



TRUFFLE ACADEMY BY SAVINI TARTUFI, REGNO DEL TARTUFO

Novembre 10, 2022 / Giovanna Romeo / Food / Primo Piano



Da oltre nove anni il **Tartufotto by Savini Tartufi** è il bistro meneghino paradiso dei gourmet punto di riferimento a **Milano** per il tartufo tutto l'anno. Bottega con cucina firmata **Luciano Savini**, immaginata e realizzata esattamente come tradizione **Toscana** vuole, ha portato a **Milano** la stessa passione della famiglia Savini per il tartufo, tramandata da ben quattro generazioni e concepita in piatti in cui il diamante del bosco è esaltato alla perfezione.

La Famiglia Savini si occupa di tartufi da sempre. Dagli esordi dell'attività negli anni '20 con il nonno **Zelindo** e la moglie **Leontina**, e ancora prima con **Giuseppe Savini**, il tartufo è stato amore, passione, dedizione alla ricerca, alla pulizia, al confezionamento. Simbolo d'integrità dell'ambiente, custode dei segreti del bosco, sinonimo di un territorio sano e sostenibile, dove la natura è in perfetta armonia e salubrità, il tartufo è un prelibato fungo ipogeo, un prodotto unico per il profumo e l'esperienza che lo caratterizza.



Quello che oggi **Cristiano Savini**, immagine dell'azienda, uomo d'affari ma soprattutto ancora Tartufaio, ha in testa è proprio questo: educare, portare in Italia e nel mondo la cultura del tartufo, un obiettivo che la storica azienda toscana ha intrapreso con la **Truffle Academy** firmata **Savini Tartufi**. Lezioni e masterclass in un nuovo progetto educativo che mira a conoscere il variegato mondo del tartufo. La volontà è quella di coinvolgere potenziali ambassador, prospect client e partner, in un percorso basato sull'esperienza diretta e sulla formazione. *"Sono anni che pensavamo di creare una sezione didattica per i nostri clienti e abbiamo approfondito il tema, andando ad istituire la nostra Academy che vedrà come docenti, oltre al sottoscritto, i Truffle Master di Savini Tartufi insieme a mio padre che si occuperà della sezione dedicata alle ricette"*, afferma **Cristiano Savini**, quarta generazione dell'azienda.



Il corso affronta numerosi argomenti: dalla storia dell'azienda **Savini**, Tartufai di lungo corso, al bosco, all'habitat del tartufo, provando non solo a immaginare il lavoro del cavatore e del suo cane nel momento in cui vivono appieno le emozioni della ricerca, ma svolgendo di persona la fase della ricerca con uno spostamento nella zona boschiva per la caccia guidata dai cani di **Savini Tartufi**. Un momento eccitante dove si impara a maneggiare gli strumenti utilizzati dai tartufai e a conoscere le razze canine addestrate per essere cani da tartufo. Il programma unisce uno spaccato sui consigli di pulizia, cottura, conservazione oltre a una Master Class tenuta da uno dei **Truffle Master** di Savini Tartufi presso la cucina didattica di **Forcoli**, storica sede dell'azienda. L'Academy partita la scorsa primavera con lezioni proprio a Forcoli, proseguirà nel tempo anche nelle città di Milano, Firenze, Torino e Roma.



Una giornata che inizia nel bosco e finisce felicemente a tavola gustando una vera prelibatezza. Un prodotto consumabile in modi diversi tra salse, patè, peschiere al tartufo estivo, burro, tagliolini e stuzzicanti preparazioni proposte da Tartufi Savini in occasione dell'imminente Natale in una raffinata cappelliera "I Love Truffle", oltre a un'intera linea di box perfette per un regalo prezioso e di condivisione.

Una volta acquistato il pacchetto online dal sito di Savini Tartufi, si può prenotare la Academy Truffle Experience, in qualsiasi momento, secondo la disponibilità nei 6 mesi successivi all'acquisto, scrivendo a taste@savinitartufi.it o chiamando il numero +39.0587.628037 (il costo è di 270 €).