



DOPO FIRENZE E ROMA, LA NOTA FAMIGLIA TOSCANA DI TARTUFAI SCEGLIE MILANO PER LA SUA QUARTA APERTURA GASTRONOMICA E SI AFFIDA, ANCORA UNA VOLTA, ALLA COLLABORAZIONE CON NH HOTEL GROUP. COSÌ, IL RISTORANTE DEL BOUTIQUE HOTEL PALAZZO MOSCOVA OFFRE UNA CUCINA DI TARTUFI TUTTO L'ANNO

Savini, la Truffle Experience approda a Palazzo Moscovia

Barbara Amati



Cristiano Savini e il suo cane a caccia di tartufi nei boschi, in Toscana

RISTIANO SAVINI HA UN'ENERGIA DIROMPENTE e una passione per i "suoi" tartufi che non conosce confini. Tanto che, ispirandosi al sapere tramandatogli dalla famiglia, ha portato l'azienda toscana e i suoi preziosi prodotti nel mondo, cosicché oggi esporta in più di 40 Paesi. Ma non solo: per rendere possibile a tutti una vera e propria *Truffle Experience* a 360° si è dedicato a trasferirla nella ristorazione impegnandosi in prima persona con il marchio e i prodotti di famiglia. Così è nato il *Ristorante Truffle Experience* all'*NH Collection Firenze Porta Rossa*, ma anche la bottega a Firenze e a Roma, e ora Savini Tartufi è arrivato a Milano, proseguendo la collaborazione con NH Hotel Group iniziata a Firenze l'anno scorso. Il giovane *general manager* del *boutique* hotel 4 stelle *Palazzo Moscovia*, tra Porta Nuova e Corso Como, Iconio

Bagnato, ha sposato in pieno la filosofia della famiglia Savini offrendo un'esperienza unica in città. Il *Truffle Restaurant e Cocktail Bar* si sviluppa in due sale, ma già nella *lounge* del bar, a cui si accede direttamente dall'ingresso, l'atmosfera richiama il bosco, il luogo d'elezione della caccia al tartufo, grazie al bancone in listelli di noce canaletto che rimanda al movimento dei tronchi degli alberi e alla vetrofania che riproduce proprio il bosco. Mentre nella sala ristorante, al cui centro svetta il grande tavolo conviviale di marmo di Carrara e parallelepipedi in legno dai quali spuntano autentici cipressi, si può degustare il menu *à la carte* dello chef Emil Cerioli. Un menu studiato per offrire l'esperienza tartufo declinata nelle sue varianti stagionali, dal nero pregiato al nero scorzone invernale, dal tartufo bianchetto al tartufo nero scorzone

estivo per arrivare al tartufo bianco per eccellenza, il *Tuber magnatum Pico*. Tutti i tartufi provengono dalle aree vocate della Toscana dove Savini opera da quattro generazioni. Cristiano Savini, che, insieme ai suoi fratelli, prosegue la sfida iniziata





negli anni '20 dalla famiglia, è molto legato a Milano, città in cui spesso accompagnava il nonno a proporre i suoi tartufi ai ristoranti più blasonati. “Quando ci penso, sorrido ancora -confida Cristiano- Milano è un luogo così diverso da quello in cui sono cresciuto, ma con un’energia simile e che vede il tartufo come qualcosa di unico”.

Ad avere affascinato Savini è lo stesso *Palazzo Moscova*, un edificio neoclassico sede della prima stazione ferroviaria di Milano che collegava la città a Monza e che ancora oggi conserva le grandi volte originarie del piano interrato, un tempo luogo dei magazzini della stazione e attualmente sala *fitness* e area *wellness* dell’hotel. “Mi è piaciuto subito il ristorante, un posto affascinante in centro dove non ci sono grattacieli, ma un piccolo parco con un boschetto: qui si vede la luce del giorno senza dover alzare troppo la testa”. E qui Savini offre tutto il suo lusso, che “è legato alla magia del bosco. Noi vogliamo sensibilizzare persone comuni e *gourmet* e far capire la vera essenza del tartufo: la vera magia e il vero lusso stanno nel bosco e nell’equilibrio che il tartufo porta con sé, perché nasce dove non c’è inquinamento. E poi quando si va in cerca di tartufi si è accompagnati da un animale straordinario come il cane, che nella caccia lavora per te, con il desiderio e la bramosia di farti contento: quando trova il tartufo si mette seduto e ti guarda e questa è un’emozione che non ha prezzo”.

Un lusso, dunque legato alla natura, alla storia di un ingrediente pregiato e nascosto, ma che una volta scovato, regala grandi emozioni. Come quelle dei piatti creati dallo chef Cerioli, tra i quali il classico Tagliolino al tartufo, l’Uovo 62 al tartufo e la mattonella Dai Dai con miele al tartufo. La famiglia Savini offre la sicurezza di poter assaporare tartufi tutto l’anno, perché “se

con il tartufo bianco c’è sì un grande business, bisogna sottolineare però l’incertezza che si vive nell’affrontare altri tartufi che vivono in zone di produzione diverse, che nascono in altri periodi e il cui utilizzo in cucina varia. Noi intendiamo fare cultura su un mondo fantastico, che non vive solo di tartufo bianco”. “A Firenze la collaborazione tra Savini e NH Hotels racconta una toscanità vera che abbiamo voluto portare a Milano dove non c’è nessun albergo che abbia questa offerta -gli fa eco Iconio Bagnato- E qui, nel primo *boutique* hotel del gruppo NH, abbiamo riservato 50 posti nel nostro ristorante per valorizzare la conoscenza e l’esperienza *gourmet* dei tartufi, a cui si aggiungeranno quelli della stagione estiva, quando sarà aperto il nostro *dehor*”. Il progetto sembra dare buoni risultati, con una clientela che varia dal mondo del *business* milanese e internazionale ai tanti turisti che arrivano, anche stranieri: c’è chi non conosce bene i tartufi e vuole scoprire questo mondo grazie ai piatti dello chef, e chi li ama incondizionatamente e non si nega un’esperienza che dà grande soddisfazione. I *truffle lover*, sono tanti e di ogni età, e sanno riconoscerne il valore in ogni sfumatura: che sia bianco o nero, a questa ineguagliabile eccellenza è difficile non appassionarsi. **F&B**



Alcune immagini del Truffle Restaurant di Palazzo Moscova, a Milano, il primo boutique hotel del Gruppo NH: qui lo chef Emil Cerioli offre un’esperienza a 360° sui tartufi, tutto l’anno, con piatti classici come i tagliolini al tartufo, e più creativi, come la mattonella Dai Dai con il miele al tartufo

SCHEDA

Truffle Restaurant e Cocktail Bar

Palazzo Moscova
viale Monte Grappa 12
20124 Milano
tel. +39 02.29060312, 02.87368144
www.nh-hotels.it