

L'ECCELLENZA NASCOSTA DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI: IL TARTUFO TOSCANO

Publicato il 16 Settembre 2024 di Alessandra Giardino



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



L'ECCELLENZA NASCOSTA DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI: IL TARTUFO TOSCANO

I tartufi, con le loro note aromatiche inconfondibili, rappresentano il cuore della tradizione gastronomica locale

La Costa degli Etruschi è celebre per le sue bellezze naturali, per i suoi paesaggi incantati e per il suo ricco patrimonio storico, ma è anche terra di sapori autentici e pregiati: grazie alle particolari condizioni climatiche e al suo ricco e variegato territorio, è il luogo più privilegiato al mondo per la raccolta e la degustazione del tartufo bianco e nero, che rappresentano dei veri e propri tesori della cucina locale. L'autunno è alle porte e con esso si apre ufficialmente la stagione di raccolta di questo fungo che da millenni delizia i palati più raffinati. Nel cuore della Costa degli Etruschi sorge il [Park Hotel Marinetta](#), la base di partenza ideale per partire alla scoperta del re di queste terre.

L'autunno sta per bussare alle porte, molto presto l'aria verrà inebriata dai suoi inconfondibili ed avvolgenti profumi, le tavole saranno imbandite con i prodotti tipici di questa stagione, gli alberi cominceranno a tingersi di colori dorati. Questo periodo dell'anno, con la sua atmosfera suggestiva, rappresenta **il momento ideale per esplorare le meraviglie di un territorio unico al mondo** che offre una combinazione perfetta di esperienze legate alla natura, alla cultura e alla gastronomia: la **Costa degli Etruschi**. Questa terra è di una bellezza rara durante tutto l'anno, ma nella stagione autunnale raggiunge l'apice trasformandosi in un vero e proprio dipinto a cielo aperto: tra colori caldi, sapori autentici e tradizioni millenarie, l'autunno offre un'occasione imperdibile per esplorare la costa, vivere esperienze indimenticabili ed immergersi nella sua bellezza naturale e culturale. Oltre agli scenari belli da mozzare il fiato, la **Costa degli Etruschi** sa sorprendere ed incantare anche i palati, infatti, questo è il periodo della vendemmia, dell'olio nuovo, delle castagne, dei funghi ma anche del **"cibo degli dei"**: sua maestà il **tartufo**, un tempo considerato alla portata di soli nobili e aristocratici, è oggi un cibo di "lusso" che va assaporato almeno una volta nella vita.

Nel corso dei secoli a questo **fungo ipogeo**, cioè che vive e cresce sotto terra, è stato affibbiato l'epiteto **"divino"** in quanto molto raro e prelibato ed apprezzato dalle classi più abbienti, ma non solo, secondo una delle leggende più affascinanti il tartufo sarebbe nato da una combinazione di acqua, terra e fulmine: si dice, infatti, che il Dio greco **Zeus**, colpito dalla bellezza di una ninfa, le lanciò un fulmine per attirarne l'attenzione, il fulmine però la mancò e colpì il terreno dando vita al primo tartufo. Le prime testimonianze sull'utilizzo dei tartufi, risalgono all'epoca romana, gli antichi romani lo consideravano già un alimento prezioso e pregiato, tanto da utilizzarlo come ingrediente principale nelle ricette più raffinate e gustose. Decantato da **Plinio il Vecchio**, **Plutarco** e tanti altri,

oggi il tartufo è un prodotto prelibato che rappresenta un'eccellenza a livello mondiale e, negli ultimi anni, è cresciuto in maniera esponenziale il numero di persone che desiderano gustarlo e provare l'ebrezza di raccoglierlo.

La **Toscana** con i suoi boschi di querce, di pioppi, salici, tigli, pini, cisti, è una regione molto importante per la produzione di questo alimento che si tramanda di generazione in generazione, tanto che nel suo territorio **sono custodite ben 6 delle 9 specie catalogate in Italia**, qui si possono, infatti, trovare: il **tartufo bianco** (*Tuber magnatum Pico*), il più pregiato, ma anche il **tartufo marzuolo** (*Tuber borchii Vitt.*), molto diffuso nelle pinete litoranee di pino domestico e pino marittimo, vive nei territori di **Follonica, Scarlino, Magliano in Toscana, Orbetello, Castiglione della Pescaia, Grosseto, Monte Argentario, Capalbio**, il **tartufo scorzone** (*Tuber aestivum Vitt.*) e il **tartufo uncinato** (*Tuber uncinatum Chatin*), nascono sui terreni calcarei in presenza di boschi di querce, pinete di pino nero o boschi misti, dal livello del mare fino a 1000 metri di altezza, il **tartufo nero pregiato** (*Tuber melanosporum Vitt.*), le tartufaie si caratterizzano per i terreni calcarei e sassosi e per le condizioni di forte soleggiamento, per questo l'area di diffusione di questa specie riguarda prevalentemente **i monti del Chianti, il Mugello, la Montagnola senese, il Casentino e la Val di Chiana** e il **tartufo nero d'inverno** (*Tuber brumale Vitt.*).

Nelle colline e nei boschi della **Costa degli Etruschi** la stagione del tartufo rappresenta un momento speciale che attira appassionati, gourmet e turisti desiderosi di vivere un'esperienza autentica. Diverse aziende locali e associazioni organizzano percorsi di ricerca del tartufo con cani addestrati, offrendo l'opportunità di scoprire i segreti di questa pratica antica e di degustare sul posto le delizie appena raccolte. Durante tutto l'anno, ma in particolare nei mesi autunnali, il territorio ospita numerosi eventi dedicati al tartufo, tra cui fiere, mercati e degustazioni guidate, questi eventi non solo mettono in risalto la qualità dei prodotti locali, ma promuovono anche un turismo sostenibile, rispettoso della natura e delle tradizioni del territorio.

La **Costa degli Etruschi** è una destinazione imperdibile per chi desidera immergersi nel mondo fatato del tartufo, che si tratti di una passeggiata nei boschi, di una degustazione, un viaggio in questo territorio rappresenta un'esperienza originale ed autentica che consente di assaporare i prodotti tipici della **Toscana** senza rinunciare all'incredibile fascino della natura. Per vivere questa straordinaria atmosfera, per assaporare le varie specie di tartufi e godersi giorni di assoluto relax è ideale soggiornare al Park Hotel Marinetta, un resort situato a **Marina di Bibbona** e immerso in un parco privato che arriva fino al mare.

