Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Forbes

Alors que les truffes italiennes souffrent, le tourisme responsable peut soutenir les cueilleurs



Les petites entreprises comme Bianco Tartufi et Untold Italy offrent aux voyageurs la possibilité de chercher des truffes en Italie pour découvrir ce qui rend ces champignons si spéciaux. Robbin Gheesling

Publié le 13/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Saison des truffes en Italie

C'est officiellement la saison de la truffe blanche dans le Piémont, et les cueilleurs italiens espèrent que cet hiver sera plus fructueux que le précédent, présenté comme le pire depuis quarante ans en raison de conditions météorologiques inhabituelles liées à la crise climatique. Avec le Festival international de la truffe blanche qui se tiendra à Alba de mi-octobre à mi-décembre, les voyageurs du nord de l'Italie auront l'occasion non seulement de déguster ce champignon rare, mais aussi de soutenir ceux qui le trouvent pour nous.

Sous terre, les truffes sont régies uniquement par les lois de Mère Nature, mais à la surface, elles sont réglementées par les systèmes juridiques régionaux. Selon la loi piémontaise , il est illégal de récolter des truffes pendant les mois de mai et de septembre. Ces pauses périodiques sont mises en place pour préserver les écosystèmes où prospèrent les truffes et favoriser des récoltes plus abondantes pendant leur période de croissance maximale, d'octobre à décembre.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Truffes et tourisme

Marta Menegaldo travaille comme trufficulteur – trifulau en dialecte local – depuis 2019, année où elle et son partenaire, Daniele Stroppiana, ont fondé Bianco Tartufi . « Avant, c'était un hobby », explique Menegaldo, se remémorant les débuts de l'entreprise avec l'achat de leur premier Lagotto Romagnolo, une race de chien italienne réputée pour son flair trufficole. Six ans plus tard, le couple s'occupe désormais de quatre chiens truffiers et travaille avec eux toute l'année. Leur activité est maximale durant les trois derniers mois de l'année, période durant laquelle ils se consacrent à la cueillette et à la vente de truffes. Hors saison, ils entraînent des chiens truffiers et organisent des visites guidées. Cette diversification des sources de revenus est essentielle à la pérennité de leur activité, notamment face aux effets du changement climatique sur la région.

« La truffe blanche est notre source de revenus la plus importante, mais elle est de plus en plus difficile à trouver chaque année »,

explique Menegaldo. « Les visites sont aussi essentielles que les truffes pour notre subsistance. »

Bianco Tartufi collabore également avec d'autres entreprises locales, dont Untold Italy Tours , qui organise des voyages en petits groupes à travers le pays. Grâce au circuit Untold Italy Piedmont Tour, les voyageurs passent une journée à cueillir des truffes avec Bianco Tartufi avant de se rendre au restaurant pour déguster des truffes. L'entreprise propose également des expériences similaires dans deux autres grandes régions trufficoles d'Italie, la Toscane et l'Ombrie.

L'avenir fragile des truffes italiennes

Enveloppées de mystère et enveloppées d'une fine couche de terre, les truffes ne ressemblent à rien d'autre que ce que nous mangeons. Elles sont quasiment impossibles à cultiver régulièrement, contrairement à d'autres cultures, et, en tant qu'ingrédients sauvages, elles sont très sensibles aux variations de leur écosystème, notamment en termes d'eau et de température.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

« La truffe blanche est très fragile et a besoin de températures fraîches en automne et en hiver, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui », explique Menegaldo. « La quantité et la qualité des truffes ont considérablement diminué ces dernières années. »

Si les visiteurs italiens ne peuvent pas contrôler la météo, ils peuvent soutenir les cueilleurs italiens en achetant des truffes directement auprès d'eux et en participant à des visites guidées. Où que vous soyez dans le monde, vous pouvez en apprendre davantage sur ce qui rend la truffe si spéciale, notamment grâce à des films tournés dans le Piémont, comme Trifole et Les Chasseurs de truffes .

« Notre mission est de faire connaître et d'informer sur les truffes italiennes », explique Menegaldo. « Grâce à nos visites, nos clients acquièrent une meilleure compréhension de la qualité, de la saisonnalité, de la maturation et d'autres aspects clés des truffes, devenant ainsi des consommateurs plus informés et plus responsables. »

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Source :

https://www.forbes.com/sites/elenavaleriote/2025/10/06/as-italian-truffles-suffer-conscious-tourism-can-support-foragers/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

Forbes

As Italian truffles suffer, responsible tourism can support pickers



Small businesses like Bianco Tartufi and Untold Italy offer travelers the opportunity to search for truffles in Italy to discover what makes these mushrooms so special.Robbin Gheesling

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Published on 10/13/2025

Truffle season in Italy

It's officially white truffle season in Piedmont, and Italian pickers are hoping this winter will be more fruitful than the last, which was touted as the worst in forty years due to unusual weather conditions linked to the climate crisis. With the International White Truffle Festival taking place in Alba from mid-October to mid-December, travelers to northern Italy will have the opportunity not only to taste this rare mushroom, but also to support those who find it for us.

Underground, truffles are governed solely by the laws of Mother Nature, but above ground, they are regulated by regional legal systems. According to Piedmontese law, it is illegal to harvest truffles during the months of May and September. These periodic breaks are put in place to preserve the ecosystems where truffles thrive and encourage more abundant harvests during their peak growth period, from October to December.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Truffles and tourism

Marta Menegaldo has been working as a truffle farmer—trifulau in the local dialect—since 2019, when she and her partner, Daniele Stroppiana, founded Bianco Tartufi. “Before, it was a hobby,” explains Menegaldo, recalling the beginnings of the business with the purchase of their first Lagotto Romagnolo, an Italian breed of dog renowned for its nose for truffles. Six years later, the couple now care for four truffle dogs and work with them year-round. Their activity peaks during the last three months of the year, when they dedicate themselves to gathering and selling truffles. During the off-season, they train truffle dogs and organize guided tours. This diversification of income sources is essential to the sustainability of their business, especially in the face of the effects of climate change on the region.

“White truffles are our most important source of income, but they are becoming harder to find every year,” explains Menegaldo. “Visits are as essential to our livelihood as truffles.”

Bianco Tartufi also collaborates with other local companies, including Untold Italy Tours, which organizes small-group trips across the country. Through the Untold Italy Piedmont Tour, travelers spend a day picking truffles with Bianco Tartufi before heading to a restaurant to taste truffles. The company also offers similar experiences in two other major truffle-producing regions of Italy, Tuscany and Umbria.

The fragile future of Italian truffles

Shrouded in mystery and enveloped in a thin layer of earth, truffles are unlike anything we eat. They are nearly impossible to cultivate regularly, unlike other crops, and, as wild ingredients, they are highly sensitive to variations in their ecosystem, particularly in terms of water and temperature.

“The white truffle is very fragile and needs cool temperatures in autumn and winter, which is no longer the case today,” explains

Menegaldo. “The quantity and quality of truffles have declined considerably in recent years.”

While Italian visitors can't control the weather, they can support Italian pickers by purchasing truffles directly from them and taking guided tours. No matter where you are in the world, you can learn more about what makes truffles so special, especially from films shot in Piedmont, such as Trifole and The Truffle Hunters.

“Our mission is to raise awareness and educate about Italian truffles,” explains Menegaldo. “Through our tours, our customers gain a better understanding of the quality, seasonality, ripening, and other key aspects of truffles, thus becoming more informed and responsible consumers.”

Source :
https://www.forbes.com/sites/elenavaleriote/2025/10/06/as-italian-truffles-suffer-conscious-tourism-can-support-foragers/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Traduzione italiana :

Forbes

Mentre i tartufi italiani soffrono, il turismo responsabile può sostenere i raccoglitori



Piccole aziende come Bianco Tartufi e Untold Italy offrono ai viaggiatori l'opportunità di andare alla ricerca di tartufi in Italia per scoprire cosa rende questi funghi così speciali.Robbin Gheesling

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Pubblicato il 13/10/2025

Stagione del tartufo in Italia

È ufficialmente la stagione del tartufo bianco in Piemonte e i raccoglitori italiani sperano che questo inverno sia più fruttuoso dell'ultimo, che è stato definito il peggiore degli ultimi quarant'anni a causa delle insolite condizioni meteorologiche legate alla crisi climatica. Con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco che si terrà ad Alba da metà ottobre a metà dicembre, i viaggiatori che si recheranno nel Nord Italia avranno l'opportunità non solo di assaggiare questo raro fungo, ma anche di sostenere chi lo trova per noi.

Sottoterra, la coltivazione del tartufo è regolata esclusivamente dalle leggi di Madre Natura, ma in superficie è regolata dalle normative regionali. Secondo la legge piemontese, la raccolta del tartufo è vietata nei mesi di maggio e settembre. Queste pause periodiche vengono istituite per preservare gli ecosistemi in cui il tartufo prospera e favorire raccolti più abbondanti durante il periodo di massima crescita, da ottobre a dicembre.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Tartufi e turismo

Marta Menegaldo lavora come tartufaia – trifulau in dialetto locale – dal 2019, quando insieme al suo socio Daniele Stroppiana ha fondato Bianco Tartufi. "Prima era un hobby", spiega Menegaldo, ricordando gli inizi dell'attività con l'acquisto del loro primo Lagotto Romagnolo, una razza canina italiana rinomata per il suo fiuto per i tartufi. Sei anni dopo, la coppia si prende cura di quattro cani da tartufo e lavora con loro tutto l'anno. La loro attività raggiunge il culmine negli ultimi tre mesi dell'anno, quando si dedicano alla raccolta e alla vendita dei tartufi. Fuori stagione, addestrano cani da tartufo e organizzano visite guidate. Questa diversificazione delle fonti di reddito è essenziale per la sostenibilità della loro attività, soprattutto alla luce degli effetti del cambiamento climatico sulla regione.

"Il tartufo bianco è la nostra fonte di reddito più importante, ma ogni anno diventa sempre più difficile trovarlo", spiega Menegaldo. "Le visite sono essenziali per il nostro sostentamento tanto quanto i tartufi".

Bianco Tartufi collabora anche con altre aziende locali, tra cui Untold Italy Tours, che organizza viaggi per piccoli gruppi in tutto il Paese. Attraverso l'Untold Italy Piedmont Tour, i viaggiatori trascorrono una giornata alla ricerca di tartufi con Bianco Tartufi, prima di recarsi in un ristorante per degustarli. L'azienda offre esperienze simili anche in altre due importanti regioni italiane produttrici di tartufi, Toscana e Umbria.

Il fragile futuro del tartufo italiano

Avvolti nel mistero e avvolti in un sottile strato di terra, i tartufi sono diversi da qualsiasi cosa mangiamo. Sono quasi impossibili da coltivare regolarmente, a differenza di altre colture, e, in quanto ingredienti selvatici, sono estremamente sensibili alle variazioni del loro ecosistema, in particolare in termini di acqua e temperatura.

"Il tartufo bianco è molto fragile e ha bisogno di temperature fresche in autunno e inverno, cosa che oggi non è più possibile",

spiega Menegaldo. "Negli ultimi anni la quantità e la qualità dei tartufi sono diminuite notevolmente".

Sebbene i visitatori italiani non possano controllare il meteo, possono supportare i raccoglitori italiani acquistando tartufi direttamente da loro e partecipando a visite guidate. Ovunque vi troviate nel mondo, potete scoprire di più su ciò che rende i tartufi così speciali, soprattutto guardando film girati in Piemonte, come "Trifole" e "I tartufai".

"La nostra missione è quella di sensibilizzare e far conoscere il tartufo italiano", spiega Menegaldo. "Attraverso i nostri tour, i nostri clienti acquisiscono una migliore comprensione della qualità, della stagionalità, della maturazione e di altri aspetti chiave del tartufo, diventando così consumatori più informati e responsabili".

Fonte :
https://www.forbes.com/sites/elenavaleriote/2025/10/06/as-italian-truffles-suffer-conscious-tourism-can-support-foragers/