

dove lo compro

IO
SCELGO
NATURALE

di Simone Zeni

A CACCIA DI TARTUFO



Tartuflanghe

È una delle principali aziende piemontesi, situata vicino a Cuneo, a commercializzare, lavorare, trasformare il prezioso tartufo. All'interno dello stabilimento è presente uno showroom che è anche negozio. Qui, oltre al tartufo fresco, si trovano salse, creme, tartufi disidratati, pasta e altri prodotti aromatizzati.

Cuneo Località Catena Rossa 7, Piobesi d'Alba



Savini Tartufi

Nel negozio aziendale a Pisa il tartufo viene venduto fresco o secco, in salse e nei mieli aromatizzati. Gli stessi prodotti si possono acquistare anche all'interno del Mercato centrale di Firenze e di Roma.

Savini Tartufi si dedica anche alla vendita in luoghi meno canonici, come dimostra il suo negozio monomarca presente all'interno dell'aeroporto di Malpensa. Inoltre, in centro a Milano, a pochi passi dal Castello Sforzesco, c'è Tartufotto, un ristorante monotematico dove è possibile fermarsi per pranzo o cena, ma anche acquistare l'intera gamma di prodotti del brand.

Pisa Piazza d'Ascanio, Località Montanelli, **Forcoli**; **Firenze** Mercato centrale, Piazza del Mercato Centrale, via dell'Ariente; **Roma** Mercato centrale, Stazione Termini, via Giolitti 36; **Milano** Via Cusani 8; **Varese** Aeroporto di Milano Malpensa



Urbani Tartufi

In Umbria, per comprare il nero di Norcia, ci si può rivolgere alla famiglia Urbani che si dedica a quest'attività dal 1852 ed oggi è arrivata alla sesta generazione. Leader del settore anche oltreoceano, Urbani tartufi può contare su una gamma di prodotti particolarmente ampia: tartufo al naturale, ma anche condimenti per la pasta, oli aromatizzati, salse e persino una speciale linea dedicata all'abbinamento con il sushi.

Urbani Tartufi è presente anche a Milano in un negozio particolarmente indicato per chi ama concedersi un lussuoso peccato di gola o fare un regalo gastronomico di pregio.

Perugia Sant'Anatolia di Narco, lungo la SS Valnerina, km 31; **Milano** Via Augusto Anfossi 13

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



È il più pregiato fungo a livello mondiale e deve l'elevato costo alla sua rarità. Ecco dove comprarlo tal quale e nei tanti prodotti dedicati ai raffinati gourmet



Tartufi&Friends

Presente a Milano e Roma (ma anche a Londra e Dubai), Tartufi & Friends è il format di ristorazione fine dining dedicato al tartufo. A idearlo Alberto e Angelo Sermoneta. Al banco, oltre che sorseggiare un drink, è possibile comprare diversi prodotti, dagli oli aromatizzati ai cioccolatini con tartufo.

Milano Corso Venezia 18;
Roma Via Borgognona 4/E

Ten Grams

Giovane format milanese, che propone piatti con tartufo bianco, tartufo nero e funghi porcini low cost. Al cliente viene data la possibilità di comprare tartufo al grammo, per cucinarlo anche a casa.

Milano Via della Moscova 41

La Bottega del Tartufo

Se nelle zone di produzione non mancano i bottegai storici che lo vendono al grammo o come ingrediente per aromatizzare formaggi e salumi, questo franchising ha raccolto l'essenza di quell'artigianalità e l'ha portata in città. Oggi è presente con 15 punti vendita che costellano lo Stivale, tutti rintracciabili sul sito labottegadeltartufo.it

