

Intanto l'azienda di Montanelli è protagonista alla rassegna Cibus di Parma fino a venerdì



Cristiano Savini sarà tra i docenti dell'Academy

## Con Savini a lezione e a caccia di tartufi Nasce l'Academy

### EVENTI

**M**entre Savini Tartufi partecipa all'edizione di Cibus, al polo fieristico di Parma da ieri a venerdì (padiglione 5-stand M016) con tante gustose novità, nella sede a Montanelli di Palaia muove i primi passi la Truffle Academy Savini Tartufi con una sorta di "soft opening". Sarà fruibile nella sua totalità da settembre con sedi delle lezioni a Milano, Firenze, Torino e Roma oltre che nel "tempio" dell'azienda, dove avranno luogo le prove sul campo, ormai note ai molti come truffle experience, ovvero la caccia in bosco del prezioso tartufo.

«Sono anni che pensavamo a una sezione didattica per i nostri clienti e il lungo periodo di lockdown ci ha dato modo di approfondire il tema. È nata così la nostra Academy che vedrà come docenti, oltre al sottoscritto, i Truffle Master di Savini tartufi insieme a mio padre Luciano che si occuperà della sezione ricette» afferma Cristiano Savini, quarta generazione dell'azienda. Il corso darà la possibilità di imparare i fondamentali sul mondo del tartufo, passando dal bosco fino alla tavola. Chiunque vorrà partecipare avrà la possibilità di cercare i tartufi di stagione nel bosco, imparare a riconoscerli e selezionarli con una lezione teorica.

L'esperienza si svolgerà dalle 10 alle 17: dopo il ritrovo al Savini Museum e l'introduzione al mondo del tartufo, spostamento in zona boschiva per la caccia al tartufo guidata dai cani di Savini Tartufi; dalle 12 alle 14 rientro in azienda per l'aperitivo e il pranzo e poi il Master class. Perché il programma unisce una Master Class della caccia al tartufo, tenuta da uno dei Truffle Master di Savini Tartufi nella cucina didattica di Montanelli. Il pacchetto è online dal sito di Savini Tartufi e si potrà prenotare la Academy Truffle Experience, in qualsiasi momento.

Gli argomenti delle lezioni saranno: la famiglia Savini, tartufai da quattro generazioni, la storia dell'azienda; il bosco: l'habitat del tartufo; il ciclo biologico; cos'è il tartufo e la sua caccia; il cane: razze e tecniche di addestramento; gli strumenti e il patentino; come appare il tartufo: le macro famiglie; come distinguerlo e i consigli sulla scelta, pulizia, conservazione e cottura; il tartufo dei record; il tartufo in cucina e nel digital. Da settembre saranno attivati anche i corsi nelle sedi di Torino, Milano e Roma. L'obiettivo è di introdurre al mondo del tartufo con lezioni per scoprirne segreti e curiosità, insieme a un tasting che mira a fare apprendere le note organolettiche di uno dei più pregiati frutti della terra.

P.Fa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

