

# ArtsLife<sup>®</sup>

the cultural revolution is online

## Milano. La truffle experience si fa anche d'estate

pubblicato il 5 giugno 2017

Il **tartufo** è uno dei prodotti più pregiati delle nostre tavole e se ne parla fin dall'antichità, da Plinio che pensava nascesse dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini a Giovenale che se ne innamorò a tal punto da dire "è meglio che manchi il grano piuttosto che i tartufi". Mangiare "il Cibo degli Dei" è una vera e propria esperienza che si può vivere, a differenza dell'immaginario comune, anche nelle stagioni più calde. A Milano c'è un nuovo indirizzo dove gustare cucina e cocktail a base di scorzone estivo e si chiama **Truffle Restaurant e Cocktail Bar di Savini Tartufi**, inaugurato il 10 novembre nel luogo che fu la sede della prima stazione ferroviaria della città.



Savini è una famiglia toscana di tartufai da ben quattro generazioni, con una vera passione che si tramanda di padre in figlio, dal padre Zelindo Savini che ha creato il business a Cristiano che ha allargato gli orizzonti dell'azienda che oggi esporta in più di 40 Paesi. Savini già fornitore ufficiale dei più prestigiosi ristoranti della città ha deciso di raddoppiare e curare l'offerta gourmand dell'NH Milano Palazzo Moscova oltre alla sua già "vetrina milanese" **Il Tartufotto**. La scelta di essere all'interno di un hotel non è una "prima volta" per **Savini & Tartufi** che ha stretto il sodalizio con la catena alberghiera

spagnola a Firenze presso l'Nh Collection Portarossa, uno dei più antichi Hotel d'Europa.



La cucina del **Truffle Restaurant**, aperta non solo agli ospiti del 4 stelle, è nelle mani dello chef **Luca Mottarlini**, domese 43enne. Con un'esperienza internazionale concentrata soprattutto nell'Europa dell'Est e dopo una recente parentesi a Los Angeles, Mottarlini è da meno di un mese al comando della brigata e promette molto bene. Dietro al bancone del **Cocktail Bar di Savini & Tartufi** c'è il bartender **Alessandro Avila**, con esperienze importanti alle spalle come Dry e Sushi B, che presenta con passione le sue "opere d'arte liquide" e racconta aneddoti e storie sulla mixologist. La carta dei drink riesce a

soddisfare anche i più esigenti.

Oltre ai classici Negroni e Moscow Mule tre pagine di menù sperimentali: truffle, con veri e propri drink al **tartufo**, Embury's six basic - trae il nome da un'artista che nel 1948 pubblicò un libro *The Fine Art of Mixing Drinks*, mantra per tutti il bartender - ed infine All around the World, con i cocktail più di

tendenza. A chi piacciono gli “effetti speciali” e la nota affumicata consiglio il “Polish Mist”, a base di Vodka Wyborowa agli agrumi, chartreuse gialla, lime, melograno e fumo di alloro.



L’analcolico viene servito al tavolo con un bicchiere ricoperto da carta di giornale perché per i bartender ricevere l’ordinazione di una bevanda alcol free, come si racconta, rappresentava una “Bad news”. In accompagnamento dei drink viene offerta un peschiola al tartufo estivo, dei biscottini e dei salatini al tartufo e un “benvenuto dello chef” come un’insalatina di farro con **Caviale Savini & Tartufi** (tartufo sferificato che somiglia a uova di pesce). Per continuare la degustazione ci sono le piccole porzioni (1/3 rispetto a quelle tradizionali) come la tartare di gambero con crema di mentuccia, bottarga

di muggine, balsamico al tartufo e tartufo o il delizioso tagliolino della casa al tartufo. Non plus ultra il piatto Uovo 62, Uovo di Paolo Parisi cotto a 62 gradi, crostone di pane bianco, crema di patate e fonduta al Tartufo Bianchetto. Il Truffle Restaurant e Cocktail Bar di Savini Tartufi si distingue da tutti gli altri locali perché il tartufo non si paga a peso ma viene servito già porzionato e quasi tutti i piatti in lista si possono ordinare con tartufo nero, tartufo bianco oppure senza il prezioso ingrediente.

Colpisce la possibilità di scegliere dove mangiare: nell’elegante sala da pranzo per un tet a tet, l’area lounge per una cena tra amici, il bancone per fare quattro chiacchiere con il bartender o la terrazza per un ottimo aperitivo vista città. E gli ospiti dell’hotel che vogliono cenare in camera possono scegliere cosa ordinare direttamente dal menù del ristorante, una vera e propria coccola. Truffle Restaurant e Cocktail Bar di Savini Tartufi entrerà di diritto nel cuore dei milanesi

**DI CAMILLA ROCCA**