Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Truffe blanche, excellente qualité cette année, meilleure quantité, et prix à 4 000-4 500 € le kg



Publié le 23/10/2025

Avec l'ouverture du marché de la truffe blanche d'Alba, le plus important au monde consacré à ce produit précieux, les prix de la

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Tuber Magnutum Pico ont pratiquement doublé en une semaine seulement : de 2 500 à 3 000 € le kg – comme l'indiquait Agostino Mario Aprile, président de l'Union régionale de la truffe du Piémont, à WineNews la veille – à 4 000 € le kg selon le « Marché de la truffe » du Centre national d'études sur la truffe (mis à jour le 11 octobre), avec des pics de prix à la consommation à 4 500 à 5 000 € le kg. Voilà un aperçu de la nouvelle saison de la truffe, d'excellente qualité et plus importante en quantité que les années précédentes, qui s'ouvre en Italie, à commencer par sa « capitale », Alba, au cœur des Langhe, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, avec l'historique « Foire internationale de la truffe blanche » n° 95 (jusqu'au 8 décembre) .

Une saison qui, comme toujours, s'annonce très longue, car la quête du précieux tubercule – commencée le 1er octobre par un toast aux trufficulteurs et aux tabous en route vers les bois piémontais avec l'Alta Langa DOCG, symbole de l'excellence viticole de la région et « Vin mousseux officiel » de la Foire d'Alba – se poursuivra jusqu'au 31 janvier, avec, comme toujours, les tables de Noël et du Nouvel An, et, entre-temps, la grande vente aux

enchères caritative du « Barolo en Primeur » (24 octobre) et la « Vente aux enchères mondiale de la truffe blanche d'Alba » au château de Grinzane Cavour (9 novembre) . Et avec d'excellentes perspectives, car « le début de saison a été plutôt bon, grâce à des truffes d'excellente qualité et aux prévisions qui laissent présager une année meilleure que les précédentes en termes de quantité », nous a confié Agostino Mario Aprile, originaire des Langhe.

Et d'une région trufficole à l'autre du Bel Paese, y compris les Crete Senesi, berceau de la truffe blanche en Toscane , où la 39e édition du « Marché de la Truffe Blanche des Crete Senesi » à San Giovanni d'Asso , Montalcino, débutera plus tard (les 8 et 9 novembre et les 14 et 16 novembre), « la saison sera meilleure que les précédentes en quantité », déclare Paolo Valdambrini, président de l'Association des Trufficulteurs de Sienne , « et aussi en qualité lorsque le temps sera plus automnal. Quant aux prix, ils varient actuellement de 1 300 € le kg pour les plus petits calibres à 3 000 € le kg pour les truffes les plus prisées. » Mais même dans ce cas, ils sont voués à augmenter avec l'ouverture du marché.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

De Toscane, Acqualagna se prépare également à célébrer l'événement le plus important de l'année, la « Foire de la Truffe Blanche » n° 1. 60 (1-23 novembre), et, en attendant, « en Italie centrale, la truffe est là et elle est de bonne qualité, mais de manière inégale, la quantité est plus grande dans les Marches, et moins dans les Abruzzes et le Molise , régions qui, en termes de quantité, font la différence en Italie, mais où les pluies ont manqué – explique Paolo Topi, trufficulteur de longue date et vice-président de la Fédération italienne des trufficulteurs associés – les prix se situent autour de 1 000 à 1 500 euros par kg. Même constat pour les prix à l'ouverture du marché, dont beaucoup dépendront des bonnes prévisions quantitatives, pendant le reste de la saison de récolte.

Des Marches au reste de l'Italie et au-delà, pour Francesco Urbani, de l'entreprise historique ombrienne Urbani Tartufi , présente sur le marché depuis la fin du XIXe siècle et qui, comme toujours, offre une vue d'ensemble du secteur, de l'acheteur privé au monde de la restauration, l'année est finalement meilleure que les précédentes, tant en qualité qu'en quantité. C'est pourquoi, si

aujourd'hui les prix sont exorbitants, pendant le reste de la saison et, par conséquent, vers novembre-décembre, les prix de Les truffes sont voués à perdre jusqu'à 30 % de leur valeur. Pour le plus grand bonheur des gourmets du monde entier.

Source :
https://winenews.it/it/tartufo-bianco-ottima-annata-in-qualita-migliore-in-quantita-e-prezzi-a-4-000-4-500-euro-al-kg_571403/2/

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

English translation :

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

White truffle, excellent quality this year, better quantity, and price at €4,000-4,500 per kg



Published on 10/23/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

With the opening of the Alba white truffle market, the largest in the world dedicated to this precious product, Tuber Magnutum Pico prices have practically doubled in just one week: from €2,500 to €3,000 per kg – as Agostino Mario Aprile, president of the Piedmont Regional Truffle Union, told WineNews the day before – to €4,000 per kg according to the "Truffle Market" of the National Centre for Truffle Studies (updated on October 11), with consumer prices peaking at €4,500 to €5,000 per kg. Here is a glimpse of the new truffle season, of excellent quality and greater quantity than in previous years, which is opening in Italy, starting with its "capital", Alba, in the heart of the Langhe, a UNESCO World Heritage Site, with the historic "International White Truffle Fair" No. 95 (until December 8).

A season that, as always, promises to be very long, because the quest for the precious tuber – which began on October 1st with a toast to truffle growers and taboos on its way to the Piedmontese woods with the Alta Langa DOCG, symbol of the region's winemaking excellence and "Official Sparkling Wine" of the Alba Fair – will continue until January 31st, with, as always, the

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Christmas and New Year's tables, and, in between, the great charity auction of "Barolo en Primeur" (October 24th) and the "World Auction of the White Truffle of Alba" at the Grinzane Cavour Castle (November 9th). And with excellent prospects, because "the start of the season has been quite good, thanks to truffles of excellent quality and the forecasts that point to a better year than previous ones in terms of quantity," Agostino Mario Aprile, originally from the Langhe, told us.

And from one truffle-growing region to another in the Bel Paese, including the Crete Senesi, the cradle of the white truffle in Tuscany, where the 39th edition of the "White Truffle Market of the Crete Senesi" in San Giovanni d'Asso, Montalcino, will start later (on November 8 and 9 and November 14 and 16), "the season will be better than the previous ones in quantity," says Paolo Valdambrini, president of the Siena Truffle Growers' Association, "and also in quality when the weather is more autumnal. As for prices, they currently vary from €1,300 per kg for the smallest sizes to €3,000 per kg for the most prized truffles." But even then, they are bound to increase with the opening of the market.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

From Tuscany, Acqualagna is also preparing to celebrate the most important event of the year, the "White Truffle Fair" No. 1. 60 (November 1-23), and, in the meantime, "in central Italy, the truffle is there and it is of good quality, but unevenly, the quantity is greater in the Marche, and less in Abruzzo and Molise, regions which, in terms of quantity, make the difference in Italy, but where the rains have been lacking - explains Paolo Topi, long-time truffle grower and vice-president of the Italian Federation of Associated Truffle Growers - prices are around 1,000-1,500 euros per kg. The same goes for prices at the opening of the market, many of which will depend on good quantitative forecasts, during the rest of the harvest season.

From the Marches to the rest of Italy and beyond, for Francesco Urbani, of the historic Umbrian company Urbani Tartufi, present on the market since the end of the 19th century and which, as always, offers an overview of the sector, from the private buyer to the world of catering, the year is ultimately better than the previous ones, both in quality and quantity. This is why, if today the prices are exorbitant, during the rest of the season and, consequently,

around November-December, the prices of truffles are destined to lose up to 30% of their value. To the delight of gourmets around the world.

Source :
https://winenews.it/it/tartufo-bianco-ottima-annata-in-qualita-migliore-in-quantita-e-prezzi-a-4-000-4-500-euro-al-kg_571403/2/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Traduzione italiana :

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Tartufo bianco, quest'anno di ottima qualità, quantità migliore e prezzo sui 4.000-4.500 € al kg



Pubblicato il 23/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Con l'apertura del mercato del tartufo bianco d'Alba, il più grande al mondo dedicato a questo prezioso prodotto, i prezzi del Tuber Magnutum Pico sono praticamente raddoppiati in una sola settimana: da 2.500 a 3.000 euro al kg – come aveva anticipato il giorno prima a WineNews Agostino Mario Aprile, presidente dell'Unione Regionale Tartufi Piemontesi – a 4.000 euro al kg secondo il "Mercato del Tartufo" del Centro Nazionale Studi Tartufo (aggiornato all'11 ottobre), con punte al consumo tra i 4.500 e i 5.000 euro al kg. Ecco uno scorcio della nuova stagione del tartufo, di ottima qualità e maggiore quantità rispetto agli anni precedenti, che si apre in Italia, a partire dalla sua "capitale", Alba, nel cuore delle Langhe, patrimonio Unesco, con la storica "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco" n. 95 (fino all'8 dicembre).

Una stagione che, come sempre, si preannuncia lunghissima, perché la ricerca del prezioso tubero – iniziata il 1° ottobre con un brindisi ai tartufai e ai tabù, in viaggio verso i boschi piemontesi con l'Alta Langa DOCG, simbolo dell'eccellenza enologica regionale e "Spumante Ufficiale" della Fiera di Alba – proseguirà fino al 31 gennaio, con, come sempre, le tavole di Natale e di

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Capodanno, e, in mezzo, la grande asta benefica del "Barolo en Primeur" (24 ottobre) e l'"Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba" al Castello di Grinzane Cavour (9 novembre). E con ottime prospettive, perché "l'inizio di stagione è stato decisamente buono, grazie a tartufi di ottima qualità e alle previsioni che indicano un'annata migliore delle precedenti in termini di quantità", ci ha raccontato Agostino Mario Aprile, originario delle Langhe.

E da una zona tartufigena all'altra del Bel Paese, comprese le Crete Senesi, culla del tartufo bianco in Toscana, dove la 39ª edizione del "Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" a San Giovanni d'Asso, Montalcino, partirà più tardi (l'8 e 9 novembre e il 14 e 16 novembre), "la stagione sarà migliore delle precedenti per quantità", afferma Paolo Valdambrini, presidente dell'Associazione Tartuficoltori Senesi, "e anche per qualità quando il clima sarà più autunnale. Quanto ai prezzi, attualmente variano dai 1.300 euro al kg per i calibri più piccoli ai 3.000 euro al kg per i tartufi più pregiati". Ma anche in quel caso, sono destinati ad aumentare con l'apertura del mercato.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Dalla Toscana, anche Acqualagna si prepara a celebrare l'evento più importante dell'anno, la "Fiera del Tartufo Bianco" n. 1. 60 (1-23 novembre), e, intanto, "nel centro Italia il tartufo c'è ed è di buona qualità, ma in modo disomogeneo, la quantità è maggiore nelle Marche, e minore in Abruzzo e Molise, regioni che, a livello quantitativo, fanno la differenza in Italia, ma dove le piogge sono state scarse - spiega Paolo Topi, tartufaio di lunga data e vicepresidente della Federazione Italiana Tartufai Associati - i prezzi si aggirano sui 1.000-1.500 euro al kg. Lo stesso vale per i prezzi all'apertura del mercato, molti dei quali dipenderanno dalle buone previsioni quantitative, durante il resto della stagione di raccolta.

Dalle Marche al resto d'Italia e oltre, per Francesco Urbani, della storica azienda umbra Urbani Tartufi, presente sul mercato da fine Ottocento e che, come sempre, offre una panoramica del settore, dall'acquirente privato al mondo della ristorazione, l'annata si presenta in definitiva migliore delle precedenti, sia in termini di qualità che di quantità. Ecco perché, se oggi i prezzi sono esorbitanti, nel resto della stagione e, di conseguenza, intorno a

novembre-dicembre, le quotazioni del tartufo sono destinate a perdere fino al 30% del loro valore. Per la gioia dei gourmet di tutto il mondo.

Fonte :
https://winenews.it/it/tartufo-bianco-ottima-annata-in-qualita-migliore-in-quantita-e-prezzi-a-4-000-4-500-euro-al-kg_571403/2/