Revue de Presse hebdomadaire

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

Forbes

TartufLanghe : Les magiciens de la truffe blanche d'Alba



Publié le 01/12/2025

Paolo Montanaro, originaire de la région du Piémont, dans le nord-ouest de l'Italie, a grandi à proximité d'Alba, l'épicentre de la truffe blanche.

Revue de Presse hebdomadaire

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

En tant que PDG de TartufLanghe , l'entreprise fondée il y a une cinquantaine d'années par ses parents, Giuseppe (Beppe) et Domenica, cet érudit-entrepreneur a réinventé les possibilités de la truffe blanche.

Truffes blanches : l'expression ultime du terroir

La truffe blanche est considérée comme un mets de choix en raison de sa rareté, de son arôme envoûtant et de son prix élevé. Ce champignon comestible ne peut être cultivé ; il pousse à l'état sauvage en symbiose avec certains arbres, comme le chêne, le noisetier, le peuplier et le tilleul. De plus, sa courte période de croissance est soumise aux aléas climatiques.

L'ajout de truffes blanches à des plats simples comme les pâtes, le risotto ou les œufs transforme leur préparation en un mets raffiné.

Bien que la truffe blanche (Tuber Magnatum Pico) pousse dans d'autres régions d'Italie (notamment en Toscane, dans les Marches, en Ombrie et en Émilie-Romagne) et ailleurs en Europe,

les collines autour d'Alba sont considérées comme l'habitat idéal pour les truffes blanches les plus intenses et les plus complexes.

C'est parce que les forêts du Piémont bénéficient d'un microclimat et d'une composition de sol propices à la culture des truffes les plus aromatiques. En 2014, les collines des Langhe, ainsi que celles du Roero et du Monferrato, ont été inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO pour leur lien unique entre paysage et culture.

Par ailleurs, depuis 1929, Alba accueille le Salon international de la truffe blanche, devenu un outil marketing d'une efficacité remarquable. Considéré comme l'un des événements gastronomiques les plus prestigieux d'Europe, il attire chaque année quelque 600 000 restaurateurs, chefs et consommateurs, et établit des normes d'authenticité et d'excellence très exigeantes.

Pour porter l'appellation « Tartufo Bianco d'Alba », une truffe doit provenir des forêts environnantes des Langhe, du Roero et du Monferrato, récoltées par des trufficulteurs. À l'instar des flocons de neige, chaque truffe est unique : sa taille, son parfum, sa texture et sa saveur lui sont propres.

Le salon étant toujours en cours, la taille de la plus grosse truffe blanche n'a pas encore été officiellement déterminée cette année. Cependant, en novembre 2025, un spécimen de plus d'un kilo a été vendu aux enchères à Alba pour la somme de 120 000 dollars.

La humble naissance de TartufLanghe

Bien avant que le cépage Nebbiolo ne soit cultivé pour produire des vins rouges DOC prestigieux comme le Barolo, le Barbaresco et le Barbera, le Piémont était l'une des régions les plus pauvres d'Italie. Comme beaucoup de ses contemporains, Beppe Montanaro quitta sa famille très jeune et prit la mer comme cuisinier sur un paquebot pour subvenir à ses besoins.

À son retour au Piémont, Beppe devint le chef personnel de la famille Ferrero, créatrice du Nutella, et devint « la fierté d'Alba » pour son impact sur l'économie locale.

Beppe a finalement acquis les moyens et le savoir-faire culinaire nécessaires pour ouvrir « Da Beppe » en 1968, un restaurant situé dans le centre historique d'Alba que le Guide Michelin désignera

plus tard comme une destination incontournable pour les amateurs de truffes et de champignons.

En 1975, après avoir installé un laboratoire à l'arrière de leur cuisine, Beppe et Domenica ont fondé TartufLanghe dans le minuscule hameau voisin de Piobesi d'Alba.

Leur fils Paolo a grandi dans les cuisines du restaurant et dans les forêts des Langhe, où la truffe coulait dans ses veines. Mais c'est sa formation et ses recherches à l'Università Cattolina de Crémone et de Plaisance qui lui ont permis d'envisager une entreprise florissante à l'année, bâtie sur « l'or blanc » d'Alba.

Paolo Montanaro : Master en Innovation

Depuis ses débuts, TartufLanghe a connu une croissance exponentielle et exporte désormais des truffes blanches fraîches et d'autres produits de la marque à travers l'Italie et vers 63 pays d'Europe, des États-Unis, d'Amérique du Sud, d'Australie, du Moyen-Orient et d'Extrême-Orient. L'entreprise est cependant

restée une affaire de famille, profondément ancrée dans son terroir.

L'usine de production artisanale immaculée de TartufLanghe ressemble à un vaste laboratoire de recherche scientifique. Différents espaces sont dédiés à différents types d'expérimentation et de production culinaires, avec des équipements spécialisés conçus expressément pour innover en matière de formes, de styles et d'utilisation des truffes.

Les valeurs traditionnelles d'excellence gastronomique, d'intégrité et de persévérance de Beppe et Domenica ont posé les fondements de l'entreprise. Cependant, la créativité, l'innovation produit et l'audace de Paolo ont propulsé la société vers de nouveaux sommets, redéfinissant la notoriété des truffes blanches d'Alba.

Comme les truffes s'accordaient le plus souvent avec les tagliatelles, Beppe a mis au point une technologie de lyophilisation permettant d'incorporer les arômes et saveurs naturels de la truffe dans les pâtes sèches conditionnées en boîte. Copié par ses

concurrents, ce produit a permis de savourer ce mets raffiné toute l'année, même en dehors de la saison des truffes fraîches. Baptisé Tartufissima , il a été élu Meilleur Nouveau Produit de 1992 par le salon de la Specialty Food Association à New York.

Paolo a créé Truffle Perlage, un autre produit novateur de TartufLanghe. Ce caviar miniature, obtenu par extraction du jus de truffe et transformation de celui-ci en sphères, a été récompensé comme Meilleur Produit Innovant au Monde lors du Grand Prix Tendances et Innovation à Paris. Il a ensuite introduit le procédé NOh20, une méthode de déshydratation exclusive appliquée aux truffes et autres ingrédients d'exception.

Le mariage de Paolo avec Veronica, son amour d'enfance, a apporté à l'entreprise de nouvelles compétences en marketing, en langues et en relations humaines.

Néanmoins, la tradition de l'intermédiation dans la vente de truffes blanches entre les cueilleurs et les acheteurs demeure le cœur de métier de l'entreprise, l'approvisionnement étant supervisé par la sœur de Paolo, Stefania. Celle-ci entretient des relations de longue

date avec les cueilleurs locaux et n'hésite pas à aller à leur rencontre pour repérer leurs précieuses trouvailles et négocier les achats pour l'entreprise.

Son parcours impressionnant comprend une formation en école de cuisine, un stage auprès du chef Carlo Cracco et une expérience en cuisine acquise en Espagne, au Piémont et en Ligurie. Après ces expériences pratiques, elle est revenue dans l'entreprise familiale, prenant en charge la production aux côtés de son père avant de la diriger de manière indépendante avec son équipe.

L'engagement de TarufLanghe en faveur du développement durable, de la sécurité alimentaire et de l'excellence

L'amour de Paolo pour la terre et sa formation universitaire de chercheur expliquent également l'importance accordée au développement durable par l'entreprise. TartufLanghe gère la culture d'environ 30 hectares de truffières en appliquant des

techniques rigoureuses de gestion forestière et des sols afin de préserver l'écosystème. De plus, son approvisionnement énergétique, nécessaire à la production de 10 000 kg de truffes transformées, provient intégralement de sources renouvelables.

Cette équipe talentueuse, composée de chocolatiers, d'experts en sécurité alimentaire et autres spécialistes techniques, ainsi que de chefs étoilés au guide Michelin, a créé plus de 100 recettes, des en-cas aux condiments gastronomiques. Parmi celles-ci : des chips à la truffe, des noisettes enrobées de jus de truffe, des gressins à la truffe, des pâtes à tartiner à la truffe et au pesto en tubes, du risotto à la truffe blanche, des truffes d'été (à l'huile d'olive) et des beurres à la truffe.

L'entreprise produit également chaque année plus de 40 millions de Trifulot (sa gamme très appréciée de mini-truffes gourmandes emballées individuellement, idéales à offrir). Ces Tartufi Dolci d'Alba allient des ingrédients locaux piémontais (comme les noisettes IGP) aux traditions confiseries de la région.

Ces produits, comme les autres produits TartufLanghe, sont réputés pour leur emballage à la fois écologique et esthétique. Les voyageurs les reconnaissent souvent comme cadeaux de bienvenue dans les hôtels de luxe ou sur les navires de croisière.

Un lieu de pèlerinage unique pour les amateurs de truffes

Les paysages à couper le souffle d' Alba et des collines des Langhe environnantes , ainsi que la richesse de sa gastronomie et de ses vins d'exception , exercent une attraction intemporelle sur les visiteurs. C'est particulièrement vrai pendant la saison de la truffe blanche, qui s'étend de mi-septembre à début janvier.

Cependant, un séjour dans ce haut lieu de la gastronomie offre la possibilité de déguster des truffes fraîches, notamment des truffes blanches, noires d'hiver, d'automne et d'été, dans leur terroir tout au long de l'année, y compris pendant les saisons où il y a moins de touristes et où les tarifs d'hébergement sont plus bas.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Les passionnés de trufficulture peuvent participer à des chasses aux truffes immersives dans le Roero, à des dégustations, à des cours de cuisine et à des visites guidées de la truffière au siège de TartufLanghe. À seulement 5 minutes, le restaurant Pico Bistrot propose des déjeuners ou dîners mémorables mettant à l'honneur la gastronomie et les vins régionaux . Dans cet établissement contemporain offrant une vue imprenable sur les collines, chaque plat peut être sublimé par des truffes fraîches.

Alliant tradition, technologie et science culinaire avec créativité et détermination, Paolo et sa famille ont véritablement transformé l'univers de la truffe blanche. Et Beppe continue de venir travailler chaque jour pour superviser l'entreprise familiale.

Ces magiciens de « l'or blanc » ont pris un aliment rare et précieux, ancré dans la nature, et ont rendu ses arômes naturels envoûtants disponibles toute l'année grâce à de nouvelles formulations que l'on peut savourer dans les restaurants gastronomiques comme dans les cuisines familiales.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Source :

https://www.forbes.com/sites/irenelevine/2025/11/25/tartuflanghe-the-white-truffle-wizards-of-alba/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

Forbes

TartufLanghe: The magicians of the white truffle of Alba



Published on 01/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Paolo Montanaro, originally from the Piedmont region in northwestern Italy, grew up near Alba, the epicenter of the white truffle.

As CEO of TartufLanghe, the company founded some fifty years ago by his parents, Giuseppe (Beppe) and Domenica, this scholar-entrepreneur has reinvented the possibilities of the white truffle.

White truffles: the ultimate expression of terroir

The white truffle is considered a delicacy due to its rarity, captivating aroma, and high price. This edible fungus cannot be cultivated; it grows wild in symbiosis with certain trees, such as oak, hazel, poplar, and linden. Furthermore, its short growing season is subject to the vagaries of the weather.

Adding white truffles to simple dishes like pasta, risotto, or eggs transforms their preparation into a refined dish.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Although the white truffle (Tuber Magnatum Pico) grows in other parts of Italy (notably Tuscany, Marche, Umbria and Emilia-Romagna) and elsewhere in Europe, the hills around Alba are considered the ideal habitat for the most intense and complex white truffles.

This is because the forests of Piedmont benefit from a microclimate and soil composition ideal for cultivating the most aromatic truffles. In 2014, the Langhe hills, along with those of Roero and Monferrato, were inscribed on the UNESCO World Heritage List for their unique link between landscape and culture.

Furthermore, since 1929, Alba has hosted the International White Truffle Fair, which has become a remarkably effective marketing tool. Considered one of the most prestigious gastronomic events in Europe, it attracts some 600,000 restaurateurs, chefs, and consumers each year, and sets very demanding standards of authenticity and excellence.

To bear the designation "Tartufo Bianco d'Alba," a truffle must come from the surrounding forests of the Langhe, Roero, and

Monferrato regions, and be harvested by truffle growers. Like snowflakes, each truffle is unique: its size, aroma, texture, and flavor are all its own.

As the show is still ongoing, the size of the largest white truffle has not yet been officially determined this year. However, in November 2025, a specimen weighing over one kilogram was auctioned in Alba for $120,000.

The humble birth of Tartuf Langhe

Long before the Nebbiolo grape was cultivated to produce prestigious DOC red wines like Barolo, Barbaresco, and Barbera, Piedmont was one of the poorest regions in Italy. Like many of his contemporaries, Beppe Montanaro left his family at a young age and went to sea as a cook on an ocean liner to support himself.

Upon his return to Piedmont, Beppe became the personal chef of the Ferrero family, creators of Nutella, and became "the pride of Alba" for his impact on the local economy.

Beppe finally acquired the means and culinary know-how necessary to open "Da Beppe" in 1968, a restaurant located in the historic center of Alba which the Michelin Guide would later designate as a must-visit destination for lovers of truffles and mushrooms.

In 1975, after setting up a laboratory at the back of their kitchen, Beppe and Domenica founded TartufLanghe in the tiny neighboring hamlet of Piobesi d'Alba.

Their son Paolo grew up in the restaurant's kitchens and in the Langhe forests, where truffles ran in his veins. But it was his education and research at the Università Cattolina in Cremona and Piacenza that allowed him to envision a thriving year-round business built on the "white gold" of Alba.

Paolo Montanaro: Master in Innovation

Since its inception, TartufLanghe has experienced exponential growth and now exports fresh white truffles and other branded products throughout Italy and to 63 countries in Europe, the United

States, South America, Australia, the Middle East, and the Far East. The company, however, has remained a family business, deeply rooted in its local region.

TartufLanghe's immaculate artisanal production facility resembles a vast scientific research laboratory. Different spaces are dedicated to different types of culinary experimentation and production, with specialized equipment designed specifically to innovate in the shapes, styles, and uses of truffles.

Beppe and Domenica's traditional values of gastronomic excellence, integrity, and perseverance laid the foundations of the company. However, Paolo's creativity, product innovation, and boldness propelled the company to new heights, redefining the reputation of Alba white truffles.

Since truffles were most often paired with tagliatelle, Beppe developed a freeze-drying technology that allowed him to incorporate the natural aromas and flavors of truffles into boxed dried pasta. Copied by his competitors, this product made it possible to enjoy this refined delicacy year-round, even outside

the fresh truffle season. Named Tartufissima, it was voted Best New Product of 1992 by the Specialty Food Association in New York.

Paolo created Truffle Perlage, another innovative product from TartufLanghe. This miniature caviar, obtained by extracting truffle juice and transforming it into spheres, was awarded Best Innovative Product in the World at the Grand Prix Tendances et Innovation in Paris. He then introduced the NOh20 process, an exclusive dehydration method applied to truffles and other exceptional ingredients.

Paolo's marriage to Veronica, his childhood sweetheart, brought new skills in marketing, languages, and human relations to the company.

Nevertheless, the tradition of acting as an intermediary in the sale of white truffles between pickers and buyers remains the core business of the company, with sourcing overseen by Paolo's sister, Stefania. She maintains long-standing relationships with local pickers and readily visits them to identify their prized finds and negotiate purchases for the company.

Her impressive background includes culinary school training, an internship with chef Carlo Cracco, and kitchen experience gained in Spain, Piedmont, and Liguria. After these practical experiences, she returned to the family business, taking charge of production alongside her father before running it independently with her team.

TarufLanghe's commitment to sustainable development, food security and excellence

Paolo's love for the land and his university background as a researcher also explain the importance the company places on sustainable development. TartufLanghe manages the cultivation of approximately 30 hectares of truffle orchards, applying rigorous forest and soil management techniques to preserve the ecosystem. Furthermore, its energy supply, necessary for the production of 10,000 kg of processed truffles, comes entirely from renewable sources.

This talented team, comprised of chocolatiers, food safety experts and other technical specialists, as well as Michelin-starred chefs, has created more than 100 recipes, from snacks to gourmet condiments. Among them: truffle crisps, hazelnuts coated in truffle juice, truffle breadsticks, truffle and pesto spreads in tubes, white truffle risotto, summer truffles (in olive oil) and truffle butters.

The company also produces over 40 million Trifulot (its popular range of individually wrapped gourmet mini-truffles, ideal for gifting) each year. These Tartufi Dolci d'Alba combine local Piedmontese ingredients (such as IGP hazelnuts) with the region's confectionery traditions.

These products, like other TartufLanghe products, are renowned for their eco-friendly and aesthetically pleasing packaging. Travelers often recognize them as welcome gifts in luxury hotels or on cruise ships.

A unique pilgrimage site for truffle lovers

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

The breathtaking landscapes of Alba and the surrounding Langhe hills, along with its rich gastronomy and exceptional wines, exert a timeless attraction on visitors. This is especially true during the white truffle season, which runs from mid-September to early January.

However, a stay in this gastronomic hotspot offers the opportunity to taste fresh truffles, including white, black winter, autumn and summer truffles, in their terroir throughout the year, including during seasons when there are fewer tourists and accommodation rates are lower.

Truffle enthusiasts can participate in immersive truffle hunts in the Roero region, tastings, cooking classes, and guided tours of the truffle orchard at TartufLanghe headquarters. Just 5 minutes away, the Pico Bistrot restaurant offers memorable lunches and dinners showcasing regional cuisine and wines. In this contemporary establishment with breathtaking views of the hills, every dish can be enhanced with fresh truffles.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Combining tradition, technology, and culinary science with creativity and determination, Paolo and his family have truly transformed the world of white truffles. And Beppe continues to come to work every day to oversee the family business.

These "white gold" wizards have taken a rare and precious food, rooted in nature, and made its captivating natural aromas available all year round thanks to new formulations that can be enjoyed in gourmet restaurants as well as in family kitchens.

Source :
https://www.forbes.com/sites/irenelevine/2025/11/25/tartuflanghe-the-white-truffle-wizards-of-alba/

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

TartufLanghe: I maghi del tartufo bianco d'Alba



Pubblicato il 01/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Paolo Montanaro, originario del Piemonte, è cresciuto nei pressi di Alba, l'epicentro del tartufo bianco.

In qualità di CEO di TartufLanghe, l'azienda fondata circa cinquant'anni fa dai suoi genitori, Giuseppe (Beppe) e Domenica, questo studioso-imprenditore ha reinventato le possibilità del tartufo bianco.

Tartufo bianco: la massima espressione del terroir

Il tartufo bianco è considerato una prelibatezza per la sua rarità, il suo aroma accattivante e il suo prezzo elevato. Questo fungo commestibile non può essere coltivato; cresce spontaneamente in simbiosi con alcuni alberi, come la quercia, il nocciolo, il pioppo e il tiglio. Inoltre, la sua breve stagione di crescita è soggetta ai capricci del clima.

L'aggiunta di tartufi bianchi a piatti semplici come pasta, risotto o uova trasforma la loro preparazione in un piatto raffinato.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Sebbene il tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico) cresca anche in altre parti d'Italia (in particolare Toscana, Marche, Umbria ed Emilia-Romagna) e in altre parti d'Europa, le colline intorno ad Alba sono considerate l'habitat ideale per i tartufi bianchi più intensi e complessi.

Questo perché le foreste piemontesi beneficiano di un microclima e di una composizione del suolo ideali per la coltivazione dei tartufi più aromatici. Nel 2014, le colline delle Langhe, insieme a quelle del Roero e del Monferrato, sono state iscritte nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO per il loro legame unico tra paesaggio e cultura.

Inoltre, dal 1929, Alba ospita la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco, divenuta uno strumento di marketing di straordinaria efficacia. Considerata una delle manifestazioni gastronomiche più prestigiose d'Europa, richiama ogni anno circa 600.000 tra ristoratori, chef e consumatori, e stabilisce standard di autenticità ed eccellenza molto elevati.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Per fregiarsi della denominazione "Tartufo Bianco d'Alba", un tartufo deve provenire dai boschi circostanti di Langhe, Roero e Monferrato ed essere raccolto da tartufai. Come i fiocchi di neve, ogni tartufo è unico: le sue dimensioni, il suo aroma, la sua consistenza e il suo sapore sono unici.

Poiché la mostra è ancora in corso, quest'anno la dimensione del tartufo bianco più grande non è stata ancora ufficialmente determinata. Tuttavia, nel novembre 2025, un esemplare del peso di oltre un chilogrammo è stato battuto all'asta ad Alba per 120.000 dollari.

L'umile nascita di Tartuf Langhe

Molto prima che il Nebbiolo fosse coltivato per produrre prestigiosi vini rossi DOC come Barolo, Barbaresco e Barbera, il Piemonte era una delle regioni più povere d'Italia. Come molti suoi contemporanei, Beppe Montanaro lasciò la famiglia in giovane età e si imbarcò come cuoco su un transatlantico per mantenersi.

Al suo ritorno in Piemonte, Beppe divenne lo chef personale della famiglia Ferrero, creatori della Nutella, e divenne "l'orgoglio di Alba" per il suo impatto sull'economia locale.

Beppe acquisì finalmente i mezzi e le competenze culinarie necessarie per aprire nel 1968 "Da Beppe", un ristorante situato nel centro storico di Alba che la Guida Michelin avrebbe poi indicato come meta obbligata per gli amanti del tartufo e dei funghi.

Nel 1975, dopo aver allestito un laboratorio nel retro della loro cucina, Beppe e Domenica fondarono TartufLanghe nella piccola frazione vicina di Piobesi d'Alba.

Il figlio Paolo è cresciuto nelle cucine del ristorante e nei boschi delle Langhe, dove il tartufo scorreva nelle sue vene. Ma sono stati gli studi e la ricerca presso l'Università Cattolica di Cremona e Piacenza a permettergli di immaginare un'attività fiorente e attiva tutto l'anno, basata sull'"oro bianco" di Alba.

Paolo Montanaro : Master en Innovation

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Fin dalla sua nascita, TartufLanghe ha registrato una crescita esponenziale e oggi esporta tartufo bianco fresco e altri prodotti a marchio in tutta Italia e in 63 paesi tra Europa, Stati Uniti, Sud America, Australia, Medio Oriente ed Estremo Oriente. L'azienda, tuttavia, è rimasta un'impresa familiare, profondamente radicata nel suo territorio.

L'impeccabile stabilimento di produzione artigianale di TartufLanghe assomiglia a un vasto laboratorio di ricerca scientifica. Diversi spazi sono dedicati a diverse tipologie di sperimentazione e produzione culinaria, con attrezzature specializzate progettate appositamente per innovare forme, stili e utilizzi del tartufo.

I valori tradizionali di Beppe e Domenica, eccellenza gastronomica, integrità e perseveranza, hanno gettato le basi dell'azienda. Tuttavia, la creatività, l'innovazione di prodotto e l'audacia di Paolo hanno spinto l'azienda verso nuovi traguardi, ridefinendo la reputazione del tartufo bianco d'Alba.

Poiché il tartufo veniva spesso abbinato alle tagliatelle, Beppe sviluppò una tecnologia di liofilizzazione che gli permise di incorporare gli aromi e i sapori naturali del tartufo nella pasta secca in scatola. Copiato dai suoi concorrenti, questo prodotto permise di gustare questa raffinata prelibatezza tutto l'anno, anche al di fuori della stagione del tartufo fresco. Chiamato Tartufissima, fu votato Miglior Nuovo Prodotto del 1992 dalla Specialty Food Association di New York.

Paolo ha creato Truffle Perlage, un altro prodotto innovativo di TartufLanghe. Questo caviale in miniatura, ottenuto estraendo il succo di tartufo e trasformandolo in sfere, è stato premiato come Miglior Prodotto Innovativo al Mondo al Grand Prix Tendances et Innovation di Parigi. Ha poi introdotto il processo NOh20, un esclusivo metodo di disidratazione applicato al tartufo e ad altri ingredienti d'eccezione.

Il matrimonio di Paolo con Veronica, il suo amore d'infanzia, ha portato all'azienda nuove competenze in marketing, lingue e relazioni umane.

Tuttavia, la tradizione di fungere da intermediario nella vendita di tartufi bianchi tra raccoglitori e acquirenti rimane il core business dell'azienda, con la supervisione dell'approvvigionamento da parte della sorella di Paolo, Stefania. Stefania mantiene rapporti di lunga data con i raccoglitori locali e li visita volentieri per identificare i loro pregiati ritrovamenti e negoziare gli acquisti per l'azienda.

Il suo percorso professionale di tutto rispetto comprende una formazione in una scuola alberghiera, uno stage con lo chef Carlo Cracco e un'esperienza in cucina maturata in Spagna, Piemonte e Liguria. Dopo queste esperienze pratiche, è tornata nell'azienda di famiglia, occupandosi della produzione insieme al padre, prima di gestirla in autonomia con il suo team.

L'impegno di TarufLanghe per lo sviluppo sostenibile, la sicurezza alimentare e l'eccellenza

L'amore di Paolo per la terra e la sua formazione universitaria come ricercatore spiegano anche l'importanza che l'azienda

attribuisce allo sviluppo sostenibile. TartufLanghe gestisce la coltivazione di circa 30 ettari di tartufaie, applicando rigorose tecniche di gestione forestale e del suolo per preservare l'ecosistema. Inoltre, l'approvvigionamento energetico, necessario per la produzione di 10.000 kg di tartufo lavorato, proviene interamente da fonti rinnovabili.

Questo talentuoso team, composto da cioccolatieri, esperti di sicurezza alimentare e altri tecnici specializzati, nonché chef stellati Michelin, ha creato oltre 100 ricette, dagli snack ai condimenti gourmet. Tra queste: croccanti al tartufo, nocciole ricoperte di succo di tartufo, grissini al tartufo, creme spalmabili al tartufo e al pesto in tubetto, risotto al tartufo bianco, tartufi estivi (in olio d'oliva) e burro al tartufo.

L'azienda produce inoltre oltre 40 milioni di Trifulot (la sua popolare gamma di mini-tartufi gourmet confezionati singolarmente, ideali come regalo) ogni anno. Questi Tartufi Dolci d'Alba uniscono ingredienti locali piemontesi (come le nocciole IGP) alla tradizione dolciaria della regione.

Questi prodotti, come altri prodotti TartufLanghe, sono rinomati per il loro packaging ecologico ed esteticamente gradevole. I viaggiatori li riconoscono spesso come omaggio di benvenuto negli hotel di lusso o sulle navi da crociera.

Un luogo di pellegrinaggio unico per gli amanti del tartufo

I paesaggi mozzafiato di Alba e delle Langhe circostanti, insieme alla sua ricca gastronomia e ai suoi vini eccezionali, esercitano un fascino senza tempo sui visitatori. Questo è particolarmente vero durante la stagione del tartufo bianco, che va da metà settembre a inizio gennaio.

Tuttavia, un soggiorno in questa meta gastronomica offre l'opportunità di assaggiare tartufi freschi, tra cui tartufi bianchi, neri invernali, autunnali ed estivi, nel loro terroir durante tutto

l'anno, anche nelle stagioni in cui ci sono meno turisti e i prezzi degli alloggi sono più bassi.

Gli amanti del tartufo possono partecipare a coinvolgenti cacce al tartufo nel Roero, degustazioni, corsi di cucina e visite guidate alla tartufaia presso la sede di TartufLanghe. A soli 5 minuti di distanza, il ristorante Pico Bistrot offre pranzi e cene memorabili all'insegna della cucina e dei vini regionali. In questo locale contemporaneo con vista mozzafiato sulle colline, ogni piatto può essere impreziosito con tartufo fresco.

Combinando tradizione, tecnologia e scienza culinaria con creatività e determinazione, Paolo e la sua famiglia hanno davvero trasformato il mondo del tartufo bianco. E Beppe continua a venire al lavoro ogni giorno per supervisionare l'azienda di famiglia.

Questi maghi dell'"oro bianco" hanno preso un alimento raro e prezioso, radicato nella natura, e ne hanno reso disponibili i suoi accattivanti aromi naturali tutto l'anno grazie a nuove formulazioni

che possono essere gustate nei ristoranti gourmet così come nelle cucine di famiglia.

Fonte :
https://www.forbes.com/sites/irenelevine/2025/11/25/tartuflanghe-the-white-truffle-wizards-of-alba/