

COMUNICATO STAMPA

MOSTRA DEL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO: SAPORI E TRADIZIONI TOSCANE

Giunta alla 53^a edizione, la manifestazione è un vetrina di eccellenze gastronomiche, che attrae appassionati di tartufo da tutto il mondo.



La Toscana è famosa in tutto il mondo per la sua storia, per la sua arte e per i suoi paesaggi, oltre ad essere un scrigno di gemme preziose è anche un territorio ricco di tesori culinari che da millenni incantano i palati dei buongustai. Tra le prelibatezze, spicca il tartufo bianco di San Miniato, un'eccellenza rara e preziosa: gli ultimi tre fine settimana di novembre andrà in scena un vero e proprio festival dove si potranno gustare menù a base di tartufo, un'occasione da non perdere per tutti gli amanti di questo straordinario prodotto. Per concludere il weekend nel migliore dei modi è ideale soggiornare all'FH55 Hotel Calzaiuoli, situato nel centro storico di Firenze, oppure all'FH55 Hotel Villa Fiesole, una dimora storica posizionata su una collina che domina la città.

L'autunno è la stagione delle prelibatezze culinarie e degli ingredienti straordinari ricchi di sapori intensi che celebrano la terra e le sue tradizioni. Con l'arrivo dei primi freddi la natura regala i suoi frutti più preziosi e le tavole di trasformano in un inno alla gastronomia stagionale: i prodotti autunnali diventano i protagonisti assoluti di sagre, fiere e mercati dove appassionati e professionisti possono scoprire e assaporare le eccellenze del territorio. Funghi, castagne, zucche e l'immancabile tartufo bianco, le regioni italiane, da nord a sud, li celebrano con eventi dedicati, come la **Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Miniato**, una delle manifestazioni più attese dell'anno, in cui il "Re" della cucina si accompagna a prodotti tipici in degustazioni che esaltano la qualità del **Made in Italy**.

Il territorio di **San Miniato**, situato tra **Firenze** e **Pisa**, è famoso in tutto il mondo per la sua lunga tradizione legata alla raccolta del tartufo, che affonda le sue radici nei secoli passati e rappresenta un simbolo di eccel-

lenza gastronomica italiana, tanto che, dal 2021 le pratiche legate al mondo del tartufo sono state riconosciute come patrimonio dell'umanità. I tartufi di questo angolo di **Toscana** sono considerati tra i più pregiati al mondo, in particolare il **Tartufo Bianco**, una delle varietà più rare e preziose che si contraddistingue per il suo aroma intenso e il sapore delicato ma al tempo stesso complesso, capace di arricchire pietanze di ogni tipo, dalla pasta fresca ai risotti fino alle preparazioni gourmet.

La **53ª edizione** della mostra del tartufo bianco, oltre a rendere omaggio a questo straordinario prodotto della terra, vuole festeggiare il **70º anniversario** della cavatura del tartufo più grande del mondo, trovato proprio nei boschi vicino **San Miniato** dal cacciatore **Arturo Gallerini** accompagnato dal suo fedele amico a quattro zampe **Parigi**: nel **1954**, il tartufaio, scovò **2.520 grammi** di pepita bianca che fu inserita nel **Guinness dei primati**.

La mostra mercato andrà in scena il weekend del **16-17 novembre**, del **23-24 novembre** e del **30 novembre - 1º dicembre**, per tutta la durata di questo evento il suggestivo borgo della provincia di **Pisa** sarà invaso da un'ondata di gusto che porterà i visitatori in un viaggio sensoriale tra gli eccellenti sapori di questa meravigliosa terra: l'edizione 2024 della manifestazione ha in programma un ricco calendario di eventi che si svolgeranno tra le strade del centro storico della città, come fosse un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dove si celebrerà il vero e unico protagonista del festival: il **Tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi**.

Sparsi per le piazze di **San Miniato**, oltre agli stand dove poter assaggiare ed acquistare le prelibatezze locali realizzate con questo ingrediente raro e prezioso, si potrà assistere a diversi show cooking curati da chef rinomati che prepareranno piatti innovativi e creativi mettendo in risalto le peculiarità di questo autentico diamante della cucina italiana.

Durante la manifestazione si potrà, inoltre, provare l'ebbrezza della **caccia al tartufo**: una cacciatore esperto insieme al suo cane accompagnerà i partecipanti nel bosco per provare a cercare il famoso **Oro della terra**, un'esperienza unica ed indimenticabile.

Da 50 anni la **Mostra Mercato del Tartufo Bianco**, oltre a celebrare questo straordinario tubero, diventa un vero e proprio festival gastronomico che riunisce appassionati, buongustai, professionisti e assaggiatori curiosi che potranno assaporare le ricette tradizionali toscane in un mix di sapori, odori e colori indimenticabili. Per concludere in bellezza questo autentico viaggio nel gusto, la scelta migliore è quella di soggiornare all'**FH55 Hotel Calzaiuoli** o all'**FH55 Hotel Villa Fiesole**: la prima struttura è situata nel cuore di **Firenze** e mette a disposizione degli ospiti tutto il comfort, lo stile e l'eleganza che la contraddistingue, la seconda invece, è l'emblema del romanticismo, dello charme e della tranquillità. Sia che si scelga la vivacità del centro città o la tranquillità delle colline, entrambi gli hotel offriranno quel tocco in più per rendere il weekend davvero indimenticabile.

Hotel Calzaiuoli

È un boutique hotel 4 stelle ubicato nel cuore di Firenze, tra il Duomo e Ponte Vecchio. Racchiude in sé un mix tra stile, posizione ottimale e comfort, per assaporare la vivacità della città contemporanea tra le più grandi opere d'arte del Rinascimento e il centro dello shopping d'alta moda. **Le 54 camere, distribuite su 4 piani di un prestigioso palazzo storico fiorentino, sono caratterizzate da stile elegante** e servizi di alto profilo, e si adattano perfettamente ad ogni tipo di esigenza e di soggiorno. Sono di **quattro tipologie**, diverse in stile e cromatismi, ma tutte ugualmente confortevoli ed accoglienti, pavimentate in parquet. L'ottima colazione a buffet, con prodotti dolci e salati, viene preparata nell'accogliente sala con ampie finestre e vista sulla strada fiorentina. La struttura è inoltre pet friendly, accoglie animali domestici di **piccola e media taglia senza alcun costo aggiuntivo**.

Hotel Villa Fiesole

È un boutique hotel 4* di 32 camere sulle colline toscane a due passi da Firenze, che accoglie i suoi ospiti nell'atmosfera di una **residenza storica** con un romantico sguardo sulla città. L'edificio principale originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante. Nella sala colazione dalle ampie finestre la ricca scelta di prodotti freschi dolci e salati serviti a buffet è accompagnata dalla meravigliosa vista sulla città.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla **villa ottocentesca**, che offre camere ampie ed eleganti per piacevoli momenti di privacy e relax. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: **dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto**. I soffitti affrescati, l'atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano

l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare. Il **Ristorante "Serrae Villa Fiesole"**, inserito da giugno 2024 nella prestigiosa **Guida Michelin**, la cui proposta gastronomica è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti. Con l'arrivo della bella stagione, si trasforma poi in un delizioso ristorante e bar all'aria aperta con vista sulla città. È aperto da martedì a sabato (da marzo a giugno) e da mercoledì a lunedì (a luglio e agosto) a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. Immersa nel verde si trova anche la piccola ma gradevole piscina, accessibile da maggio a ottobre. L'hotel è pet friendly, accoglie gli **animali domestici di piccola e media taglia** senza alcun costo aggiuntivo e dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

[Seguici su facebook](#)