Revue de Presse hebdomadaire

Forbes

Sabatino Truffles Opens Its First U.S. Store



Opened on November 13, Sabatino Truffles now has a U.S. brick and mortar.Sabatino

Publié le 12/01/2025

More often than not those trekking through Grand Central are doing so at a clip, racing to catch a train or eagerly waiting for one. Nevertheless, there are numerous places within the iconic walls of the terminal that make it a destination all its own. Beyond the celestial ceiling, the iconic clock, the mysterious catwalk, or the century's old smoke stain, the list of shops and eateries are growing and drawing people in even if a train ride is not on the agenda. And although the new year means resetting routines and dialing back the indulgences, there's always a celebration around the corner. Sabatino Truffles recently opened it's first U.S. store within the Grand Central Market, and for many foodies, that is reason enough to head to 42nd Street.

Sabatino began in 1911 with a family shop in Umbria, Italy, and has since created a production and distribution center in West Haven, Connecticut, a showroom on 54th Street in Manhattan, and a robust online market. Now, 114 years after the first shop doors opened, they can now welcome truffle enthusiasts in the U.S. face to face.

The shop and its earthly delicacies was unveiled with pomp and circumstance on November 13. With sleek, black and white display cases in time for the holiday season, it was quite likely the best time to open a shop of its kind when indulgences and gift-giving become a daily norm.



Close up of the cases at the grand opening on November 13, where the new Sabatino shop features seasonal black and white truffles.Kristin L. Wolfe

CEO Federico Balestra, and grandson of the original Sabatino founders, was on hand at the grand opening party, and shared his excitement about the momentous endeavor. “Here in New York City, we are going back to our roots,” Balestra said. “We are meeting truffle-lovers right where they are, just steps away from their train, making it easier than ever to bring the treasures of Italian soil into their homes and on their plates.”

“Opening in November was perfectly timed with the holiday season and the height of fresh white truffle season,” Balestra mentioned. “Shoppers at Grand Central will be able to hand-select truffles and explore the unique varieties. Thanks to our nearby facility in Connecticut, we’ve ensured a steady supply of truffles to delight New Yorkers, commuters, and tourists alike.”

The truffles are showcased in clear cases and surrounded by baskets and shelves packed with other truffle-infused items—mac and cheese, risotto, salts, sauces and spices— which are perfect

for newcomers to the world of truffles or for those who'd rather not spend the pretty penny actual truffle morsels can cost.



Taking advantage of holiday deals, this black winter truffle was 15% off. Kristin L. Wolfe

During the holiday season, Sabatino ran 15% off specials. We were able to purchase a black winter truffle, approximately .49 ounces

for $35 and a white at .30 ounces for $45. When it comes to truffles, despite the cost, a little goes a long way.

Additionally, during opening week, the new shop ran a lunch promotion for customers within Grand Central to receive a complimentary serving of freshly shaved truffles on top of their lunch as a finishing touch. Not only was this an easy way to bring traffic to the new store, but the promotion gave people an opportunity to see how truffles could elevate an everyday meal.

Artist Krista Zangari is an Italian enthusiast living in Manhattan with a small business devoted to all things Italian (2 Italy We Go), and was eager to check out Sabatino's new store. "Truffles are having their moment, and for good reason—they make any dish feel special," she said.

Zangari also made sure to try out the opening week lunch special. "Let me tell you, adding truffles to a lobster roll from Luke's Lobster was next-level amazing. Now, with Sabatino local we get access to incredible truffles and the chance to learn how to use them. It's like having a little slice of Italian luxury right in the heart of NYC."

But there are plenty of people out there not tooting the truffle horn. Some people don't get what all the excitement is about and don't get caught up in what to some of us is an other-worldly, intoxicating aroma. Nevertheless, the team at Sabatino believes even a dash of things like their "Zest" seasoning over popcorn, the lightly infused olive oil, honey, or aioli, might convert a few over time.

From the black winter truffle (Tuber melanosporum) to the white (Tuber magnatum pico)—most notably from Italy and France—the business of procuring the short-lived seasonal gems hold a lot of mystery. At one time, pigs were considered the kings of the truffle hunters, however for many human hunters, dogs have won out over pigs, as they tend not to indulge in the indulgence.

As seen in the 2021 documentary The Truffle Hunters—a film that took three years to make—viewers get a better understanding of what is really involved in procuring truffles and the lengths the dogs, their owners, sellers and buyers will go to get them. Foodies who already buy in will likely fall all the more in love and value

them even more, but the truffle-trepidatious just might better understand what the fuss is about surrounding the short-lived fungus-among-us.

All in all, having a location to go see, sniff, and explore the possibilities for personal home-cooking usage or as a luxurious, special gift is something the Sabatino brand expects to be a winning combination.

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

Sabatino Truffles ouvre son premier magasin aux États-Unis



Ouvert le 13 novembre, Sabatino Truffles dispose désormais d'un magasin physique aux États-Unis.Sabatino

Publié le 17/12/2024

Le plus souvent, les gens qui se promènent dans Grand Central le font à un rythme soutenu, se dépêchant d'attraper un train ou l'attendant avec impatience. Néanmoins, de nombreux endroits dans les murs emblématiques du terminal en font une destination à part entière. Au-delà du plafond céleste, de l'horloge emblématique, de la passerelle mystérieuse ou de la tache de fumée vieille de plusieurs siècles, la liste des boutiques et des restaurants s'allonge et attire les gens même si un voyage en train n'est pas au programme. Et même si la nouvelle année signifie remettre à zéro les routines et réduire les plaisirs, il y a toujours une célébration au coin de la rue. Sabatino Truffles a récemment ouvert son premier magasin américain au sein du Grand Central Market, et pour de nombreux gourmets, c'est une raison suffisante pour se rendre sur la 42e rue.

Sabatino a débuté en 1911 avec une boutique familiale en Ombrie, en Italie, et a depuis créé un centre de production et de distribution à West Haven, dans le Connecticut, une salle d'exposition sur la 54e rue à Manhattan et un solide marché en ligne. Aujourd'hui, 114 ans après l'ouverture des portes de la

première boutique, ils peuvent désormais accueillir en personne les amateurs de truffes aux États-Unis.

La boutique et ses délices terrestres ont été inaugurées en grande pompe le 13 novembre. Avec des vitrines épurées en noir et blanc à temps pour la période des fêtes, c'était probablement le meilleur moment pour ouvrir une boutique de ce genre lorsque les plaisirs et les cadeaux deviennent une norme quotidienne.



Gros plan sur les vitrines lors de la grande ouverture du 13 novembre, où la nouvelle boutique Sabatino propose ... [+]Kristin L. Wolfe

Le PDG Federico Balestra, petit-fils des fondateurs de Sabatino, était présent à la grande soirée d'ouverture et a partagé son enthousiasme pour cette initiative capitale. « Ici à New York, nous retournons à nos racines », a déclaré Balestra. « Nous rencontrons les amateurs de truffes là où ils se trouvent, à quelques pas de leur train, ce qui facilite plus que jamais l'introduction des trésors du terroir italien dans leurs foyers et dans leurs assiettes. »

« L'ouverture en novembre a coïncidé parfaitement avec la période des fêtes et le pic de la saison des truffes blanches fraîches », a déclaré Balestra. « Les clients de Grand Central pourront sélectionner eux-mêmes les truffes et découvrir les variétés uniques. Grâce à notre établissement situé à proximité dans le Connecticut, nous avons assuré un approvisionnement régulier de truffes pour ravir les New-Yorkais, les navetteurs et les touristes. »

Les truffes sont présentées dans des vitrines transparentes et entourées de paniers et d'étagères remplis d'autres articles infusés à la truffe - macaronis au fromage, risotto, sels, sauces et épices - qui sont parfaits pour les nouveaux venus dans le monde des truffes ou pour ceux qui préfèrent ne pas dépenser le joli centime que peuvent coûter les véritables morceaux de truffes.

Revue de Presse hebdomadaire



Profitant des offres des fêtes, cette truffe noire d'hiver était à 15 % de réduction.Kristin L. Wolfe

Pendant la période des fêtes, Sabatino a proposé des offres spéciales à -15 %. Nous avons pu acheter une truffe noire d'hiver d'environ 0,49 once pour 35 $ et une blanche de 0,30 once pour 45 $. En matière de truffes, malgré le prix, il suffit d'une petite quantité.

De plus, pendant la semaine d'ouverture, le nouveau magasin a organisé une promotion déjeuner pour les clients de Grand Central, leur offrant une portion gratuite de truffes fraîchement râpées en guise de touche finale. Non seulement c'était un moyen simple d'attirer du trafic vers le nouveau magasin, mais la promotion a également donné aux gens l'occasion de voir comment les truffes pouvaient rehausser un repas quotidien.

L'artiste Krista Zangari est une passionnée d'Italie qui vit à Manhattan et possède une petite entreprise consacrée à tout ce qui est italien (2 Italy We Go). Elle était impatiente de découvrir la nouvelle boutique de Sabatino. « Les truffes ont le vent en poupe, et pour cause : elles rendent chaque plat spécial », a-t-elle déclaré.

Zangari a également pris soin de tester le déjeuner spécial de la semaine d'ouverture. « Laissez-moi vous dire qu'ajouter des truffes à un rouleau de homard de Luke's Lobster était incroyable. Maintenant, avec Sabatino local, nous avons accès à des truffes incroyables et la chance d'apprendre à les utiliser. C'est comme

avoir une petite tranche de luxe italien en plein cœur de New York. »

Mais il y a beaucoup de gens qui ne se vantent pas de leurs talents de truffe. Certains ne comprennent pas pourquoi on en parle tant et ne se laissent pas séduire par ce qui, pour certains d'entre nous, est un arôme surnaturel et enivrant. Néanmoins, l'équipe de Sabatino pense que même une touche de leur assaisonnement « Zest » sur du pop-corn, de l'huile d'olive légèrement infusée, du miel ou de l'aïoli, pourrait convertir quelques personnes au fil du temps.

De la truffe noire d'hiver (Tuber melanosporum) à la truffe blanche (Tuber magnatum pico) — notamment d'Italie et de France —, l'approvisionnement de ces trésors saisonniers éphémères est une affaire de mystère. Autrefois, les cochons étaient considérés comme les rois des chasseurs de truffes, mais pour de nombreux chasseurs humains , les chiens ont pris le dessus sur les cochons, car ils ont tendance à ne pas s'adonner à cette gourmandise.

Comme on peut le voir dans le documentaire The Truffle Hunters (2021), un film dont la réalisation a duré trois ans, les spectateurs comprennent mieux ce qu'implique réellement l'obtention de truffes et jusqu'où les chiens, leurs propriétaires, les vendeurs et les acheteurs sont prêts à aller pour les obtenir. Les gourmets qui achètent déjà des truffes en tomberont probablement encore plus amoureux et les apprécieront encore plus, mais les plus frileux d' entre nous comprendront peut-être mieux pourquoi ce champignon éphémère fait tant parler de lui.

Dans l'ensemble, avoir un endroit où aller voir, renifler et explorer les possibilités d'utilisation personnelle pour la cuisine à la maison ou comme cadeau luxueux et spécial est quelque chose que la marque Sabatino s'attend à être une combinaison gagnante.

Source :

https://www.forbes.com/sites/kristinwolfe/2025/01/09/sabatino-truffles-opens-its-first-us-store/