

Non solo tartufo: tutti i tesori del gusto di San Miniato

16 gennaio 2014

Condividi 



Tra le colline pisane, a caccia di salumi, formaggi e dolci dai sapori antichi. Riportati in tavola da produttori coraggiosi e da chef capaci di reinventare la tradizione. A cominciare dal Mallegato alla Spuma di gota...

“Oro bianco”, lo chiamano così il **tartufo di San Miniato**. Profumatissimo, dal colore giallo chiaro con sfumature verdi quando appena raccolto, ha vita breve: la sua stagione va da ottobre a fine dicembre. Ecco perché è così raro. Si va a caccia scavando tra le radici di querce, tigli e larici per portare a galla il più pregiato tra i funghi ipogei, il *Tuber Magnatum Pico*. Gioiello di valore che, ogni anno, negli ultimi tre weekend di novembre, viene quotato e messo in vendita nella [mostra mercato nazionale](#). A lui è dedicata persino una statua che celebra un record: nel 1954 fu trovato un pezzo da 2.520 grammi, poi donato al presidente Eisenhower.

Ma i tesori del gusto di [San Miniato](#) non si nascondono solo nel sottosuolo. È sì famosa come [Città del tartufo](#), ma è anche una [Città slow](#) e sono davvero tanti i prodotti che nascono sopra queste colline pettinate dai filari, che movimentano la pianura a sud dell'Arno. Siamo in Toscana, non possono mancare olio e vino. Proprio a pochi chilometri da San Miniato parte la [Strada dell'olio dei monti pisani](#), che tutela un extravergine Igp di gran personalità, ottimo per esaltare il sapore dei cibi. Scorrazzando su e giù, si può percorrere anche la [Strada del vino delle colline pisane](#). A San Miniato l'enologia ha una storia lunga duemila anni: le prime viti le piantarono i Romani, poi le coltivarono i Longobardi e gli Svevi. E oggi, con pazienza e fatica, si continuano a tramandare varietà autoctone come il Caniolo, il Colorino e il Trebbiano, il San Colombano. Qui i Doc e i Doccg hanno nomi poco noti rispetto ai grandi vini toscani, certo. Ma valgono la scoperta. Così, dal 2007, l'[Associazione Vignaioli di San Miniato](#) invita a esplorare un territorio vitivinicolo nascosto all'ombra della fama di Siena e dintorni. C'è poi chi, da vero outsider, si è lanciato nell'impresa di riportare in vita vitigni antichi ormai scomparsi: Giovanni Dolfi ha fatto del **Prugnolo Gentile** la sua ragione di vita e nelle sue due [Fattorie dei Dolfi](#), nella vicina Lari, produce tre rossi da collezione, a tiratura limitatissima, invecchiati nelle vecchie barrique del Sassicaia, celebre vicino di casa.

I rossi in genere, più o meno pregiati, sono comunque i padroni della tavola, anche perché si sposano bene con l'ottima carne, di razza Garfagnina autoctona.

Ma anche la norcineria è un capitolo fondamentale. Un'arte contadina che oggi viene riscoperta sull'onda del turismo enogastronomico. Non a caso nel 2013 San Miniato ha tenuto a battesimo [Sangue Blu](#), la prima rassegna nazionale dei salumi di sangue: posto d'onore, ovviamente, al locale **mallegato**, preparato con sangue fresco, lardello, uvetta, noce moscata, cannella, sale e pepe. Il tutto insaccato a crudo nel budello e poi bollito. Presidio Slow Food da qualche anno, oggi fa capolino – reinterpretato – anche nei piatti degli chef toscani. Dove assaggiarlo? Basta fare tappa da Falaschi, lungo la strada che attraversa il centro storico, quella spina dorsale della collina su cui il paese si snoda e che è un tratto della medievale Via Francigena. In questo tempio della salumeria, dal 1925, rivivono i sapori più antichi: Sergio Falaschi, la terza generazione, è il deus ex machina della riscoperta del mallegato. Ma va fiero di altre sue “creature”: **la soppressata, i fegatelli di San Miniato, il lonzino al vin santo e la Spuma di gota**, una sorta di crema di guancia di maiale da spalmare su pane casereccio arrostito. Se non badate alle calorie, farne il bis è legge del destino.

Legge che vale anche per i formaggi della zona: non si resiste a un plateau di assaggi davvero ricco. C'è l'immancabile **pecorino toscano, nelle sue mille variazioni, il Baccellone (un primosale tipico da accompagnare con le fave), il Marzolino, le caciotte**... Tutti prodotti caseari che hanno la fortuna di nascere in un territorio particolare: il latte delle colline pisane porta in sé quell'aria di mare della vicina costa, il sale arriva dalle saline di Volterra, l'olio extravergine, misto al pepe, viene talvolta usato per alcuni trattamenti della crosta.

Dulcis in fundo: come in tutta la Toscana, non mancano i **cantucci**. Ma se si vuole tornare a casa con qualche trofeo da vero cacciatore gourmet, è meglio assaggiare il **budino di pinoli e semolino, la torta di ricotta**, che veniva preparata in occasione dei matrimoni o, curiosamente, anche la **torta Linzer**, in cui rivive il passato di antico vicariato austriaco che San Miniato vanta. Tutti sapori di antiche favole da gustare a Il Cantuccio di Federigo, dove Paolo e Rino Gazzarrini perpetuano l'antica tradizione dolciaria. Ma è perdonata anche qualche scappatella con irresistibili crostate “contemporanee”.