deux ou trois heures ; c'est très stressant pour eux, et il faut être très rapide pour les empêcher de manger la truffe. » Il aime son métier autant qu'il aime ses animaux.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Son arrière-grand-père a commencé à vendre des truffes en 1885. Il allait de restaurant en restaurant à cheval, vendant le produit et apprenant à le cuisiner. En 1924, il a reçu une médaille pour avoir été le premier à conserver une truffe dans une boîte avec de l'eau et du sel, une initiative qui a révolutionné le marché. Elle et son fils perpétuent la tradition et vendent leurs truffes dans leur boutique de San Miniato, en ligne et sur des marchés comme celui de Cigoli. « Nous fabriquons des produits à base de vraies truffes, du beurre, des sauces, des pâtes, et nous servons de nombreux restaurants et clients. La blanche est sans conteste la reine ; c'est la nourriture des dieux, grâce à son arôme pénétrant et indiscutable. Envie d'y goûter ? »

Source :
https://viajar.elperiodico.com/planes/gastro/ruta-bonita-suculenta-italia-toscana-122187372

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

VIAJAR

The most beautiful and succulent itinerary in Italy crosses Tuscany: in the footsteps of the white and black truffle.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



A beautiful itinerary in search of truffles, a gastronomic gem. / FELIX LORENZO

Published on 07/10/2025

We travel through Tuscany, Italy, following in the footsteps of white and black truffles. From the rainforests of truffle growers to the tables of restaurants and popular markets, where a product triumphs, magnifying an already exceptional territory.

There are many ways to savor Tuscany, one of the most gourmet regions in Europe, delicately blending landscapes, historical and artistic heritage, and gastronomy. In this specific case, our excuse will be the truffle, a precious and venerated commodity that

justifies a trip and all the follies. If art has the power to dispel the fog and illuminate the horizon, at the table, the truffle is an art and a crime. The truffle is not a product for rational or conformist palates, but rather for spontaneous beings who act on instinct. This is why we will not go to Florence, Pisa, or Siena (the most important cities in Tuscany), but we will delve into its cradle, that is, into the streets and wooded edges of the towns where this mushroom has so much to offer, such as Volterra, San Gimignano, Cigoli, San Miniato, and Certaldo.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Discovering Tuscany with Volterra is always a good idea. Different civilizations and historical periods have left their mark here, as well as their monuments. The fact that it is not (incomprehensibly) one of the most popular tourist destinations gives it an aura of mystery and melancholy. It is a carefully laid-out city, without pomp. It is also an artistic city, unique and irreplaceable, since it is considered

"the city of stone." Just as marble comes from Carrara, alabaster comes from Volterra.

This mineral, widely extracted from the subsoil of Castellina Marittima, was formed in the Miocene following a process of sedimentation and concentration of calcium sulfate present in seawater. Depth gives alabaster its white color: the deeper it is, the clearer it is. Since the Etruscans began to exploit it two millennia ago (by the way, don't miss the unmissable Guarnacci Etruscan Museum), it has been a symbol of the city's culture and history. In 1909, the controversial writer and soldier Gabriele D'Annunzio found inspiration in it for his novel *Perhaps Yes, Perhaps Not*, which evoked "the eternal beauty of Volterra, city of wind and rock" and to which he dedicated the sonnet *Laudi del cielo, del mare, della terre e degli eroi*.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



From the Spoleta, a stone bench bordering the viewing platform where locals sit at dusk to X-ray passersby, Corsica can be seen on a clear day. Saturday is market day. In the heart of the medieval city, in the Piazza dei Priori, the Palazzo dei Priori, the town hall, has stood since 1208, an imposing testament to the splendor of the past (reminiscent of Florence's Piazza della Signoria). It is worth a visit because its three floors contain a rich Roman architectural heritage. The same is true of the cathedral,

consecrated in 1120, and its neighboring baptistery. The fact that the menu at L'Osteria dei Fornelli includes a section entirely devoted to piatti con tartufo nero (dishes with black truffles) speaks volumes about the importance of this product. Faced with such beauty, the most reasonable thing is to forget the rest of the menu (and the world) and choose between Gnudi Burro e salvia con tartufo nero, Tagliatelle con tartufo nero, Pici cacio e pepe con tartufo nero, Tagliata di manzo con tartufo nero, Filetto di manzo con tartufo nero... or to order everything, because as is often the case with desire, when it comes to truffles, the most rational thing is to go crazy, so... let's go.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



To understand the importance of Volterra salt in the region, you absolutely must visit Volaterra, a bistro-cocktail bar and gourmet shop that showcases this historic product from the crystallized salt deposits of the Volterra Saltworks. It's not for nothing that they created Bos here, the first artisanal salt beer.

San Gimignano, geometric precision

As the impressive concentration of walkers on the Via Francigena illustrates, the historic center of San Gimignano is one of the jewels of Tuscany, a UNESCO World Heritage Site. It's no wonder. Its medieval atmosphere and 14 visible towers attract curious travelers. Those who dare to climb the steps will discover at the top of the Torre Grossa the most luminous views of a city of precise geometric shapes. This is where the Continua art gallery was born, now present in several world capitals, and of course the Gelateria Dondoli, recognized by many experts as the best in the world and always available. Around the fountain in Piazza della Cisterna, between photo shoots, visitors devour their cones, putting into

practice the saying that silence is sometimes the sound of a good meal.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

The Piazza del Duomo is the memorial to Dante, who arrived here in 1300 as an ambassador seeking alliances for his political party and even took advantage of his stay to write his Divine Comedy. It has its own itinerary: the San Gimignano di Dante, a route that traces the era when San Gimignano was a crucial crossroads of commerce and ideas. The cathedral's frescoes and murals are by artists such as Taddeo di Bartolo, Domenico Ghirlandaio, and Lippo Memmi.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



For Anthelme Brillat Savarin, French food critic and author of the seminal 1825 work, Physiologie du goût, the truffle was "the diamond of cuisine." In Cigoli, a small town in San Miniato, this value is understood and taken to extremes. On a Sunday in autumn or spring celebrating truffles (for example, during Marzoulo), it's exciting to sit down at the restaurant on the ground floor of the Circolo Arci. Everything has the air of a grand

celebration, symbolized by a fraternal meal attended by locals in procession, with the common goal of tasting white or black truffles, depending on the season. The atmosphere is so authentic, so far removed from the luxury usually associated with truffles, that it dazzles travelers, delighted to compete with the black and white gold of Tuscany at "popular" prices and with a themed menu in which every dish includes truffle: Tartare, tagliolini, risotto, vegetable creams, tagliata, escalopes, fagioli, and even desserts.

History of truffle hunting

In the neighboring town of San Miniato, MuTart, the truffle museum, has been open for a year. A must-see to familiarize yourself with the area and understand the importance of this mushroom, known as Tuber melanosporum, to the region's economy and prestige. The history of truffle hunting dates back to the mid-19th century. The first hunters recognized the richness of this fertile Valdegola region as a suitable soil. In 1950, San Miniato, located in the heart of the Samminiatesi Mountains, became the epicenter of production and trade and, along with other towns such as Alba

and Acqualagna, opened its white truffle market. Thus, nature has fused a delicate interplay of geological and biological forces to favor the composition of the environment of the white truffle (which can fetch a price of up to €5,000 per kilo): clay and sandy substrates and various symbiotic plants such as linden, oak, willow, poplar, and holm oak. While black truffles are found only a few centimeters underground, white truffles flourish 70 or 80 centimeters underground, in shaded valleys and on river banks.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



The museum houses a replica of the 2,520-kilogram truffle discovered in 1954 by truffle grower Arturo Gallerini and his dog Parigi in Valdegola. It is the largest truffle in history, named in honor of Bego Gallerini. In the 21st century, the largest truffle was

discovered in 2018 and weighed 2.20 kilos. A visit to a village where the sunset from the meadow opposite the Frederick II Tower borders dangerously on the perfection of a Renaissance painting remains a must. Refinement is the order of the day at the Hotel Miravalle and the Pepenero restaurant, where the meeting between Pope Clement VII and the painter Michelangelo Buonarroti took place in 1533, and where television chef Gilberto Rossi handles truffles with such remarkable skill that between courses one cannot help but recall the Italian saying that the only things a human being should never count are years, loves and glasses of wine.

The highlight of this itinerary is a visit to the Palazzo Pretorio and Giovanni Boccaccio's house in Certaldo, a medieval village so well preserved that it proves that the medieval appellation is as true as Boccaccio's admiration for Petrarch and Dante. Among the many editions of the Decameron on display are an illustration by Dalí and another by Chagall. The Decameron is so important that at the Forno Moderno bakery and pastry shop, artisan Pasquale La Rossa makes Panettone di Bengodi with a touch of Vernaccia (a

local wine) that the scholar was fond of. We are in the best place to eat and drink without guilt, following Boccaccio's advice: "It is better to act and risk regretting it than to regret having done nothing."

Your Neighbors Speak: Truffle and Art Experts

He lives in Volterra and has devoted himself full-time to his passion: truffles, for 30 years. Coming from a family of hunters, "but since I didn't want to be a hunter, I became a truffle grower," he explains that to become an official truffle grower, you only need three things: "A dog, a vanghetto (a tool that allows you to open the ground without damaging it) and a permit." Listening to him is a pleasure, as his enthusiasm is so strong: "From October to December, we look for white truffles, from January to September, black truffles." He has six dogs because "they can't work more than two or three hours; it's very stressful for them, and you have to be very quick to stop them from eating the truffle." He loves his job as much as he loves his animals.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Her great-grandfather began selling truffles in 1885. He traveled from restaurant to restaurant on horseback, selling the product and learning how to cook it. In 1924, he received a medal for being the first to preserve a truffle in a box with water and salt, an initiative that revolutionized the market. She and her son continue the tradition and sell their truffles in their shop in San Miniato, online, and at markets like Cigoli. “We make products from real truffles—butter, sauces, pasta—and we serve many restaurants and customers. The white one is undoubtedly the queen; it’s the food of the gods, thanks to its penetrating and unmistakable aroma. Want to try it?”

Source :

https://viajar.elperiodico.com/planes/gastro/ruta-bonita-suculenta-italia-toscana-122187372

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Traduzione italiana :

VIAJAR

L'itinerario più bello e succulento d'Italia attraversa la Toscana: sulle orme del tartufo bianco e nero.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui



Un bellissimo itinerario alla ricerca del tartufo, una perla gastronomica. / FELIX LORENZO

Pubblicato il 07/10/2025

Viaggiamo attraverso la Toscana, sulle orme del tartufo bianco e nero. Dalle foreste pluviali dei tartufai alle tavole dei ristoranti e dei mercati popolari, dove un prodotto trionfa, esaltando un territorio già di per sé eccezionale.

Ci sono molti modi per assaporare la Toscana, una delle regioni più gourmet d'Europa, che fonde delicatamente paesaggi, patrimonio storico-artistico e gastronomia. In questo caso specifico, la nostra scusa sarà il tartufo, un bene prezioso e

venerato che giustifica un viaggio e tutte le follie. Se l'arte ha il potere di dissipare la nebbia e illuminare l'orizzonte, a tavola, il tartufo è un'arte e un delitto. Il tartufo non è un prodotto per palati razionali o conformisti, ma piuttosto per esseri spontanei che agiscono d'istinto. Per questo non andremo a Firenze, Pisa o Siena (le città più importanti della Toscana), ma ci addentreremo nella sua culla, cioè nelle strade e nei margini boschivi dei borghi dove questo fungo ha tanto da offrire, come Volterra, San Gimignano, Cigoli, San Miniato e Certaldo.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Scoprire la Toscana con Volterra è sempre una buona idea. Diverse civiltà ed epoche storiche hanno lasciato qui il loro segno, così come i loro monumenti. Il fatto che non sia (incomprensibilmente) una delle mete turistiche più gettonate le conferisce un'aura di mistero e malinconia. È una città curata nei minimi dettagli, senza sfarzi. È anche una città d'arte, unica e

insostituibile, poiché è considerata "la città della pietra". Così come il marmo proviene da Carrara, l'alabastro proviene da Volterra.

Questo minerale, ampiamente estratto dal sottosuolo di Castellina Marittima, si è formato nel Miocene in seguito a un processo di sedimentazione e concentrazione del solfato di calcio presente nell'acqua di mare. La profondità conferisce all'alabastro il suo colore bianco: più è profondo, più è chiaro. Da quando gli Etruschi iniziarono a sfruttarlo due millenni fa (a proposito, non perdetevi l'imperdibile Museo Etrusco Guarnacci), è stato un simbolo della cultura e della storia della città. Nel 1909, il controverso scrittore e soldato Gabriele D'Annunzio vi trovò ispirazione per il suo romanzo *Forse sì, forse no*, che evocava "l'eterna bellezza di Volterra, città di vento e di pietra" e a cui dedicò il sonetto *Laudi del cielo, del mare, della terre e degli eroi*.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Dalla Spoleta, una panchina in pietra che costeggia la piattaforma panoramica dove la gente del posto si siede al tramonto per fare radiografie ai passanti, nelle giornate limpide si può vedere la Corsica. Il sabato è giorno di mercato. Nel cuore della città medievale, in Piazza dei Priori, sorge dal 1208 il Palazzo dei Priori, sede del comune, imponente testimonianza dello splendore del passato (che ricorda Piazza della Signoria a Firenze). Vale la pena visitarlo perché i suoi tre piani custodiscono un ricco patrimonio

architettonico romano. Lo stesso vale per la cattedrale, consacrata nel 1120, e il suo adiacente battistero. Il fatto che il menu dell'Osteria dei Fornelli includa una sezione interamente dedicata ai piatti con tartufo nero la dice lunga sull'importanza di questo prodotto. Di fronte a tanta bellezza, la cosa più ragionevole è dimenticare il resto del menù (e il mondo) e scegliere tra Gnudi Burro e salvia con tartufo nero, Tagliatelle con tartufo nero, Pici cacio e pepe con tartufo nero, Tagliata di manzo con tartufo nero, Filetto di manzo con tartufo nero... oppure ordinare tutto, perché come spesso accade con la voglia, quando si tratta di tartufo, la cosa più razionale è sbizzarrirsi, quindi... andiamo.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Per comprendere l'importanza del sale di Volterra nella regione, è assolutamente necessario visitare Volaterra, un bistrot-cocktail bar e negozio gourmet che espone questo storico prodotto proveniente dai giacimenti di sale cristallizzato delle Saline di Volterra. Non a caso qui è nata Bos, la prima birra artigianale al sale.

San Gimignano, precisione geometrica

Come dimostra l'impressionante concentrazione di camminatori sulla Via Francigena, il centro storico di San Gimignano è uno dei gioielli della Toscana, Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Non c'è da stupirsi. La sua atmosfera medievale e le 14 torri visibili attraggono viaggiatori curiosi. Chi osa salire i gradini scoprirà in cima alla Torre Grossa gli scorci più luminosi di una città dalle forme geometriche precise. È qui che è nata la galleria d'arte Continua, oggi presente in diverse capitali mondiali, e naturalmente la Gelateria Dondoli, riconosciuta da molti esperti come la migliore al mondo e sempre disponibile. Intorno alla fontana di Piazza della Cisterna, tra un servizio fotografico e l'altro, i visitatori divorano i

loro coni, mettendo in pratica il detto secondo cui il silenzio a volte è il suono di un buon pasto.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Piazza del Duomo è il luogo in cui Dante arrivò nel 1300 come ambasciatore in cerca di alleanze per il suo partito politico e approfittò del suo soggiorno per scrivere la Divina Commedia. Ha un suo itinerario: il San Gimignano di Dante, un percorso che ripercorre l'epoca in cui San Gimignano era un crocevia cruciale di commerci e idee. Gli affreschi e gli affreschi della cattedrale sono di artisti come Taddeo di Bartolo, Domenico Ghirlandaio e Lippo Memmi.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Per Anthelme Brillat Savarin, critico gastronomico francese e autore dell'opera fondamentale del 1825, "Physiologie du goût", il tartufo era "il diamante della cucina". A Cigoli, un piccolo borgo di San Miniato, questo valore è compreso e portato all'estremo. In una domenica autunnale o primaverile dedicata al tartufo (ad esempio, durante il Marzoulo), è emozionante sedersi al ristorante al piano terra del Circolo Arci. Tutto ha l'aria di una grande festa,

simboleggiata da un pasto fraterno a cui partecipano gli abitanti del luogo in processione, con l'obiettivo comune di assaggiare il tartufo bianco o nero, a seconda della stagione. L'atmosfera è così autentica, così lontana dal lusso solitamente associato al tartufo, che abbaglia i viaggiatori, felici di competere con l'oro bianco e nero della Toscana a prezzi "popolari" e con un menu a tema in cui ogni piatto include il tartufo: tartare, tagliolini, risotto, creme di verdure, tagliata, scaloppine, fagioli e persino dessert.

Storia della caccia al tartufo

Nella vicina San Miniato, da un anno è aperto il MuTart, il museo del tartufo. Una tappa obbligata per conoscere il territorio e comprendere l'importanza di questo fungo, noto come Tuber melanosporum, per l'economia e il prestigio della regione. La storia della ricerca del tartufo risale alla metà del XIX secolo. I primi cercatori riconobbero la ricchezza di questa fertile Valdegola come terreno vocato. Nel 1950, San Miniato, situata nel cuore dei Monti Samminiatesi, divenne l'epicentro della produzione e del commercio e, insieme ad altre città come Alba e Acqualagna, aprì

il suo mercato del tartufo bianco. Così, la natura ha fuso una delicata interazione di forze geologiche e biologiche per favorire la composizione dell'ambiente del tartufo bianco (che può raggiungere un prezzo fino a 5.000 euro al chilo): substrati argillosi e sabbiosi e varie piante simbionti come tiglio, quercia, salice, pioppo e leccio. Mentre i tartufi neri si trovano solo pochi centimetri sottoterra, i tartufi bianchi prosperano a 70 o 80 centimetri sottoterra, nelle valli ombreggiate e sulle rive dei fiumi.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Il museo ospita una replica del tartufo da 2.520 chili scoperto nel 1954 dal tartufaio Arturo Gallerini e dal suo cane Parigi a Valdegola. È il tartufo più grande della storia, chiamato così in onore di Bego Gallerini. Nel XXI secolo, il tartufo più grande è stato

scoperto nel 2018 e pesava 2,20 chili. Una visita a un villaggio dove il tramonto dal prato di fronte alla Torre di Federico II rasenta pericolosamente la perfezione di un dipinto rinascimentale rimane un must. La raffinatezza è di casa all'Hotel Miravalle e al ristorante Pepenero, dove nel 1533 ebbe luogo l'incontro tra Papa Clemente VII e il pittore Michelangelo Buonarroti, e dove lo chef televisivo Gilberto Rossi maneggia i tartufi con una tale abilità che tra una portata e l'altra non si può fare a meno di ricordare il detto italiano secondo cui le uniche cose che un essere umano non dovrebbe mai contare sono gli anni, gli amori e i bicchieri di vino.

Il momento clou di questo itinerario è la visita al Palazzo Pretorio e alla casa di Giovanni Boccaccio a Certaldo, un borgo medievale così ben conservato da dimostrare che l'appellativo medievale è tanto vero quanto l'ammirazione di Boccaccio per Petrarca e Dante. Tra le numerose edizioni del Decameron esposte, si trovano un'illustrazione di Dalí e un'altra di Chagall. Il Decameron è così importante che presso il Forno Moderno, l'artigiano Pasquale La Rossa prepara il Panettone di Bengodi con un tocco di Vernaccia (un vino locale) tanto amato dallo studioso. Siamo nel posto

migliore per mangiare e bere senza sensi di colpa, seguendo il consiglio di Boccaccio: "È meglio agire e rischiare di pentirsi che pentirsi di non aver fatto nulla".

I tuoi vicini parlano: esperti di tartufo e arte

Vive a Volterra e da 30 anni si dedica a tempo pieno alla sua passione: i tartufi. Proveniente da una famiglia di cacciatori, "ma siccome non volevo fare il cacciatore, sono diventato tartufaio", spiega che per diventare tartufaio ufficiale servono solo tre cose: "Un cane, un vanghetto (un attrezzo che permette di aprire il terreno senza danneggiarlo) e un permesso". Ascoltarlo è un piacere, tanto è forte il suo entusiasmo: "Da ottobre a dicembre cerchiamo il tartufo bianco, da gennaio a settembre il tartufo nero". Ha sei cani perché "non possono lavorare più di due o tre ore; è molto stressante per loro e bisogna essere molto rapidi per impedirgli di mangiare il tartufo". Ama il suo lavoro tanto quanto ama i suoi animali.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]



Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Il suo bisnonno iniziò a vendere tartufi nel 1885. Viaggiava di ristorante in ristorante a cavallo, vendendo il prodotto e imparando a cucinarlo. Nel 1924, ricevette una medaglia per essere stato il primo a conservare un tartufo in una scatola con acqua e sale, un'iniziativa che rivoluzionò il mercato. Lei e suo figlio continuano la tradizione e vendono i loro tartufi nel loro negozio a San Miniato, online e in mercati come Cigoli. "Realizziamo prodotti con vero tartufo - burro, sughi, pasta - e serviamo molti ristoranti e clienti. Il tartufo bianco è senza dubbio la regina; è il cibo degli dei, grazie al suo aroma penetrante e inconfondibile. Volete provarlo?"

Fonte :
https://viajar.elperiodico.com/planes/gastro/ruta-bonita-suculenta-italia-toscana-122187372