

COMUNICATO STAMPA

MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO: SAN MINIATO CELEBRA L'ECCELLENZA

Tre weekend di novembre dedicati al Re della tavola, ai sapori d'autunno e alle specialità locali



La Toscana, con i suoi borghi sospesi nel tempo, paesaggi da cartolina e una cucina capace di conquistare ogni palato, è una delle regioni più autentiche d'Italia. In autunno, la sua magia si intensifica, e proprio in questa stagione va in scena uno degli eventi più attesi dagli amanti del buon cibo: la 54ª Mostra Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato. Il suggestivo borgo toscano si trasforma in un laboratorio a cielo aperto, dove è possibile degustare, acquistare e scoprire il celebre "Diamante della Terra". Per vivere appieno l'esperienza, il soggiorno ideale è all'FH55 Grand Hotel Mediterraneo, punto di partenza perfetto per esplorare le meraviglie della Toscana tra gusto, cultura e paesaggi indimenticabili.

L'autunno è la stagione che meglio racconta l'anima più autentica della **Toscana**. È il tempo in cui la campagna si accende di sfumature dorate e ramate, i boschi si vestono di ocra e castagna, e l'aria si riempie di profumi inconfondibili di legna, funghi e mosto. In questo scenario, l'autunno toscano diventa una sinfonia di colori e sapori, un viaggio nei sensi che trova la sua massima espressione a **San Miniato**, nel cuore delle colline pisane. Tra **Firenze** e **Pisa**, **San Miniato** si erge su un colle da cui lo sguardo spazia fino al mare e all'**Appennino**. Il borgo, con le sue torri medievali, i palazzi rinascimentali e le strette vie lastricate, è un piccolo scrigno di storia, arte e cultura, passeggiare tra le sue stradine significa fare un viaggio nel tempo, tra scorci che sembrano usciti da una cartolina e botteghe dove ancora si respira il profumo del legno, del pane appena sfornato, del vino nuovo. Ed è proprio qui che, ogni anno, va in scena uno degli appuntamenti più attesi del panorama enogastronomico italiano: la **Mostra Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato**, che quest'anno giunge alla sua **54ª edizione** ed è in programma nei weekend dell'**8-9, 15-16 e 22-23 novembre 2025**. Un evento che non è solo una fiera, ma una vera e propria celebrazione della cultura del gusto e delle tradizioni locali.

Durante la Mostra, l'intero centro storico si trasformerà in un grande palcoscenico a cielo aperto in cui piazze, vicoli e cortili si riempiranno di stand gastronomici, botteghe artigiane e mercatini dove si potranno scoprire e degustare i sapori tipici del territorio, nonché assaggiare, acquistare e conoscere da vicino il “**Re della Tavola**”. Il suo profumo intenso ed inconfondibile, si diffonderà ovunque, accompagnato da quello di piatti tipici preparati sul momento come i tagliolini al tartufo, le uova al tegamino, i crostini e le carni succulente aromatizzate con le sue scaglie dorate. Chi desidera portare a casa un ricordo gustoso, potrà acquistare tartufi freschi direttamente dai tartufai locali, garantiti e certificati secondo la normativa regionale: ogni esemplare viene, infatti, controllato e valutato per freschezza e qualità, e i visitatori potranno farsi consigliare dai produttori stessi su come conservarlo e utilizzarlo in cucina. Inoltre, molte botteghe del centro storico e aziende agricole del territorio, proporranno prodotti derivati come oli aromatizzati al tartufo, salse, burri, miele e salumi tartufati, perfetti per chi vuole gustare questo aroma anche a casa. Durante i weekend dedicati al **Tartufo**, non mancheranno **showcooking con chef stellati, laboratori sensoriali e degustazioni guidate** che renderanno l'esperienza ancora più completa. Gli appassionati potranno anche partecipare alle escursioni nei boschi per vivere in prima persona l'emozione della **caccia al tartufo**, accompagnati dai tartufai e dai loro inseparabili cani, veri protagonisti di questa tradizione millenaria.

Il **Tartufo Bianco di San Miniato** è tra i più rinomati al mondo per la sua intensità aromatica e la straordinaria complessità del suo profumo, cresce spontaneamente nei boschi che circondano il borgo, grazie ad un microclima unico, caratterizzato da terreni calcarei, umidità costante e un ricco intreccio di querce, pioppi e salici. La sua raccolta, che si svolge da ottobre a dicembre, è un rito antico, tramandato di generazione in generazione. Non a caso, la storia racconta che proprio qui, nel 1954, fu ritrovato uno dei più grandi tartufi mai documentati, dal peso di oltre 2,5 kg, destinato a finire sulle tavole del presidente statunitense **Dwight Eisenhower**: un aneddoto che ancora oggi è simbolo dell'orgoglio e della ricchezza di questo territorio. Partecipare alla **Mostra del Tartufo Bianco di San Miniato** significa immergersi in un'esperienza che va oltre il gusto: è un viaggio nella memoria e nell'identità più profonda della **Toscana**, è l'odore della terra umida dopo la pioggia, il calore dell'accoglienza toscana, il sorriso dei tartufai e la luce dorata che, al tramonto, accarezza le colline. Tra una passeggiata tra le bancarelle, un bicchiere di vino condiviso in una vecchia osteria e una chiacchierata con chi il tartufo lo cerca da una vita, ogni momento diventa un ricordo, ogni sapore un'emozione.

Per chi desidera vivere appieno l'atmosfera autunnale toscana e approfittare della **Mostra del Tartufo Bianco di San Miniato**, l'ideale è soggiornare all' **FH55 Grand Hotel Mediterraneo di Firenze**, un elegante hotel affacciato sull'Arno, a circa 40 minuti d'auto dal borgo di San Miniato. La posizione è perfetta per coniugare la scoperta dei sapori toscani con il piacere di soggiornare nel cuore di una delle città d'arte più amate al mondo.

FH55 Grand Hotel Mediterraneo

È un hotel 4* in stile contemporaneo sul Lungarno in una posizione strategica per esplorare la città e le principali attrazioni, come **Piazzale Michelangelo, Piazza Santa Croce, Ponte Vecchio, Galleria degli Uffizi**. Offre spazi ampi e accoglienti caratterizzati da comfort e funzionalità che si prestano perfettamente ad un soggiorno sia di piacere che di lavoro. Ricca è anche l'offerta gastronomica grazie al **ristorante dell'hotel Arno, che propone una cucina di tradizione toscana con un'offerta di piatti del giorno e l'American Bar “Lounge Bar” che propone piatti della cucina internazionale abbinabili ai classici cocktails. Durante il periodo estivo è possibile anche rilassarsi presso la deliziosa Terrazza Bar attigua al Lounge Bar.**

Particolarmente sensibile alle tematiche legate all'ambiente, l'hotel è dotato di impianti efficienti e di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, si impegna a **razionalizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e ad ottimizzare l'utilizzo della risorsa idrica oltre a seguire le pratiche di riciclo dei rifiuti**. Adotta inoltre una **filosofia eco-friendly** offrendo servizi “**Green**”, come le biciclette elettriche a disposizione degli ospiti, e si impegna alla riduzione degli sprechi.

L'hotel è anche sensibile al tema del turismo accessibile offrendo camere e spazi pubblici accessibili alle persone con disabilità, tra cui rampe di accesso, ascensori con spazio per sedie a rotelle e bagni appositamente attrezzati. In aggiunta l'hotel offre servizi di assistenza personalizzata per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza per i viaggiatori con esigenze specifiche. La cucina del Grand Hotel Mediterraneo inoltre fa parte del circuito dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'ampia scelta di alimenti gluten free a colazione, pranzo e cena.

La struttura dispone del **più grande centro congressi alberghiero di Firenze, il Globo**, con **15 sale riunioni**, perfetto per organizzare piccoli e grandi eventi corporate, congressi e convegni. **Offre inoltre un ampio garage**. È **pet friendly**, ha specifiche politiche e servizi che permettono agli animali domestici di soggiornare e di essere accolti nel modo migliore. Un piccolo parco separa l'entrata dell'hotel dal lungofiume, e un'area pubblica riservata agli animali si trova a pochi passi, ottime occasioni per fare una passeggiata rilassante insieme al proprio amico a quattro zampe.

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**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro 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. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

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

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

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 