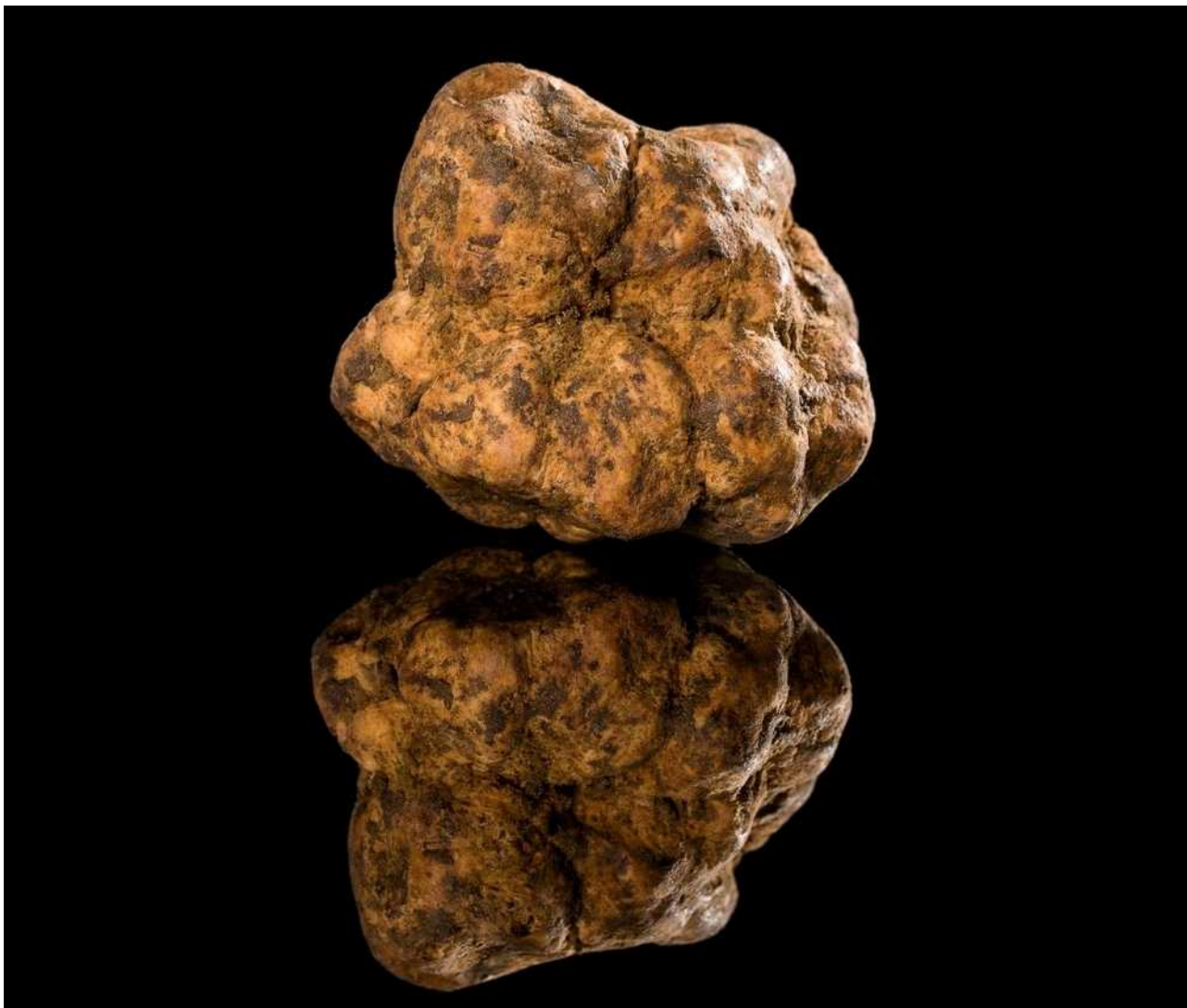


## COMUNICATO STAMPA

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

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 sorpren-

dere 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'ebbrezza 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.

### **Park Hotel Marinetta**

Il Park Hotel Marinetta si affaccia sul mare toscano di Marina di Bibbona nella splendida **Costa degli Etruschi**, un susseguirsi di spiagge incontaminate, oasi protette e antiche città medievali.

Il resort offre una vasta scelta di camere e suite con vista mare, ma anche villette indipendenti circondate dal verde in cui gli ospiti potranno soggiornare, vivendo un'esperienza sensoriale unica e irripetibile. Il punto di partenza perfetto per partire alla scoperta della costa e delle colline toscane in mountain bike o a cavallo, provando a fare diving o passeggiando nei luoghi cari al poeta Giosuè Carducci.

A soli 100 metri dalla struttura, al di là della pineta, si trova la bellissima spiaggia privata e attrezzata con lettini e ombrelloni con annesso bar: un gioiello incastonato nel verde della macchia mediterranea, premiato con la **Bandiera Blu della Comunità Europea**. Il relax continua all'interno della nuova **Spa Marinetta Wellness**, il centro benessere all'interno dell'hotel dotato di una piscina idromassaggio riscaldata, biosauna, caldarium, tepidarium, docce cromo-aromatiche e un'ampia scelta di massaggi rigeneranti e trattamenti di bellezza. Inoltre gli ospiti potranno concedersi una pausa in una delle due piscine situate nel parco di fronte all'hotel, una delle quali è pensata per i più piccoli che potranno divertirsi anche nell'area giochi e nel mini-club.

L'esperienza alla scoperta della natura e delle bellezze della Toscana che offre il Park Hotel Marinetta non può che includere anche un innovativo viaggio fra i sapori: gli ospiti potranno gustare piatti gourmet a colazione, pranzo o cena in uno dei tre ristoranti dell'hotel (**[Ombra della Sera](#), [Anfora di Baratti](#), [Granace](#)**) dove assaporare la magica combinazione di prodotti a Km0, cucinati dagli chef secondo la tradizione toscana, rivisitata con un pizzico di creatività. Completano l'offerta un caffè e un cocktail bar che ogni sera organizza eventi musicali per un soggiorno piacevole, rilassante, ma anche indimenticabile.

### **Icon Collection**

È una società di consulenza del gruppo imprenditoriale Ficanterri, nata nel 2019, che si occupa di gestire in maniera sinergica una serie di servizi (marketing, revenue, booking, acquisti, amministrazione, controllo di gestione, etc.) per le strutture **[The Sense Experience Resort](#), [Park Hotel Marinetta](#), [Antico Podere San Francesco](#), [Borgo Verde](#) e [Hotel Botticelli](#). Icon Collection ha il compito di condurre tutte le strutture verso l'innovazione sia nell'ambito dell'offerta di servizi, nel marketing, revenue & sales, nei sistemi di controllo ed efficientamento economico che nell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane e finanziarie.**



*Via dei Cavalleggeri Nord, 3,  
57020 - Marina di Bibbona (LI)  
Tel. .0586/600598 - 800.944.767  
[www.hotelmarinetta.it](http://www.hotelmarinetta.it)  
E-mail [booking@hotelmarinetta.it](mailto:booking@hotelmarinetta.it)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma  
Alessandra Amati Cell. 335 8111049  
[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)  
E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)  
[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*