

PAMBIANCO *wine*

Savini a tutto tartufo, tre nuove aperture entro l'anno

22 maggio 2017



Cristiano Savini

La truffle experience sotto forma di ristorazione sta dando soddisfazioni alla famiglia **Savini**. Il 2016, in particolare, è stato un anno intenso per numero di aperture di locali basati sulla formula di degustazione di piatti realizzati con l'utilizzo di tartufo fresco, con l'ingresso di Savini Tartufi nelle piazze cruciali di **Roma**, all'interno del **Mercato Centrale** creato dal gruppo Montano a pochi passi da Stazione Termini, e di **Milano**, a **Palazzo Moscova**, dove Savini ha bissato la collaborazione con il gruppo **NH Hotel** già lanciata con successo nella storica location alberghiera di Firenze, NH Collection Porta Rossa. Quest'anno a Milano, nel mese di marzo, Savini ha inoltre assunto la gestione di un format in Brera, **Tartufotto**, creato con altri soci e lanciato in occasione di Expo 2015. E non finisce qui...

“L'appetito vien mangiando” – racconta a *Pambianco Wine* **Cristiano Savini**, esponente di quarta generazione della famiglia di Forcoli (Pisa), località situata nell'area di produzione del tartufo di San Miniato, che oggi esporta i suoi prodotti confezionati in più di 40 paesi del mondo. “Di conseguenza, stiamo per aprire una nuova Bottega con Mercato Centrale nel centro commerciale **Ai Gigli di Campi Bisenzio**. Seguiranno due nuove location molto belle, per ora top secret, che porteranno a un totale di otto locali a marchio Savini Tartufi, di cui tre ristoranti, tre botteghe e un corner all'aeroporto di Malpensa. Nel 2018 dovrebbe essere la volta del primo locale oltre confine”.

Le aperture del 2016 nelle varie formule (a Palazzo Moscova, Savini ha assunto anche la gestione del lounge bar, *ndr*) hanno permesso al gruppo toscano di crescere a doppia cifra, per un totale di circa 7 milioni di ricavi, portando al 20% la quota della ristorazione sul giro d'affari complessivo. “Non si tratta soltanto di una nuova forma di business, ma di un palcoscenico che utilizziamo per comunicare i nostri

valori e il prodotto a una clientela nazionale e internazionale. In un mondo tradizionalmente chiuso come quello del tartufo, siamo stati i primi a cambiare approccio e lo abbiamo fatto per raccontare ciò che permette a questo straordinario frutto della terra di prosperare: il rispetto dell'uomo per la natura, perché i tartufi nascono soltanto laddove non c'è inquinamento".

Nelle sue differenti formule, da quella street food realizzata nel primo Mercato Centrale di Firenze ai menu *a la carte* di Milano e Firenze, la truffle experience di Savini Tartufi permette di degustare prodotti freschi tutto l'anno, dal nero pregiato al nero scorzone invernale ed estivo, passando naturalmente per il periodo di punta autunnale caratterizzato dal top di gamma, il Bianco "Tuber magnatum Pico" per cui Savini è entrato nel Guinness dei primati con l'incredibile ritrovamento nel 2007 di un pezzo da circa 1,5 kg acquistato all'asta per 330 mila dollari dal miliardario cinese Stanley Ho, il prezzo più alto mai pagato nella storia per un tartufo.

DI ANDREA GUOLO