



NEI TRUFFLE RESTAURANT E COCKTAIL BAR DI SAVINI, GIN GIN CREA IL PIACERE DEL BERE TARTUFI

Publicato il 21 marzo 2017

Restaurant Tartufi Tartufo Gin Gin Gin Cocktail Bere Truffle Savini Tartufi Savini

La famiglia **Savini** si occupa di tartufi, da ben quattro generazioni, una vera passione tramandata di padre in figlio. Oggi esporta in più di 40 paesi, ma ancora produzione e procedimenti di lavorazione sono artigianali, dalla raccolta alla selezione, dalla pulizia alla lavorazione, dal confezionamento alla consegna.



Le varietà spaziano dal tartufo nero pregiato al tartufo nero scorzone invernale, dal Tartufo bianchetto al tartufo nero scorzone estivo per arrivare al Tartufo bianco per eccellenza, ovvero il "Tuber magnatum Pico".

Da citare il 2007, l'anno del tartufo Guinness dei primati: Savini, ha rinvenuto il famoso tartufo bianco gigante da 1,497 kg, battuto all'Asta Internazionale di Toscana di beneficenza, con il quale è stato vinto il record mondiale per il tartufo più grande e per il prezzo più alto mai pagato, 330.000 dollari.

n poche parole, Savini Tartufi è un'azienda di nicchia, familiare ma internazionale. Ma la cosa che stupisce di quest'azienda è la capacità di innovare, di diversificare dal classico e

inventarsi a capo di una filiera che possa eccellere anche nel mondo Beverage e della ristorazione.

Il primo passaggio in questo senso è stata l'apertura dei **Truffle Restaurant e Cocktail Bar di Savini Tartufi**, il primo a Firenze all'interno di **NH Collection Firenze Porta Rossa** (un vero pezzo di storia della città, costruito nel XIII secolo è uno degli hotel più antichi d'Italia), e **il secondo a Milano** all'interno dell'**NH Milano Palazzo Moscova**.

I ristoranti, **aperti non solo agli ospiti dell'hotel ma anche ai clienti esterni**, rappresentano un fiore all'occhiello dell'offerta gastronomica di NH Hotel Group. I Truffle Restaurant si apprestano a diventare un punto di riferimento per tutti gli amanti dell'alta cucina dove gustare proposte culinarie in cui il tartufo è protagonista.

Come già detto, si tratta anche di Cocktail Bar, e visto che a Savini non piace lasciare nulla al caso, da quest'anno il tartufo è possibile pure berlo e miscelarlo.

GIN GIN, Prodotto per infusione, è il primo Gin Savini ed è ricco della sua tradizione; tartufo nero, timo e rosmarino, sono le botaniche più riconoscibili, in pieno rispetto dei sapori del territorio.

Questo prodotto oltre a essere estremamente gradevole, si sta rivelando perfetto per cocktail tra le sapienti mani del BarMan Alessandro Avilla, che sperimenta nel migliore dei modi tutte le combinazioni possibili nel ristorante di Moscova.

DI FEDERICO BELLANCA