

IL TARTUFO BIANCO PREGIATO E IL BIANCHETTO O MARZUOLO DELLE CRETE SENESI

Il tartufo bianco (*tuber magnatum* Pico) delle Crete Senesi è considerato uno dei tartufi più pregiati d'Italia.

La sua eccellente qualità sicuramente dipende dal particolare ambiente delle Crete Senesi che tende a conferire ai prodotti caratteri di grande qualità e finezza: dall'olio extravergine, alle carni bovine (Chianina) e suina (Cinta), ai formaggi pecorini, alle erbe spontanee ecc. L'ambiente delle Crete è costituito da un mare di colline ondulate ricoperte di sabbia e argille. Fino al medioevo esisteva sopra le sabbie uno strato di terra fertile protetto da una grande estensione boschiva. Quando i boschi furono tagliati per le esigenze di legnatico della città e per aumentare la superficie da destinare a grano a seguito della grande crescita demografica, le acque piovane dilavarono il tratto fertile superficiale lasciando scoperto quello attuale, meno fertile e più impermeabile.

