Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Il Sole 24 ORE

C'est la saison de la truffe blanche : voici quelques idées sur les meilleurs endroits pour la déguster.



Publié le 10/11/2025

Hormis ceux qui ne l'aiment pas – et oui, il y en a vraiment –, le monde se divise entre ceux qui considèrent la truffe blanche comme une folie joaillière et ceux qui sont prêts à tout pour s'adonner à la fameuse râpée de truffe blanche sur des tajarin, de la viande crue ou même un dessert, car pour beaucoup, le parfum

des truffes marque l'arrivée de l'automne plus que tout autre chose.

Attention au râpage : comme le souligne Carlo Caporicci de San Pietro al Pettine , spécialiste de la récolte et de la commercialisation des truffes, il faut une main experte pour manier la mandoline à truffes , cet outil dédié. En effet, il est important que la tranche soit fine et légère, presque transparente (afin de libérer un maximum de parfum) et aussi large que possible, pour un rendu esthétique.

Bon millésime et citations exceptionnelles

La saison 2025 a officiellement débuté avec la traditionnelle Foire internationale d'Alba , qui fête cette année sa 95e édition et se tiendra jusqu'au 8 décembre. Le 9 novembre aura lieu la désormais traditionnelle vente aux enchères caritative mondiale. La saison s'annonce très prometteuse : les conditions météorologiques ont été favorables, avec des pluies bien réparties et des températures idéales qui laissent présager une récolte

abondante et de qualité , après une année 2024 en dents de scie et une fin d'année à oublier. Selon la Cia Agricoltori Italiani , le secteur représente désormais plus de 500 millions d'euros.

Côté prix, la fourchette reste globalement large, allant d'environ 100 euros le kilo pour les truffes noires d'été à 3 000 ou 4 000 euros pour les truffes blanches les plus prisées. Ces fluctuations, bien que physiologiques, témoignent d'une confiance générale : cette année, affirment les trufficulteurs, la terre a parlé avec le parfum idéal. Le marché évolue avec la prudence habituelle, mais la tendance est positive : en moyenne, le prix de départ est de 2 300 euros le kilo pour les truffes de 8 à 20 grammes, atteignant un peu plus de 3 200 euros pour les truffes de taille moyenne, plus de 4 000 euros pour les spécimens de plus de 50 grammes et approchant les 5 000 euros pour les raretés de plus de 100 grammes , selon les données du site « truffle.com ».

Alba et le tourisme expérientiel ne sont pas les seuls concernés.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Mais la Tuber Magnum Pico , nom scientifique de la précieuse truffe blanche, bien que la truffe d'Alba (célèbre pour avoir été offerte en cadeau précieux par les Savoie aux souverains de toute l'Europe), se trouve également dans diverses régions d'Italie. En Toscane , notamment dans les régions de San Miniato, Crete Senesi, Casentino et Mugello, la récolte est encadrée par des consortiums et des foires locales de grande tradition, à l'origine de la célèbre Exposition nationale de la truffe blanche de San Miniato .

Dans les Marches, en particulier à Acqualagna (province de Pesaro-Urbino), qui, avec Alba, est le seul centre italien à organiser une foire nationale permanente.

En Émilie-Romagne, entre Bologne, Forlì et Parme , on trouve d'importantes productions de truffes blanches et noires de grande valeur. Dans le Molise, entre Isernia et Campobasso, se trouve l'une des régions les plus discrètement prolifiques d'Italie en truffes blanches. En Ombrie, dans les vallées du Tibre et de la Nera, on trouve en alternance des truffes blanches et noires d'excellente qualité. En Basilicate , notamment dans les massifs de

Vulture-Melfese, Val d'Agri, Pollino et une partie des monts Materana, la qualité est telle que la Foire aux truffes de Lucano a été créée.

Un autre atout majeur de la saison de la truffe réside dans le tourisme expérientiel lié à la recherche de truffes : « Nous recevons de plus en plus de demandes de touristes étrangers, notamment américains, qui apprécient les promenades matinales en forêt avec leurs chiens et la dégustation des truffes qu'ils consomment ensuite à midi. C'est aussi un excellent moteur de chiffre d'affaires pour les restaurants locaux, en particulier dans des endroits peu fréquentés comme ceux de la région de Cirignano, et une façon de leur faire découvrir les beautés de leur terroir », explique Francomario Belmonte de Slow Italy Tours .

Et de nombreux restaurants proposent des menus « tout truffes » pour la saison. Voici quelques-uns des plus populaires, à découvrir au moins une fois si vous êtes amateur de truffes.

Le « roi » du tristellato de Crippa

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Quand on parle d'Alba, le nom du chef Enrico Crippa et du restaurant Piazza Duomo vient immédiatement à l'esprit . Ici, vous êtes assuré de trouver les truffes blanches les plus raffinées, fraîchement cueillies et d'une qualité exceptionnelle. Dans son menu de saison dédié à la « Truffe Blanche d'Alba » , Crippa propose un parcours en huit services conçu pour célébrer ce précieux ingrédient : un voyage culinaire qui prend racine dans le potager du restaurant, se poursuit avec la matière première la plus noble et aboutit dans l'assiette, dans un équilibre parfait entre technique, créativité et légèreté. Le prix ? 290 euros, auxquels s'ajoute le prix de la truffe au gramme, selon les cours du marché.

De Mammoliti à Serralunga

À Serralunga d'Alba, dans les collines des Langhe, la truffe blanche est de nouveau à l'honneur sur les tables du restaurant Rei Natura by Michelangelo Mammoliti , au sein du Boscareto Resort & Spa . Le menu dédié à la truffe blanche, baptisé Best of Oro Bianco, propose des créations qui subliment l'arôme unique et incomparable de ce fruit, souvent râpé à table pour en préserver

toute la fragrance. Deux formules sont proposées, en trois ou quatre plats, toutes deux accompagnées d'un dessert, à des prix variant entre 240 et 260 euros, auxquels s'ajoute le coût de la truffe blanche, calculé au poids du jour. Parmi les créations les plus évocatrices, citons « Attesa d'oro », avec son voile de blanc d'œuf, sa fondue de raschera et sa truffe noire aérienne, et « Perla », avec sa noix de Saint-Jacques vapeur et sa sauce aux épinards.

Locanda à Cannubi à Tenuta Carretta

Venir à Cannubi, l'un des crus les plus prestigieux de Barolo, c'est se perdre au cœur de vignes qui s'étendent à perte de vue comme une mer de verdure. Ici, la famille Bertolini-Boggione allie tradition et créativité, et la truffe y est omniprésente : des tajarin « 40 jaunes » au plin, de la joue de veau à la « Langa al piatto », chaque plat raconte l'histoire des Langhe, sublimée par une généreuse râpée de ce tubercule blanc. Le menu dégustation, à partir de 65 euros, propose un voyage à travers les classiques du terroir, accompagnés des vins de Tenuta Carretta, avec le Barolo Cannubi au centre de l'expérience.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

L'agri-relais entre les rangs de Nebbiolo

Entre les rangs de Barolo, Coltivare est un agri-relais qui célèbre les produits du terroir à travers une double proposition gastronomique, à la fois contemporaine et respectueuse de la tradition. « Le lien avec la nature imprègne tout le projet » : cette devise prend tout son sens dans la table du chef Luca Zecchin , qui, fort de trente ans d'expérience, notamment chez Guido à Costigliole d'Asti, sublime l'excellence locale en utilisant des ingrédients du terroir. La plupart des légumes proviennent du potager bio de la propriété et les œufs de poules élevées en plein air. Les classiques piémontais côtoient à la carte – plin de Lidia aux trois viandes, tajarin aux quarante jaunes d'œufs et beurre d'alpage, filet de veau d'Albese mariné – et des plats plus contemporains tels que le ris e coi au chou, le ramen au poulet et le filet de sanglier à la purée de panais et au koji de riz, un équilibre parfait entre tradition et innovation.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Le groupe Giacomo s'est réuni pour célébrer la truffe.

À Milan également, les propositions saisonnières à base de truffes sont nombreuses ; et là aussi, nous en avons fait une petite sélection, car nous ne voulons certainement pas être exhaustifs quant à celles des Langhe, où tout bon restaurant qui se respecte propose son menu adapté à cette période.

Dans les trois établissements Giacomo Bistrot, Da Giacomo Arengario et Da Giacomo , la truffe blanche est reine. Au Da Giacomo, restaurant historique, la carte s'ouvre sur une pizzetta à la truffe blanche, parfumée et originale, remplaçant le traditionnel tartare proposé dans les autres restaurants. Elle annonce un parcours culinaire où chaque plat sublime l'« or blanc ». Giacomo Bistrot célèbre l'automne dans toute sa splendeur : le tartare de bœuf à la truffe blanche ouvre le bal, suivi d'entrées onctueuses et enveloppantes et de plats principaux de caractère. Enfin, Da Giacomo Arengario, surplombant la spectaculaire Piazza del Duomo, offre une vue imprenable et une carte qui fait écho à celle

du Bistrot. Chaque plat est une invitation à vivre un moment privilégié, au cœur des saveurs authentiques de l'automne milanais et de la magie de la truffe blanche.

Rivington : un hommage spécial au roi de l'automne

Le restaurant Rivington, situé dans l'hôtel Hyatt Centric, propose un menu dégustation entièrement dédié à la truffe, signé par le chef Emiliano Nelaj . Ce menu, qui allie créativité contemporaine et respect des matières premières, met à l'honneur les produits truffés. On y trouve notamment l'œuf cuit à basse température, le risotto au bœuf Carnaroli Riserva San Massimo accompagné de parmesan et d'une bisque de fruits de mer, le filet de bœuf Angus Triple A, ainsi que le parfait au chocolat blanc et à la truffe, le crumble au café et la glace à la truffe. Ce menu dégustation est proposé à 105 euros, avec la possibilité d'ajouter de la truffe blanche en supplément.

Tartufo Assolo de Daniel Canzian

Revue de Presse hebdomadaire

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

Le jeudi 6 novembre, le restaurant du chef Daniel Canzian, situé en plein cœur de Milan, vous invite à « Assolo di Tartufo », une soirée entièrement dédiée à l'ingrédient le plus précieux de l'automne. Le voyage gastronomique débute par un accueil chaleureux en cuisine, accompagné de pain soufflé original, se poursuit avec un œuf de caille dans un nid de kataifi sur un lit de topinambour et une crème de truffe blanche, et atteint son apogée avec un risotto aux truffes blanches et noires. S'ensuivent des pommes de terre en croûte de sel, servies avec une fondue de taleggio et de truffe, pour s'achever sur une note sucrée avec un vin vénitien. Le menu est proposé à 150 euros par personne, avec la possibilité d'un accord mets et vins spécialement conçu pour sublimer chaque nuance de la truffe et transformer le dîner en une expérience sensorielle complète.

Également à l'étranger avec Locatelli et Alciati

À l'étranger également, la truffe blanche figure parmi les choix de chefs célèbres : Giorgio Locatelli, dont le restaurant se situe au sein du complexe hôtelier cinq étoiles Amara Hotel Cyprus à Limassol ,

consacre un menu entier à cet ingrédient précieux, afin de présenter le meilleur de l'Italie jusqu'à l'étranger, pour accompagner ses plats emblématiques, tels que les raviolis farcis aux œufs ou servis sur un risotto simple (mais appétissant).

Au restaurant L'Assaggio, au sein de l'Hôtel Castille à Paris, le chef étoilé Ugo Alciati signe un menu dégustation entièrement dédié à la truffe blanche, magistralement interprétée par le chef exécutif Sasha Arandjelovic. Un parcours qui célèbre l'excellence de ce produit dans toute sa splendeur, à travers une cuisine piémontaise authentique et contemporaine.

Source :
https://en.ilsole24ore.com/art/and-white-truffle-time-here-are-some-ideas-where-to-eat-it-enhanced-AHBd0yXD

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 :

Il Sole 24 ORE

It's white truffle season: here are some ideas on the best places to enjoy it.



Published on 10/11/2025

Apart from those who don't like it – and yes, there really are some – the world is divided between those who consider the white truffle a jewelry fad and those who are ready to do anything to indulge in

the famous grating of white truffle on tajarin, raw meat or even a dessert, because for many, the scent of truffles marks the arrival of autumn more than anything else.

Be careful when grating: as Carlo Caporicci of San Pietro al Pettine, a specialist in truffle harvesting and marketing, points out, it takes an expert hand to handle the truffle mandoline, this dedicated tool. Indeed, it is important that the slice be thin and light, almost transparent (in order to release maximum aroma) and as wide as possible, for an aesthetically pleasing result.

A good vintage and exceptional quotes

The 2025 season officially began with the traditional Alba International Fair, celebrating its 95th edition this year and running until December 8th. The now-traditional global charity auction will take place on November 9th. The season looks very promising: favorable weather conditions, with well-distributed rainfall and ideal temperatures, suggest an abundant and high-quality harvest, following a volatile 2024 and a disappointing end to the

year. According to the Cia Agricoltori Italiani (Italian Farmers' Association), the sector now represents more than 500 million euros.

In terms of price, the range remains generally wide, from around €100 per kilo for summer black truffles to €3,000 or €4,000 for the most prized white truffles. These fluctuations, while physiological, reflect a general confidence: this year, truffle growers say, the soil has spoken with the ideal aroma. The market is evolving with the usual caution, but the trend is positive: on average, the starting price is €2,300 per kilo for truffles weighing 8 to 20 grams, reaching just over €3,200 for medium-sized truffles, more than €4,000 for specimens over 50 grams, and approaching €5,000 for rarer truffles weighing over 100 grams, according to data from the website "truffle.com".

Alba and experiential tourism are not the only ones concerned.

But the Tuber Magnum Pico, the scientific name for the prized white truffle, although the Alba truffle (famous for having been given as a precious gift by the House of Savoy to sovereigns throughout Europe), is also found in various regions of Italy. In Tuscany, particularly in the areas of San Miniato, Crete Senesi, Casentino, and Mugello, the harvest is overseen by consortia and long-standing local fairs, which gave rise to the renowned National Exhibition of the White Truffle of San Miniato.

In the Marche region, particularly in Acqualagna (province of Pesaro-Urbino), which, along with Alba, is the only Italian center to organize a permanent national fair.

In Emilia-Romagna, between Bologna, Forlì, and Parma, there are significant productions of high-quality white and black truffles. In Molise, between Isernia and Campobasso, lies one of Italy's most discreetly prolific regions for white truffles. In Umbria, in the Tiber and Nera valleys, excellent quality white and black truffles are found in alternating seasons. In Basilicata, particularly in the Vulture-Melfese, Val d'Agri, Pollino, and part of the Montes

Materana massifs, the quality is so high that the Lucano Truffle Fair was established.

Another major advantage of the truffle season lies in the experiential tourism linked to truffle hunting: “We are receiving more and more requests from foreign tourists, especially Americans, who enjoy morning walks in the forest with their dogs and tasting the truffles they then eat at lunchtime. It is also an excellent revenue driver for local restaurants, especially in less frequented places like those in the Cirignano region, and a way to introduce them to the beauties of their terroir,” explains Francomario Belmonte of Slow Italy Tours.

And many restaurants offer "all truffle" menus for the season. Here are some of the most popular, worth trying at least once if you're a truffle lover.

The "king" of the three-starred Crippa restaurant

When you think of Alba, the name of chef Enrico Crippa and the Piazza Duomo restaurant immediately springs to mind. Here, you're

guaranteed to find the finest white truffles, freshly picked and of exceptional quality. In his seasonal menu dedicated to the "White Truffle of Alba," Crippa offers an eight-course journey designed to celebrate this precious ingredient: a culinary voyage that begins in the restaurant's own vegetable garden, continues with the noblest raw material, and culminates on the plate in a perfect balance of technique, creativity, and lightness. The price? 290 euros, plus the price of the truffle per gram, depending on market rates.

From Mammoliti to Serralunga

In Serralunga d'Alba, in the Langhe hills, white truffles are once again taking center stage at the Rei Natura by Michelangelo Mammoliti restaurant, located within the Boscareto Resort & Spa. The menu dedicated to white truffles, aptly named Best of Oro Bianco, features creations that enhance the unique and incomparable aroma of this fruit, often shaved tableside to preserve its full fragrance. Two set menus are offered, with three or four courses, both accompanied by dessert, priced between 240 and 260 euros, plus the cost of the white truffle, calculated by

weight that day. Among the most evocative creations are "Attesa d'oro," with its veil of egg white, raschera fondue, and ethereal black truffle, and "Perla," with its steamed scallop and spinach sauce.

Inn in Cannubi at Tenuta Carretta

Visiting Cannubi, one of Barolo's most prestigious appellations, is like getting lost in the heart of vineyards that stretch as far as the eye can see, like a sea of green. Here, the Bertolini-Boggione family blends tradition and creativity, and truffles are omnipresent: from the "40 Jaunes" tajarin to the plin, from the veal cheek to the "Langa al piatto," each dish tells the story of the Langhe region, enhanced by a generous grating of this white tuber. The tasting menu, starting at €65, offers a journey through the region's classic dishes, paired with wines from Tenuta Carretta, with Barolo Cannubi at the heart of the experience.

The agri-relay between the rows of Nebbiolo

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Nestled among the Barolo vineyards, Coltivare is an agritourism retreat that celebrates local produce through a dual gastronomic offering, both contemporary and respectful of tradition. "The connection with nature permeates the entire project": this motto takes on its full meaning at the table of chef Luca Zecchin, who, drawing on thirty years of experience, notably at Guido in Costigliole d'Asti, elevates local excellence using regional ingredients. Most of the vegetables come from the estate's organic garden, and the eggs are from free-range hens. Piedmontese classics appear on the menu – Lidia's plin with three meats, tajarin with forty egg yolks and alpine butter, marinated Albese veal fillet – alongside more contemporary dishes such as ris e coi with cabbage, chicken ramen, and wild boar fillet with parsnip purée and koji rice, a perfect balance between tradition and innovation.

The Giacomo group gathered to celebrate the truffle.

Revue de Presse hebdomadaire

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

In Milan too, there are many seasonal truffle-based offerings; and here too, we have made a small selection, because we certainly do not want to be exhaustive regarding those of the Langhe, where every good restaurant that respects itself offers its menu adapted to this period.

In all three establishments—Giacomo Bistrot, Da Giacomo Arengario, and Da Giacomo—the white truffle reigns supreme. At Da Giacomo, the historic restaurant, the menu opens with a fragrant and original white truffle pizzetta, replacing the traditional tartare offered in the other restaurants. It heralds a culinary journey where each dish elevates this "white gold." Giacomo Bistrot celebrates autumn in all its splendor: beef tartare with white truffle kicks things off, followed by smooth and enveloping appetizers and distinctive main courses. Finally, Da Giacomo Arengario, overlooking the spectacular Piazza del Duomo, offers breathtaking views and a menu that echoes that of the Bistrot. Each dish is an invitation to experience a special moment, immersed in the authentic flavors of Milanese autumn and the magic of the white truffle.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Rivington: a special tribute to the king of autumn

The Rivington restaurant, located in the Hyatt Centric hotel, offers a tasting menu entirely dedicated to truffles, created by chef Emiliano Nelaj. This menu, which combines contemporary creativity with respect for the ingredients, showcases truffle-infused dishes. Among the offerings are a slow-cooked egg, Carnaroli Riserva San Massimo beef risotto with Parmesan and seafood bisque, Triple A Angus beef fillet, as well as white chocolate and truffle parfait, coffee crumble, and truffle ice cream. This tasting menu is offered at €105, with the option to add white truffle for an additional charge.

Truffle Solo by Daniel Canzian

On Thursday, November 6th, Chef Daniel Canzian's restaurant, located in the heart of Milan, invites you to "Assolo di Tartufo," an evening entirely dedicated to autumn's most prized ingredient. The gastronomic journey begins with a warm welcome in the kitchen, accompanied by original soufflé bread, continues with a quail egg

in a kataifi nest on a bed of Jerusalem artichoke with a white truffle cream, and reaches its climax with a risotto featuring both white and black truffles. This is followed by salt-crusted potatoes served with a Taleggio and truffle fondue, culminating in a sweet Venetian wine. The menu is offered at €150 per person, with the option of a specially curated wine pairing designed to enhance every nuance of the truffle and transform the dinner into a complete sensory experience.

Also abroad with Locatelli and Alciati

Abroad too, white truffles feature among the choices of famous chefs: Giorgio Locatelli, whose restaurant is located within the five-star Amara Hotel Cyprus complex in Limassol, dedicates an entire menu to this precious ingredient, in order to present the best of Italy abroad, to accompany his emblematic dishes, such as ravioli stuffed with eggs or served on a simple (but appetizing) risotto.

Revue de Presse hebdomadaire

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

At L'Assaggio restaurant, within the Hôtel Castille in Paris, Michelin-starred chef Ugo Alciati has created a tasting menu entirely dedicated to the white truffle, masterfully interpreted by executive chef Sasha Arandjelovic. This culinary journey celebrates the excellence of this product in all its splendor, through authentic and contemporary Piedmontese cuisine.

Source :
https://en.ilsole24ore.com/art/and-white-truffle-time-here-are-some-ideas-where-to-eat-it-enhanced-AHBd0yXD

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 :

Il Sole 24 ORE

È la stagione del tartufo bianco: ecco alcuni suggerimenti sui posti migliori dove gustarlo.



Pubblicato il 10/11/2025

A parte chi non lo gradisce – e sì, ce n'è davvero qualcuno – il mondo si divide tra chi considera il tartufo bianco una moda

passeggera e chi è pronto a tutto pur di concedersi la famosa grattugiata di tartufo bianco sui tajarin, sulla carne cruda o addirittura come dessert, perché per molti il profumo del tartufo segna più di ogni altra cosa l'arrivo dell'autunno.

Attenzione quando grattugiate: come sottolinea Carlo Caporicci di San Pietro al Pettine, specialista nella raccolta e commercializzazione del tartufo, ci vuole una mano esperta per maneggiare la mandolina, questo attrezzo dedicato. È importante, infatti, che la fetta sia sottile e leggera, quasi trasparente (per sprigionare il massimo dell'aroma) e il più larga possibile, per un risultato esteticamente gradevole.

Una buona annata e citazioni eccezionali

La stagione 2025 è ufficialmente iniziata con la tradizionale Fiera Internazionale di Alba, che quest'anno celebra la sua 95a edizione e si protrarrà fino all'8 dicembre. L'ormai tradizionale asta mondiale di beneficenza si terrà il 9 novembre. La stagione si preannuncia molto promettente: condizioni meteorologiche

favorevoli, con precipitazioni ben distribuite e temperature ideali, lasciano presagire un raccolto abbondante e di alta qualità, dopo un 2024 volatile e un finale d'anno deludente. Secondo la Cia Agricoltori Italiani, il settore rappresenta ormai oltre 500 milioni di euro.

In termini di prezzo, l'intervallo rimane generalmente ampio, da circa 100 euro al chilo per il tartufo nero estivo a 3.000 o 4.000 euro per i tartufi bianchi più pregiati. Queste oscillazioni, seppur fisiologiche, riflettono una generale fiducia: quest'anno, affermano i tartufai, il terreno ha parlato con l'aroma ideale. Il mercato si evolve con la consueta cautela, ma il trend è positivo: in media, il prezzo di partenza è di 2.300 euro al chilo per i tartufi da 8 a 20 grammi, arrivando a poco più di 3.200 euro per i tartufi di medie dimensioni, a oltre 4.000 euro per gli esemplari oltre i 50 grammi e a quasi 5.000 euro per i tartufi più rari di oltre 100 grammi, secondo i dati del sito web "truffle.com".

Alba e il turismo esperienziale non sono gli unici a essere interessati.

Ma il Tuber Magnum Pico, nome scientifico del pregiato tartufo bianco, sebbene il tartufo d'Alba (famoso per essere stato donato come prezioso dono da Casa Savoia ai sovrani di tutta Europa), si trova anche in diverse regioni d'Italia. In Toscana, in particolare nelle zone di San Miniato, Crete Senesi, Casentino e Mugello, la raccolta è curata da consorzi e da antiche fiere locali, che hanno dato origine alla rinomata Mostra Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato.

Nelle Marche, in particolare ad Acqualagna (provincia di Pesaro-Urbino), che insieme ad Alba è l'unico centro italiano ad organizzare una fiera nazionale permanente.

In Emilia-Romagna, tra Bologna, Forlì e Parma, si registrano significative produzioni di tartufo bianco e nero di alta qualità. In Molise, tra Isernia e Campobasso, si trova una delle regioni italiane con la più discreta prolificità di tartufo bianco. In Umbria, nelle valli del Tevere e del Nera, si trovano tartufi bianchi e neri di ottima qualità a stagioni alternate. In Basilicata, in particolare nel Vulture-Melfese, nella Val d'Agri, nel Pollino e in parte dei Monti

Materani, la qualità è così elevata che è stata istituita la Fiera del Tartufo Lucano.

Un altro grande vantaggio della stagione del tartufo risiede nel turismo esperienziale legato alla ricerca del tartufo: "Riceviamo sempre più richieste da parte di turisti stranieri, soprattutto americani, che amano fare passeggiate mattutine nel bosco con i loro cani e degustare i tartufi che poi consumano a pranzo. È anche un ottimo motore di fatturato per i ristoranti locali, soprattutto in località meno frequentate come quelle della zona di Cirignano, e un modo per far conoscere loro le bellezze del loro terroir", spiega Francomario Belmonte di Slow Italy Tours.

E molti ristoranti offrono menù "tutto tartufo" per la stagione. Ecco alcuni dei più popolari, che vale la pena provare almeno una volta se siete amanti del tartufo.

Le « roi » du tristellato de Crippa

Quando si pensa ad Alba, il nome dello chef Enrico Crippa e del ristorante Piazza Duomo viene subito in mente. Qui, la certezza di

trovare i tartufi bianchi più pregiati, appena raccolti e di qualità eccezionale. Nel suo menù stagionale dedicato al "Tartufo Bianco d'Alba", Crippa propone un percorso di otto portate pensato per celebrare questo prezioso ingrediente: un viaggio culinario che inizia nell'orto del ristorante, prosegue con la materia prima più nobile e culmina nel piatto in un perfetto equilibrio tra tecnica, creatività e leggerezza. Il prezzo? 290 euro, più il prezzo del tartufo al grammo, in base al prezzo di mercato.

Da Mammoliti a Serralunga

A Serralunga d'Alba, nelle Langhe, il tartufo bianco torna protagonista al ristorante Rei Natura di Michelangelo Mammoliti, situato all'interno del Boscareto Resort & Spa. Il menù dedicato al tartufo bianco, intitolato non a caso Best of Oro Bianco, propone creazioni che esaltano l'aroma unico e inimitabile di questo frutto, spesso tagliato a scaglie al tavolo per preservarne appieno la fragranza. Vengono proposti due menù fissi, da tre o quattro portate, entrambi accompagnati dal dessert, con prezzi compresi tra 240 e 260 euro, a cui si aggiunge il costo del tartufo bianco,

calcolato a peso giornaliero. Tra le creazioni più suggestive, "Attesa d'oro", con velo di albume d'uovo, fonduta di raschera ed etereo tartufo nero, e "Perla", con capesante al vapore e salsa di spinaci.

Locanda a Cannubi presso Tenuta Carretta

Visitare Cannubi, una delle denominazioni più prestigiose del Barolo, è come perdersi nel cuore di vigneti che si estendono a perdita d'occhio, come un mare di verde. Qui, la famiglia Bertolini-Boggione fonde tradizione e creatività, e il tartufo è onnipresente: dai tajarin "40 Jaunes" al plin, dalla guancia di vitello alla "Langa al piatto", ogni piatto racconta la storia delle Langhe, esaltata da una generosa grattugiata di questo tubero bianco. Il menu degustazione, a partire da 65 €, offre un viaggio attraverso i piatti classici della regione, in abbinamento ai vini di Tenuta Carretta, con il Barolo Cannubi al centro dell'esperienza.

L'agri-staffetta tra i filari del Nebbiolo

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Immerso tra i vigneti del Barolo, Coltivare è un agriturismo che celebra i prodotti locali attraverso una duplice proposta gastronomica, contemporanea e rispettosa della tradizione. "Il legame con la natura permea l'intero progetto": questo motto assume pieno significato alla tavola dello chef Luca Zecchin, che, forte di trent'anni di esperienza, in particolare da Guido a Costigliole d'Asti, esalta le eccellenze locali utilizzando ingredienti regionali. La maggior parte delle verdure proviene dall'orto biologico della tenuta e le uova provengono da galline allevate all'aperto. In carta compaiono i classici piemontesi – il plin di Lidia alle tre carni, i tajarin con quaranta tuorli e burro d'alpeggio, il filetto di vitello all'albese marinato – accanto a piatti più contemporanei come il ris e coi con verza, il ramen di pollo e il filetto di cinghiale con purea di pastinaca e riso koji, in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.

Il gruppo Giacomo si è riunito per celebrare il tartufo.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Anche a Milano sono tante le proposte stagionali a base di tartufo; e anche qui abbiamo fatto una piccola selezione, perché non vogliamo certo essere esaustivi su quelle delle Langhe, dove ogni buon ristorante che si rispetti propone il suo menù adattato a questo periodo.

In tutti e tre i locali – Giacomo Bistrot, Da Giacomo Arengario e Da Giacomo – il tartufo bianco regna sovrano. Da Da Giacomo, lo storico ristorante, il menù si apre con una fragrante e originale pizzetta al tartufo bianco, che sostituisce la tradizionale tartare proposta negli altri ristoranti. Preannuncia un percorso culinario in cui ogni piatto esalta questo "oro bianco". Da Giacomo Bistrot si celebra l'autunno in tutto il suo splendore: la tartare di manzo al tartufo bianco apre i battenti, seguita da antipasti morbidi e avvolgenti e secondi piatti caratteristici. Infine, Da Giacomo Arengario, affacciato sulla spettacolare Piazza del Duomo, offre una vista mozzafiato e un menù che riecheggia quello del Bistrot. Ogni piatto è un invito a vivere un momento speciale, immersi nei sapori autentici dell'autunno milanese e nella magia del tartufo bianco.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Rivington: un omaggio speciale al re dell'autunno

Il ristorante Rivington, situato nell'hotel Hyatt Centric, offre un menù degustazione interamente dedicato al tartufo, creato dallo chef Emiliano Nelaj. Questo menù, che coniuga creatività contemporanea e rispetto per gli ingredienti, propone piatti a base di tartufo. Tra le proposte, un uovo cotto a fuoco lento, un risotto di manzo Carnaroli Riserva San Massimo con parmigiano e bisque di frutti di mare, un filetto di manzo Angus Triple A, oltre a un parfait al cioccolato bianco e tartufo, crumble al caffè e gelato al tartufo. Il menù degustazione è offerto a 105 €, con la possibilità di aggiungere tartufo bianco a un costo aggiuntivo.

Tartufo Assolo de Daniel Canzian

Giovedì 6 novembre, il ristorante dello Chef Daniel Canzian, situato nel cuore di Milano, vi invita ad "Assolo di Tartufo", una serata interamente dedicata all'ingrediente più pregiato dell'autunno. Il viaggio gastronomico inizia con un caloroso benvenuto in cucina, accompagnato da un originale pane soufflé, prosegue con un

uovo di quaglia in nido kataifi su letto di topinambur con crema al tartufo bianco, e raggiunge il suo culmine con un risotto al tartufo bianco e nero. Seguono patate in crosta di sale servite con fonduta di Taleggio e tartufo, per concludere con un vino dolce veneto. Il menu è proposto a 150 € a persona, con la possibilità di un abbinamento vini studiato appositamente per esaltare ogni sfumatura del tartufo e trasformare la cena in un'esperienza sensoriale completa.

Anche all'estero con Locatelli e Alciati

Anche all'estero il tartufo bianco è tra le scelte di chef famosi: Giorgio Locatelli, il cui ristorante si trova all'interno del complesso a cinque stelle Amara Hotel Cyprus di Limassol, dedica un intero menù a questo prezioso ingrediente, per presentare il meglio dell'Italia all'estero, da abbinare ai suoi piatti simbolo, come i ravioli ripieni di uova o serviti su un semplice (ma appetitoso) risotto.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Al ristorante L'Assaggio, all'interno dell'Hôtel Castille di Parigi, lo chef stellato Ugo Alciati ha creato un menu degustazione interamente dedicato al tartufo bianco, magistralmente interpretato dall'executive chef Sasha Arandjelovic. Un viaggio culinario che celebra l'eccellenza di questo prodotto in tutto il suo splendore, attraverso una cucina piemontese autentica e contemporanea.

Fonte :
https://en.ilsole24ore.com/art/and-white-truffle-time-here-are-some-ideas-where-to-eat-enhanced-AHBd0yXD