Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

De la ferme à la table, Federico mise sur la truffe : « L'excellence de l'Ombrie, mon histoire est à savourer. »



Publié le 15/09/2025

Une truffière de plus d'un hectare, plus de 300 plants mycorhizés et une passion pour un produit emblématique de l'Ombrie dans le monde entier : la truffe. Tel est le défi relevé par Federico Virili, un

jeune entrepreneur de Terni, qui a décidé de transformer sa passion en un projet concret et innovant : Ita Truffle.

Cette entreprise est née de l'idée de promouvoir les truffes locales en proposant des produits artisanaux et naturels. « Je voulais créer une alternative aux sauces industrielles », explique Federico, « qui ont souvent un goût artificiel et artificiel. Mes sauces, quant à elles, conservent une saveur naturelle et délicate, parfaite pour les bruschettas, les œufs et les pâtes. »

Dans une région où se trouvent de grandes truffières renommées en Italie et à l'étranger, Ita Truffle a choisi une voie différente : production à petite échelle, qualité artisanale et contact direct avec le client. Alors que les géants visent les grandes quantités, Federico affirme privilégier le contact humain, la transparence et la possibilité de décrire personnellement chaque étape, de la récolte des truffes à la mise en pot.

En plus de la production, Federico se concentre également sur le numérique : Ita Truffle est déjà présent en ligne avec un site e-commerce et sur les réseaux sociaux, où il partage des faits intéressants, des recettes et les coulisses du travail dans le domaine de la truffe.

Le prochain objectif est de promouvoir les sauces et les truffes fraîches au-delà de la région en participant à des foires et événements gastronomiques et œnologiques et en établissant des partenariats avec des restaurants et des hôtels.

Un projet jeune, mais aux racines solides, qui allie tradition et innovation. « L'Ombrie », conclut Federico, « possède un patrimoine unique, et la truffe en est l'un des symboles les plus forts. » Avec Ita

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Truffe, je veux apporter un peu de cette excellence à la table de chacun. Ce n'est pas seulement un produit, c'est une histoire de passion et de tradition familiale. Une histoire à savourer.

Source :

https://www.ternitoday.it/economia/giovane-imprenditore-terni-scommette-tartufo-2025.html

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

TERNI TODAY

From farm to table, Federico focuses on truffles: “The excellence of Umbria, my story is to be savored.”



Published on 09/15/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

A truffle field of over one hectare, more than 300 mycorrhizal plants, and a passion for an iconic Umbrian product worldwide: the truffle. This is the challenge taken on by Federico Virili, a young entrepreneur from Terni, who decided to transform his passion into a concrete and innovative project: Ita Truffle.

This company was born from the idea of promoting local truffles by offering artisanal and natural products. “I wanted to create an alternative to industrial sauces,” explains Federico, “which often have an artificial and artificial taste. My sauces, on the other hand, retain a natural and delicate flavor, perfect for bruschettas, eggs, and pasta.”

In a region home to large, renowned truffle farms in Italy and abroad, Ita Truffle has chosen a different path: small-scale production, artisanal quality, and direct contact with customers. While the giants aim for large quantities, Federico says he

prioritizes human contact, transparency, and the opportunity to personally describe each step, from truffle harvesting to potting.

In addition to production, Federico also focuses on digital: Ita Truffle is already present online with an e-commerce site and on social networks, where he shares interesting facts, recipes and behind-the-scenes insights into the work in the truffle field.

The next goal is to promote the sauces and fresh truffles beyond the region by participating in food and wine fairs and events and establishing partnerships with restaurants and hotels.

A young project, but with strong roots, that combines tradition and innovation. "Umbria," concludes Federico, "has a unique heritage, and the truffle is one of its strongest symbols." With Ita

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Truffle, I want to bring a little of this excellence to everyone's table. It's not just a product, it's a story of passion and family tradition. A story to savor.

Source :

https://www.ternitoday.it/economia/giovane-imprenditore-terni-scommette-tartufo-2025.html