COMUNICATO STAMPA

BAGNO A RIPOLI: SULLE TRACCE DEL TARTUFO

Dai boschi alle tavole toscane, un'esperienza che unisce natura, tradizioni gastronomiche e storia, alla scoperta di un territorio a pochi minuti da Firenze



C'è un tesoro che non si lascia vedere, nascosto sotto terra e riconoscibile soltanto grazie all'esperienza di chi conosce il bosco e al fiuto straordinario di un cane. È il tartufo, protagonista della gastronomia toscana e di una ricerca che trasforma una passeggiata nella natura in un'esperienza capace di coinvolgere tutti i sensi. A Bagno a Ripoli, tra le colline che accompagnano il passaggio da Firenze verso il Chianti, la cerca del tartufo diventa un'occasione per scoprire un paesaggio fatto di boschi, oliveti e sentieri rurali, dove la conoscenza dell'ambiente si intreccia con le tradizioni del territorio. Un itinerario che invita a guardare oltre la città d'arte, seguendo le tracce di una Toscana in cui gastronomia, biodiversità e memoria storica convivono a breve distanza dal centro fiorentino. Per soggiornare e partire alla scoperta di questi luoghi, l'FH55 Hotel Calzaiuoli e l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo offrono due diverse prospettive sulla città, tra il cuore monumentale di Firenze e le rive dell'Arno.

Quando l'autunno avvolge le colline toscane con le sue sfumature dorate, il bosco diventa il teatro di una ricerca che richiede pazienza, attenzione e una profonda conoscenza della natura. La cerca del tartufo non consiste semplicemente nel camminare tra gli alberi alla ricerca di un prodotto prezioso, ma nell'imparare a leggere i segnali dell'ambiente, riconoscendo i luoghi in cui le condizioni del terreno e la vegetazione possono favorirne la crescita. **Il tartufo è infatti un fungo ipogeo**, che sviluppa il proprio corpo fruttifero sottoterra e vive in simbiosi con le radici di determinate specie arboree, tra cui querce, lecci, noccioli e carpini. Attraverso questa relazione, il fungo e la pianta si scambiano sostanze nutritive: il primo riceve zuccheri prodotti dalla pianta attraverso la fotosintesi, mentre contribuisce ad assorbire acqua e minerali dal suolo. È un equilibrio delicato, influenzato dalla composizione del terreno, dalla disponibilità di acqua, dal clima e dalle caratteristiche dell'ecosistema. Proprio questa complessità spiega perché non sia sufficiente trovare un bosco apparentemente adatto per avere la certezza di imbattersi in un tartufo.

A guidare la ricerca è soprattutto il cane da tartufo, il cui olfatto permette di riconoscere le molecole aromatiche emesse dal fungo anche quando questo è completamente nascosto alla vista. **Il rapporto tra cane e tartufaio è uno degli aspetti più affascinanti dell'esperienza**: attraverso l'addestramento, l'animale impara a segnalare la presenza del tartufo, mentre il conduttore deve saper interpretare i suoi comportamenti e intervenire al momento giusto. Non è soltanto una questione di fiuto, ma anche di intesa, pazienza e conoscenza reciproca, qualità che si affinano nel tempo e che fanno della cerca un'attività in cui l'esperienza umana e le

capacità dell'animale lavorano insieme. Una volta individuato il punto, il tartufo viene estratto con attenzione, evitando di danneggiare il fungo e il terreno circostante. La buca viene poi richiusa, una pratica importante per limitare il disturbo al suolo e preservare l'ambiente. Anche questi gesti fanno parte di un sapere tradizionale che richiede rispetto per il bosco e consapevolezza dei suoi equilibri.

Il fascino del tartufo risiede anche nel suo aroma intenso e inconfondibile, capace di trasformare pochi grammi di prodotto in un ingrediente protagonista della cucina. Ma il profumo che tanto apprezzano i buongustai svolge una funzione anche nel mondo naturale. Le sostanze volatili che il tartufo produce contribuiscono infatti ad attirare animali che, nutrendosene, possono favorire la dispersione delle spore. In questo modo il fungo sfrutta gli animali come alleati nella propria riproduzione, affidando loro il compito di trasportare le spore in altri luoghi.

È una curiosità che rivela quanto il tartufo sia legato all'ecosistema in cui cresce: ciò che per l'uomo rappresenta una delle sue qualità gastronomiche più ricercate è, in natura, parte di un meccanismo biologico fondamentale. Anche la difficoltà di trovarlo contribuisce al suo valore. A differenza dei funghi che crescono in superficie, **il tartufo si sviluppa sotto terra e la sua presenza non è immediatamente riconoscibile**. Per individuarlo occorre conoscere gli ambienti adatti, rispettare i periodi di raccolta e affidarsi all'esperienza di chi frequenta il bosco.

Nel corso dei secoli, questa natura nascosta ha alimentato racconti e credenze popolari. **La crescita sotterranea, l'aspetto irregolare e il profumo particolarmente intenso hanno contribuito a circondare il tartufo di un'aura misteriosa**. In alcune tradizioni europee, la sua comparsa veniva associata a fenomeni straordinari, tra cui i fulmini e i temporali, come se fosse il risultato di una forza improvvisa della natura. La scienza ha chiarito il suo ciclo biologico, ma non ha cancellato la suggestione di un prodotto che continua a richiedere ricerca, esperienza e una buona dose di pazienza.

La cerca del tartufo offre anche l'occasione per scoprire una parte meno conosciuta del territorio fiorentino. **Bagno a Ripoli** si estende tra colline, aree agricole, oliveti e insediamenti storici che raccontano il rapporto secolare tra la città e la sua campagna. Il paesaggio qui non è soltanto uno scenario da attraversare, ma il risultato di una lunga convivenza tra attività agricole, percorsi di collegamento e comunità locali. Le strade che attraversano queste colline conducono verso luoghi in cui la storia si legge nell'architettura, negli edifici rurali e nelle antiche strutture di accoglienza. Tra questi spicca l'**Antico Spedale del Bigallo**, complesso storico legato all'ospitalità di viandanti e pellegrini. Le sue origini medievali richiamano un'epoca in cui mettersi in viaggio significava affrontare percorsi spesso lunghi e impegnativi, durante i quali trovare riparo e ristoro era una necessità fondamentale. Gli spedali svolgevano proprio questa funzione: offrire accoglienza a chi si spostava tra città, campagne e luoghi di devozione, in un sistema di ospitalità che faceva parte integrante della vita del territorio. La presenza del **Bigallo** aggiunge così una dimensione culturale all'itinerario, mostrando come queste colline fossero attraversate da persone, merci e storie ben prima di diventare una meta per escursioni e soggiorni di piacere. La scoperta del paesaggio può quindi proseguire oltre la ricerca del tartufo, tra testimonianze del passato e scorci rurali che conservano tracce dell'antico legame tra Firenze e il territorio circostante.

Per esplorare la città e i suoi dintorni, l'FH55 Hotel Calzaiuoli e l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo rappresentano due indirizzi complementari. Situato nell'omonima via, nel cuore del centro storico e a pochi passi dai principali monumenti, il primo permette di immergersi nell'atmosfera fiorentina e di raggiungere comodamente a piedi le grandi attrazioni artistiche e culturali. Il secondo, affacciato sull'Arno, offre un'accoglienza all'insegna del comfort e della raffinatezza, in una posizione strategica per muoversi tra il centro e le diverse direttrici della città. **Scegliere Firenze come base significa poter alternare la visita ai musei e ai monumenti a una giornata tra le colline**, dedicata alla cerca del tartufo e alla scoperta dei borghi e delle tradizioni locali. Un modo di vivere la Toscana che affianca al patrimonio artistico il piacere della natura e della tavola, seguendo un filo conduttore fatto di sapori, storie e paesaggi. Perché, a volte, per scoprire davvero un territorio è sufficiente allontanarsi di pochi chilometri dai percorsi più conosciuti e lasciarsi guidare dalla curiosità.

FH55 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**.

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 a**l 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 ha celebrato 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

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