

Essen und
Trinken/Freizeit/Gastronomie/Lifestyle/Termin/Wien/Wien/Wien/Oberösterreich/Wien/Wien/Steiermark/Steiermark/Wien/Wien

TARTUFO È FELICITÀ: Der Trüffel ist einfach Ausdruck einer schlichten und naturbewussten Lebensweise!



Luca Miliffi

Credit: Peter M. Mayr
Fotograf: Peter M. Mayr

Wien (OTS) - "Vom letzten Sonntag im September bis 31. Dezember habe ich das Glück den Duft des Trüffels immer bei mir zu tragen!"

So beschreibt Luca Miliffi, Botschafter des Weißen Alba-Trüffels in Österreich, sein Glück den Weißen Trüffel aus Alba zu erleben.

„Das ganze Jahr sehne ich mich nach seinem einzigartigen Duft und wenn es dann endlich wieder soweit ist, empfinde ich unbeschreibliche Emotionen. Er umhüllt mich sofort und lässt nicht nur meine Freude explodieren, sondern erweckt meine Erinnerungen, mein täglichen Gewohnheiten und die spezielle enge Beziehung, die mich mit der Natur und dem Natürlichen verbindet:

Es ist kaum in Worte zu fassen. Der Duft des Weißen Trüffels, der mich den ganzen Winter begleitet, ist so durchdringend und so intensiv, dass ich satt, müde und überwältigt sein sollte. Aber ganz im Gegenteil, jedes Mal wenn ich ihn einatme, bin ich so fasziniert, verliebt und berauscht, sodass ich mir dieses unerwartete und endlose Glück nicht erklären kann.“

Wer Trüffel liebt, erlebt ihn genauso.

Jeder erlebt ihn aktiv und nicht passiv wie die große Mehrheit der Produkte, die der Markt uns heutzutage bietet.

Deshalb ist Trüffel eine Lebensart!

So ist er es für den Trüffelsucher („Trüffel-Schürfer“) mit seiner typischen Veste über seinem karierten Hemd, gut in Form dank seiner Arbeit. Er ist es, der die Natur lebt, ab und zu hält er inne und beobachtet die Landschaft und seine unbeschreibliche Schönheit. Er erfreut sich am Suchen und Schürfen, und mit etwas Glück am Entdecken des ersehnten Schatzes.

So ist er es für den die Handwerker, der die typischen Werkzeuge herstellt, die bei der Suche eingesetzt werden, Kunstwerk der Schmiede und nicht Produkt der Industrie.

So ist er es für den Trüffelhund, der seinen Menschen und Freund stundenlang begleitet und anschlägt während er wie verrückt mit dem Schwanz wedelt. Ein einzigartiges Band das sie verbindet und es nur noch selten gibt, es findet durch ein dankbares Lob für den Fund seinen Ausdruck.

So ist er es für die Pflanzen, die in Symbiose mit ihm gedeihen, weil er sie schützt und sie gesund und kräftig macht. Gleichzeitig ernährt ihn das Unterholz und verleiht ihm seinen herrlichen Geschmack.

So ist er es für den, der ihn züchtet, der die kleinste Spore im Spross sucht, der den Boden für mindestens 10 Jahre hegt und pflegt, geduldig wartet und anschließend Dankbarkeit für seine Früchte zeigt.

So ist er es für den Trüffelhändler, die sich auf der Suche nach dem Besten, nach dem vollkommenen Duft und nach erlesensten Hügeln widmet und sich dem Adrenalin des Handels hingibt. Er ist es, der das wertvolle Gut eilig transportiert, als sei es ein Diamant. Er erlebt die Freude über den Verkauf, wenn er das typisch blaurot gestreifte Tuch öffnet und der Kunde die Qualität zu schätzen weiß.

So ist er es für den, der ihn isst und all diese Emotionen genießen wird, der sich bereits vor dem Kauf mit Neugierde informiert. Im Gegensatz zu Verbrauchern anderer Produkte, erfragen Kunden, die Trüffel erwerben möchten immer, wie frisch er ist, wie und wie lange er aufbewahrt werden kann und wie er zubereitet werden sollte. Er hat immer einen Händler seines Vertrauens, an den er sich wenden kann. Es heutzutage so schwer so jemanden zu finden.

Und schließlich zum Höhepunkt: der Genuss des Weißen Trüffels!

Den König der Erde zu genießen ist eine kulinarische Kunst, bei der wir innehalten und uns die Zeit für diese Gaumenfreude nehmen, die alle Sinne belebt.

Das Sehen, das Ertasten, der Duft, der Geschmack!!!

Auf die Frage „Wie oft isst ein Trüffelhändler sein Produkt?“ antwortet Luca Miliffi:

„Ich esse Weißen Trüffel zwei-drei Mal pro Saison, sicher nicht mehr. Es gefällt mir ihn in seiner Natürlichkeit zu erleben, seinen Duft zu genießen und daran zu denken, was für eine spezielle und natürliche Beziehung zwischen uns und diesem Nobelpilz herrscht.“

Der Trüffel ist ein wie ein Wächter, der uns sagt, ob das Gebiet, aus dem er stammt, gesund ist oder nicht. Der Weiße Trüffel aus Alba ist hochwertiger, weil die Erde, in der er wächst, nicht nur gesund ist. Es ist ein guter Boden der nach Haselnuss duftet, seine Pflanzen bieten das nötige Unterholz das ihm zusammen mit Blättern und Eicheln den erdigen Geruch verleiht. Wildschweine, die im Boden wühlen geben ihm den Sauerstoff, der ihn lebendig macht:

Isst man einen Weißen Trüffel aus Alba und eine Trüffel aus einer Gegend die durch Krieg gezeichnet ist, bemerkt man sofort den Unterschied: Natur und Chemie. Der Krieg hinterlässt seinen Schmutz, der Boden ist krank. Der Trüffel nimmt diese Krankheit auf um ihn zu verteidigen und zu heilen.

Genau das bemerkt man auch, wenn man ein Trüffelprodukt mit chemischen Substanzen mit einem Produkt aus natürlichem Trüffel vergleicht. Produkte auf Trüffelbasis sind meiner Meinung nach ein perfektes Beispiel der Lüge der heutigen Welt. Dies sind nicht die einzigartigen Emotionen die den Trüffel auszeichnen, sondern eine Welt die von purer Profitgier geleitet wird. Deshalb sind wir immer treu und warnen vor den chemischen Zusatzstoffen, die in Trüffelprodukten zu finden sind!

Nach jahrelangen Bemühungen kann Cibus Italy Tartufi endlich die neuen Produktlinien „puro“ und „naturali“ präsentieren:

Die Linie „puro“ sind Trüffelprodukte ohne jegliche Aromen.

Die Linie „naturali“ sind Trüffelprodukte mit 100% natürlichen

Aromen.

Diese Produkte werden von Luca Miliffi bei der traditionellen Trüffel-Tournee präsentiert, deren Etappen in prestigereichen österreichischen Locations stattfinden werden. Ein Riesenschritt zugunsten des Genusses und des Wohlbefindens des Konsumenten!

Dieser Schritt erfolgt ein Jahr nachdem Luca Miliffi und Cibus Italy Tartufi in der österreichischen Gastronomie Herkunftszertifizierung des kostbaren Weißen Trüffels und die Bezeichnung „Qualitätstrüffel“ eingeführt haben.

Diese Zertifizierung wird von der Accademia Italiana del Tartufo anerkannt, die unter Anwesenheit wichtiger Persönlichkeiten der italienischen Gastronomiekultur im Oktober in Alba im Piemont Luca Miliffi zum „Botschafter des weißen Trüffels in Österreich“ ernennt.

Sie können den berühmtesten und besten Trüffel der Welt in Wien bei Vertriebspartnern des Vertrauens von Cibus Italy und bei den Etappen von Luca Miliffis Trüffeltournee 2019 genießen.

Trüffel ist Ausdruck von Symbiose, Zusammenarbeit, Genuss und Wohlbefinden,

deshalb wünschen wir allen

BUON TARTUFO A TUTTI!

Video:

<https://vimeo.com/366453061>

~

Tartufo Totale

Der Sieg der Sinne. Zwei Tage lang wird der Trüfflexperte Luca Miliffi den Trüffel Live on Stage präsentieren.

Roberto's Bar mit Cocktails, Gugumuck mit den Schnecken und viele andere werden mit Ihren Kreationen den berühmten Weißen Trüffel in Szene setzen.

Verkosten, Essen, Treffen, Genießen und Kaufen.

Buon Divertimento!

Datum: 19.10.2019, 11:00 - 20:00 Uhr

Ort: Vienna Ballhaus
Berggasse 5, 1090 Wien
Url: <https://viennaballhaus.com/ballhaus-events-wien/2019/10/tartufototale>

~

~

Trüffelgenuss on Board

Drei Tage lang, an Bord der MS Wien der DDSG-Blue-Danube, haben Sie die Möglichkeit die Spezialitäten Lebensmittelproduzenten aus den verschiedensten Regionen zu genießen. Vor Allem steht der Frische Weiße Trüffel aus Alba im Vordergrund der von Luca Miliffi ausgesucht und vom Starkoch Heinz Hanner als Fingerfood-Variation präsentiert wird.

Gäste können den frischen Trüffel und einzigartige Trüffelprodukte direkt beim Händler zum Marktpreis erwerben.

Datum: 25.10.2019, 12:30 - 19:00 Uhr
Ort: Schiffstation Wien City MS Wien
Franz Josefs Kai 2 , 1010 Wien
Url: <https://www.ddsg-blue-danube.at/gaumenspiel/>

~

~

Raffael Edlinger am Wiener Trüffelmarkt

Der Weiße Trüffel aus Alba ist neuerdings wieder auf dem Wiener Trüffelmarkt zu finden. Raffael Edlinger folgt den Spuren seines Vaters und präsentiert Ihnen die zertifizierten Qualitätstrüffel von Luca Miliffi, Trüffelbotschafter in Österreich.

Das erste Mal auf dem Markt sind auch unsere neuen Trüffelprodukte der Linie PURO zu entdecken. 100% natürliche Erzeugnisse die Cibus Italy Tartufi nach Jahren der Entwicklung nun auch auf dem österreichischen Markt einführt.

Datum: 2.11.2019, 10:00 - 17:00 Uhr
Ort: Lucullus
Neulinggasse 29, 1030 Wien
Url: <https://www.facebook.com/Trüffelmarkt-158638377497296/>

~

~

Luca Miliffi besucht den Traunsee

Auch heuer wird Luca Miliffi in die atemberaubende Landschaft am Traunsee den unverwechselbaren Duft der weißen Trüffel aus Alba bringen. Am 16. November findet im renommierten 3 Hauben-Restaurant Bootshaus im Seehotel Das Traunsee und am 17. November im Symposium Hotel Post mit der Poststube 1327 der traditionelle Trüffelmarkt statt, der für zwei Tage alle Liebhaber dieses kostbaren Goldes der Erde anlockt. Trüffelsalami, Trüffelbuttel, Trüffelkäse und viele weitere Köstlichkeiten stehen ebenso wie Trüffel zu Marktpreisen von Luca Miliffi zum Kauf.

Highlight dieses Jahr sind die neuen Trüffelprodukte mit natürlichen Aromen.

Datum: 16.11.2019, 18:00 - 21:00 Uhr

Ort: Seehotel Das Traunsee | Symposium Hotel Post
Ortsplatz 5 , 4801 Traunkirchen

Url: <http://www.traunseehotels.at>

~

~

Bastei10 Trüffel Dinner

Am 27. November findet wieder in der Bastei10 das Trüffel Dinner statt! Serviert werden 6 exklusive Gerichte mit verschiedenen Trüffelarten zur Wahl. Luca Miliffi ist persönlich vor Ort um mit spannenden Geschichten und Insights aus der Welt des Trüffels durch den Abend zu führen. Außerdem: „Buy Your Own Trüffel“! Suchen Sie sich Ihren Trüffel für zu Hause aus.

Datum: 27.11.2019, 18:30 - 22:00 Uhr

Ort: Bastei 10
Dominikanerbastei 10, 1010 Wien

Url: <https://www.marcosimonis.com/trueffel-dinner-1/>

~

~

Exklusives Trüffelabendessen mit Luca Miliffi in der Cantinetta Antinori

Im prächtigen Saal der Cantinetta Antinori wird im kleinsten Kreis der Weiße Trüffel gefeiert. Nur 15 Personen werden die Möglichkeit haben das Fünf-Gänge-Menü zu verkosten und mit Luca Miliffi, dem Trüffelbotschafter, gemeinsam den Abend zu genießen. Der Mann des Trüffels wird Sie hierbei begleiten und den erlesenen

Trüffel für Sie hobeln, ohne Scheu vor Kosten.

Datum: 20.11.2019, 19:00 - 22:00 Uhr
Ort: Cantinetta Antinori Vienna Sala Soggiorno
Jasomirgottstrasse 3-5, 1010 Wien
Url: <https://www.cantinettaantinori-vienna.at/>

~

~

Der Steirawirt lad der Trüffeljäger ein

Der so kostbare Weiße Trüffel aus Alba mit Qualitätszertifikat wird nun auch das Herz der Steiermark berühren: am 30. November können Sie Köstlichkeiten des Trüffels genießen, welche Richard Rauch persönlich für Sie zubereitet. Den kostbaren Trüffel können Sie direkt zum Marktpreis erwerben und auf Ihr Gericht hobeln!

Datum: 30.11.2019
Ort: Steirawirt
Trautmannsdorf 6, 8343 Bad Gleichenberg
Url: <https://www.steirawirt.at/home/>

~

~

Piemont im Herzen des Red Bull Rings

Im Dezember ist es soweit. Der Red Bull Ring wird mit dem Duft des Trüffels umhüllt, denn das Hotel Steirerschloß läd die Hügel des Piemont zu sich ein. Der Vater des kostbaren Weißen Trüffels mit Qualitätsgarantie, Luca Miliffi, führt Sie durch ein einzigartiges Trüffel-Menü, begleitet durch erlesene Weine des renommierten piemonteser Vinzer, Michele Chiarlo.

Datum: 7.12.2019, 18:30 - 22:00 Uhr
Ort: Steirerschloß
Hauptstraße 100., 8740 Zeltweg .
Url: <https://www.hotel-steirerschloessl.at/de/news-events/trueffeldinner/>

~

~

Trüffel & Fisch

Carmela und Andrea wollen es wieder einmal wissen: die Fusion aus

Trüffel und Fisch des letzten Jahres hat gezeigt, dass diese beiden Protagonisten ein perfektes Zusammenspiel bilden. Es hat den Gaumen erfreut und alle Gäste mehr als nur überzeugt! Luca Miliffi, das Trüffelkind, und Cucina Cipriano vereinen wieder die Düfte der Hügel des Piemont mit der Finesse des gradeseer Meeres. Alle Gäste haben die Möglichkeit den Trüffel zum Marktpreis zu erwerben.

Datum: 6.12.2019, 18:00 - 22:00 Uhr
Ort: Cucina Cipriano
Aegidigasse 15, 1060 Wien
Url: <https://www.facebook.com/cucinaCipriano/>

~

~

Trüffel & Champagne

Luca Miliffi, der Trüffelbotschafter des berühmten Weißen Trüffels wird zum Anlass der traditionellen Eröffnung vom „Das MOËT & CHANDON WINTER CHALET“ für die Familie Barbaro und seine Gäste ein einzigartiges Trüffelgericht zubereiten: ein Rezept der Cibus Italy Tartufi, mit den exklusiven und renommierten Eiern der glücklichen Hühner von Paolo Parisi, begleitet die Hochzeit zwischen Duft des Trüffels und Champagnerbläschen.

Datum: 13.11.2019, 18:00 - 22:00 Uhr
Ort: Regina Margherita Palais Esterhazy
Wallnerstraße 4 , 1010 Wien
Url: <https://www.barbaro.at/>

~

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Luca Miliffi
+436769108047
luca@cibusitaly.it
www.cibusitaly.it

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/18121/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0010 2019-10-17/08:04

170804 Okt 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191017_OTS0010