Tartufi&Friends, dopo Roma e Milano continua il percorso nella Food Halls di Harrods a Londra.

Il 23 Febbraio, entrando a Tartufi&Friends di Milano, dopo una giornata vissuta intensamente per i tanti impegni, mi sono concessa una pausa di natura e di gusto chiedendo alla gentile barlady Paola Coppini un cocktail agricolo: un Bloody Mary rivisitato alle erbe.

E’ iniziata così la serata di presentazione della nuova sede di Tartufi&Friends che, dopo Roma e Milano, apre un nuovo locale a Londra, nell’esclusivo Harrods, il ‘food emporium’ più famoso al mondo.

Bruce Langlands, direttore dei Ristoranti e Food Halls di Harrods, ha ritenuto rappresentativo un prodotto del nostro territorio che ci distingue: il tartufo. Un fungo ipogeo spontaneo apprezzato dagli appassionati per il puro piacere gustativo, la cui ricerca avviene per mani esperte da Settembre a Gennaio.

Alberto Sermoneta, CEO di Tartufi&Friends, con orgoglio, ci ha espresso la sua soddisfazione per l’opportunità di entrare nel ‘food emporium’ più famoso al mondo.

Bloody Mary rivisitato alle erbe

In un ambiente elegante e raffinato, curato dall’architetto Laura Franco, avvolta dalle atmosfere retrò e da un rigoglioso giardino verticale, ho potuto apprezzare le preparazioni dello chef romano **Alessandro Cocco**. Una giovane promessa della cucina italiana che ha già avuto modo di cimentarsi nel ristorante Social Heinz Beck di Dubai, e nel ristorante Resort l’Andana tenuta la Badiola Maison Alain Ducasse.

Una cena con un menù che ho avuto il piacere di degustare in anteprima, in cui il tartufo è stato protagonista, ma senza mai prevaricare gli altri sapori. Ognuno ha i suoi gusti, ma per me, come si suol dire, la morte sua è con le uova!

Uova in camicia su fondutina di pecorino con tartufo fresco

Tartare di Manzo Fassone, uova di quaglia e tartufo fresco

Truffle Martini Tartufi

Una serata di gran gusto conclusa con un tonico tra i miei preferiti, la China Clementi. Un digestivo dalla lunga storia, prodotto dall’antica officina farmaceutica fondata nel 1880 dal Dottor Giuseppe Clementi, a Fivizzano, in provincia di Massa Carrara.

Il principio attivo, la **China**, è di particolare interesse dal punto di vista erboristico per le sue proprietà benefiche e digestive, e per l’azione normalizzante sulla funzionalità dell’apparato digerente.

China Clementi

www.tartufiandfriends.it