

TRUFFLE EXPERIENCE

Nel bosco, col cane a scovar tartufi
Vivi con noi questa esperienza unica

*Search for truffles, along with a dog, in the woods
Enjoy this unique experience with us*



LA TRUFFLE EXPERIENCE

THE TRUFFLE EXPERIENCE

La Famiglia Savini si occupa di Tartufi in Toscana da sempre, una passione che si tramanda da quattro generazioni, dall'inizio degli anni '20. Sin dall'inizio dell'attività abbiamo dedicato amore e dedizione alla Ricerca, alla Pulizia, alla Lavorazione, al Confezionamento e alla Consegna dei Tartufi di Stagione. Presso la nostra sede, oltre al momento conviviale della degustazione, sarà possibile vivere la magia della caccia al tartufo. Insegnare a riconoscere, selezionare e cucinare il diamante del bosco sarà un nostro esclusivo piacere! Abbiamo pensato per voi a quattro diversi Percorsi alla Scoperta del Tartufo: “Assaggio di Tartufo”, “Alla Scoperta del Tartufo”, “A Tutto Tartufo” e “Diventa un Esperto di Tartufo con la Truffle Academy”.

La durata delle varie attività è indicativa e potrà essere modificata secondo le vostre esigenze.

The Savini Family business has always been linked with truffles in Tuscany, a passion which began in the early 1920s and that has been handed down over four generations. Today, like then, we still gather fresh truffles each season and personally follow each step of the production cycle, from the gathering to the selection process, from the cleaning to the creation of products and from the packaging to the sale and delivery. It is possible to go truffle hunting with our trained dogs not just truffle tasting. Learn all about the truffle, from the forest to the kitchen. Our mission will be to teach you to recognize select and cook with truffles!

We propose you four different activities: “Assaggio di Tartufo”, “Alla Scoperta del Tartufo”, “A Tutto Tartufo” and “Becoming a Truffle Connoisseur with the Truffle Academy”. The duration of the various activities is indicative and it may be modified according to your needs.





PERCORSO 1 / ROUTE 1

ASSAGGIO DI TARTUFO TRUFFLE TASTING

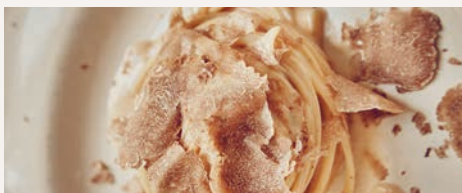
Avrete la possibilità di effettuare un assaggio dei nostri prodotti presso la sala degustazioni. Sarete guidati durante questa esperienza e potremo soddisfare ogni vostra curiosità sul mondo del tartufo. L'attività si svolge all'ora di pranzo o nel pomeriggio.

2h

Taste and enjoy our specialities in the tasting room.

You will be guided through this tasting experience and we will satisfy every curiosity about the world of truffle.

This activity can be planned at lunch time or in the afternoon.



VENITE A VISITARE IL NOSTRO
MUSEO PER CONOSCERE
TUTTO SUL TARTUFO!
COME VISIT OUR MUSEUM
AND LEARN EVERYTHING
ABOUT TRUFFLE!



PERCORSO 2 / ROUTE 2

ALLA SCOPERTA DEL TARTUFO

THE DISCOVERY OF THE TRUFFLE

In ogni periodo dell'anno sarà possibile organizzare questa memorabile esperienza. Saremo noi a guidarvi personalmente con l'aiuto dei cani alla ricerca del prezioso fungo attraverso i boschi delle nostre colline.

PROGRAMMA

- h 10:00 Ritrovo dei partecipanti presso la nostra sala degustazione
- h 10:15 Spostamento con mezzi propri dei partecipanti in zona boschiva
- h 10:30 Inizio della caccia al tartufo (durata circa 1h e 1/2 - 2h)

Al Rientro Degustazione di Menu a Base di Tartufo Fresco di stagione e Prodotti Savini Tartufi

Durante la caccia al Tartufo verranno trattati i seguenti argomenti:

- Habitat tipico del tartufo
- Vegetazione con la quale il tartufo cresce in simbiosi
- Ciclo biologico del tartufo
- Il cane vero protagonista
- Tecniche di addestramento

MENU DEGUSTAZIONE

- Antipasto del tartufo
- Tagliolini al Tartufo fresco di stagione
- Uovo al tegamino - piatto classico per eccellenza al Tartufo fresco di stagione
- Sorpresa di dessert al tartufo
- Vino, acqua e caffè inclusi.

This experience can be organized at any time of the year. With the help of our dogs, we will personally guide you through the stunning Tuscan countryside in the search for the prestigious truffle.

4h

SCHEDULE:

- h 10:00 Guests meet at our shop
- h 10:15 Transfer to the woods
- h 10:30 Truffle Hunting begins (usually 1.5 - 2 hours)

Upon return Truffle menu based on fresh truffle and Savini Tartufi products

During the Truffle Hunting we will describe the following topics:

- Truffle environment
- Special symbiosis between the truffles and the trees
- Biological cycle
- The dog: training techniques

TRUFFLE MENU:

- Truffle starter
- Tagliolini pasta with fresh seasonal truffle
- Traditional truffle main course - fried egg with truffle
- Truffle dessert
- Water, wine and coffee included.

PERCORSO 3 / ROUTE 3

A TUTTO TARTUFO

ALL-TRUFFLE

Rivolto ai veri amanti del tartufo

PROGRAMMA

- h 10:00 Ritrovo presso la nostra sala degustazione
- h 10:15 Spostamento in zona boschiva per la caccia al tartufo
- h 11:30 Rientro in azienda e lezione teorica sul tartufo
- h 12:00 Inizio corso cucina (durante il corso verranno degustati i piatti preparati)

ARGOMENTI TRATTATI:

- Il tartufo: come nasce, cresce e si sviluppa
- Classificazione e descrizione delle diverse tipologie
- La vita del tartufo: funzione delle piante con le quali cresce in simbiosi
- Il cane: tecniche di addestramento
- Relazione tra il tartufo e il suo cane
- Pulizia e conservazione
- Utilizzo in cucina

Il programma unisce alla caccia al tartufo il corso, guidato dal nostro chef, presso la cucina didattica. Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio il grembiule *Savini Tartufi* e potranno condividere il lavoro in cucina. Il corso darà la possibilità di imparare direttamente come si pulisce e si usa il tartufo fresco e lavorato, nella preparazione di alcuni piatti classici. Il nostro chef insegnerà poi numerosi segreti per apprezzare al meglio le caratteristiche delle varie tipologie di tartufo.

Aimed at real truffle lovers

SCHEDULE:

- h 10:00 Meeting time at our shop
- h 10:15 Transfer to the woods for truffle hunting
- h 11:30 Back to the shop for a theory lesson on truffles
- h 12:00 Cookery course begins (all dishes prepared will be tasted during the course)

5h

TOPICS COVERED:

- *The truffle: how it is created and grows*
- *Classification of the different varieties*
- *Truffle life: relationship between the truffles and the trees*
- *The dog - my best friend: training techniques*
- *The working team (hunter and dog)*
- *Cleaning and conservation techniques*
- *Use in the kitchen*

Besides the truffle hunting, this program includes a cookery course with our chef in kitchen classroom. Special gift for all participants (Savini Tartufi chef's apron) as well as joining in the preparation of the meal. You will see how to clean and use the fresh truffle in some traditional truffle recipes. Learn many secrets to better use the different varieties of truffle.

PERCORSO 4 / ROUTE 4

DIVENTA UN ESPERTO DI TARTUFO CON LA TRUFFLE ACADEMY

BECOMING A TRUFFLE CONNOISSEUR WITH THE TRUFFLE ACADEMY

Questo corso avanzato è dedicato a coloro che vogliono specializzarsi nel mondo del tartufo.

Attraverso lezioni approfondite e pratiche, sarai in grado di padroneggiare le competenze necessarie per diventare un esperto.

Parteciperai all'emozionante sessione di caccia al tartufo in bosco, guidato da un esperto cavatore affiancato da un cane addestrato. Avrai poi l'opportunità di gustare un pranzo completamente al tartufo, dall'aperitivo al dolce. Durante la lezione in classe della durata di circa due ore, potrai conoscere le origini, le tipologie e i segreti del mondo del tartufo.

Ti forniremo gli strumenti essenziali per comunicare al meglio l'eccellenza del tartufo utilizzando le moderne tecnologie digitali.

Alla fine del corso, riceverai un certificato di esperto tartufaio che attesterà le tue competenze.

Per rendere l'esperienza ancora più memorabile, riceverai una gift bag esclusiva contenente accessori tartufati, tra cui il prestigioso grembiule firmato Savini Tartufi.

Questo corso è ideale per chef, ristoratori, social media manager e tutti coloro che desiderano ampliare le proprie competenze nel campo del tartufo.

Welcome to the academy that will mold you into a true truffle expert through the art of truffle hunting.

8h

Our comprehensive course is tailored for passionate individuals who yearn to delve deeper into the captivating realm of this coveted subterranean fungus. You'll embark on exhilarating truffle-hunting expeditions in the heart of the forest, guided by a seasoned truffle hunter and their trained canine companion. Moreover, you'll savor a tasting lunch on that exalts the delectable subtleties of this extraordinary ingredient.

In addition to our hands-on truffle hunts, our academy offers a two-hour classroom session where you'll unravel the origins, varieties, and closely guarded secrets of the truffle world. We'll equip you with the indispensable tools to effectively communicate the truffle's excellence utilizing cutting-edge digital technologies.

Upon course completion, you will be bestowed with an official Truffle Expert Certificate, a testament to your newfound expertise. As a special touch, you'll also receive an exclusive gift bag adorned with truffle-themed accessories, including the prestigious Savini Tartufi signature apron.

Our program is tailor-made for culinary artists, restaurateurs, social media mavens, and anyone looking to enrich their expertise in the realm of truffles.

COME RAGGIUNGERCI / HOW TO GET TO SAVINI



GPS: Lat: 43.591396 Long: 10.717279 43°35'29.0"N 10°43'02.2"E

Prova i nostri locali a Roma, Firenze e Milano
Come try our restaurants in Florence, Rome and Milan
www.savinitartufi.restaurant



SAVINI TARTUFI

Piazza C. d'Ascanio Loc. Montanelli - 56036 Forcoli (Pi)
tel. (+39) 0587 628037 - 629339 fax (+39) 0587 628833
taste@savinitartufi.it - www.savinitartufi.it

Seguici su / Follow us

