



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

ACQUALAGNA IL TERRITORIO

Capitale del Tartufo

Nei luoghi cari a Rossini e Raffaello, in terra marchigiana, ai confini tra Romagna, Umbria e Toscana, a due passi da Urbino, città simbolo del rinascimento italiano (oggi patrimonio mondiale dell'Unesco), racchiusa nelle valli tra gli Appennini e la suggestiva Gola del Furlo (uno dei parchi naturalistici più seducenti d'Italia e Riserva nazionale statale), il piccolo paese di Acqualagna rappresenta la patria del tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*).

Acqualagna ha una tradizione plurisecolare di ricerca, produzione e commercializzazione del tartufo.

Grazie alle caratteristiche pedoclimatiche, questo piccolo centro è divenuto famoso in tutto il mondo, per la produzione, non solo del pregiato tartufo bianco di Acqualagna (*Tuber magnatum Pico*), ma anche di tutte le specie di tartufi.

A seconda della stagione è possibile degustare le varie tipologie di tubero e proprio per questa ragione, Acqualagna detiene l'appellativo di Capitale del Tartufo.

Da oltre 50 anni, Acqualagna, ospita una delle più prestigiose kermesse di settore, la Fiera nazionale del tartufo bianco, che si svolge tra la fine di ottobre e la metà di novembre, quando il tartufo bianco raggiunge la più completa maturazione e qualità.

ACQUALAGNA THE AREA

Capital of the Truffle

In the lands beloved by Rossini and Raffaello; located in Marche region; on the border between Romagna, Umbria and Tuscany; just a few steps away from Urbino, symbol of the Italian Renaissance and now included in the UNESCO list of World Heritage Sites; surrounded by the Apennines and the breathtaking Gola del Furlo (a national reserve), Acqualagna is considered the land of the white truffle (*Tuber magnatum Pico*).

Acqualagna has a centuries-old tradition in the research, production and sale of truffles.

Thanks to its soil and climate's features, this tiny village is now worldwide known, not just for the production of the precious white truffle of Acqualagna (*Tuber magnatum Pico*), but also of all the species of truffle.

According to the season, it is possible to taste different kinds of tuber; that is why Acqualagna has been given the name of Capital of the Truffle.

For more than 50 years, Acqualagna hosts one of the most prestigious industry's kermesse: THE WHITE TRUFFLE NATIONAL FAIR, that takes place between the end of October and mid-November, when the white truffle has fully matured and has reached the highest quality.



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

AZIENDA

Parola d'ordine: qualità!

Bernardini Tartufi è un'azienda giovane, che viene da lontano, vivace, con voglia di fare e di crescere, motivata dalla percezione che il tartufo sia uno dei prodotti più eccezionali che il territorio possa offrire. Oltre a tutte le varietà di tartufo fresco di stagione, propone una selezione di prodotti di altissima qualità, realizzati con la massima attenzione sia in fase produttiva, sia nella scelta di tutti gli ingredienti e di tutte le materie prime.

L'esperienza ventennale maturata da Cristina e Simona, associata alle moderne attrezzature produttive, garantisce il giusto equilibrio tra i gusti ormai persi "del fatto in casa" a quel pizzico di modernità ed azzardo.

Tutto questo senza rinunciare all'artigianalità e all'attenzione verso le esigenze dei consumatori sempre più raffinati, curiosi e in cerca di novità.

Il ciclo produttivo è interamente monitorato e in grado di fornire informazioni dettagliate e documentate su tutte le fasi di lavorazione, proprio per garantire al consumatore sicurezza, trasparenza ed affidabilità.

THE COMPANY

Watchword: quality!

Bernardini Tartufi is a young company with a long experience, willing to improve, and motivated by the knowledge that the truffle is one of the most outstanding products that the territory could offer.

Beyond all the varieties of fresh seasonal truffles, Bernardini Tartufi offers a selection of high quality products made with the greatest attention, both during the production and the selection of raw materials.

The twenty-year experience gained by Cristina and Simona, together with the modern production equipment, ensures the right balance between the traditional "homemade" flavors and a pinch of modernity.

All this without giving up the craftsmanship and the attention to the needs of consumers, who are more and more refined, curious and in search of innovation.

The production cycle is fully controlled and able to provide detailed information at all stages of production to guarantee high levels of safety, honesty and reliability.

LA FAMIGLIA

Un bagaglio culturale

Nonno Tino, soprannominato Lambrusco, fin da bambine ci ha cresciute con i racconti della sua vita passata nei boschi dell'Appennino. Ci narrava di come, fin da piccolo, dopo il ritorno del padre Gigi, rimasto ferito sulle Alpi durante la prima guerra mondiale, imparò in fretta e per necessità, il mestiere di tartufaio.

Ci raccontava di come, negli anni '40 partisse a piedi girando i boschi di Marche, Umbria e Toscana, dormendo presso le case dei contadini, sovente nelle stalle delle mucche e la domenica si recasse in piazza ad Acqualagna, dove era atteso dai commercianti del nord Italia, desiderosi di acquistare i tartufi raccolti.

Negli anni successivi, nonostante il suo mestiere di scalpellino, dopo l'acquisto di una vespa, dove caricava il suo fido cane, nonno Lambrusco continuava ad andare a tartufi solo di notte, per poter esser presente al lavoro il mattino seguente.

L'inizio è stato dettato dalla necessità, poi, un po' come per i ricercatori d'oro, il bisogno si trasforma in febbre, che viene tramandata a Maurizio, il quale prima come ricercatore, poi come imprenditore, fa di questo preziosissimo tubero la propria azienda e la propria attività. All'inizio degli anni '90 Maurizio costituisce la sua azienda, nella quale, noi, Cristina e Simona, una volta terminati gli studi, siamo entrate a far parte attiva.

Dopo 20 lunghi anni di esperienza, abbiamo deciso di metterci in proprio e seguire le orme familiari, costituendo la Bernardini Tartufi.

La storia della nostra famiglia, più che una storia, è un vero e proprio bagaglio culturale, qualcosa che c'è sempre stato, prima ancora che nascessimo e che in qualche modo avremo il piacere di trasmettere.

THE FAMILY

A cultural baggage

We grow up with the tales of our grandpa Tino, nicknamed Lambrusco, who spent his life in the woods of the Apennines.

He told us about how, as a child, he quickly learnt to be a truffle hunter. It was a necessity, because his father was wounded during the World War First.

He told us how in the '40s, he used to walk through the woods of Marche, Umbria and Tuscany. He slept at farmers' house, sometimes in the cowsheds; then, on Sundays, he used to go to the central square in Acqualagna, where the merchants from the north area were waiting for him, desirous of buying fresh truffles.

Over the years, grandpa Lambrusco kept going in search of truffles, despite he was a gouge; he bought a Vespa and he dug for truffles during the night, with his dog, so that he could still go to work on the next morning.

In the beginning it was a necessity, but then it turned to a "fever", as for the gold rush, handed down to Maurizio, who turned from hunter to entrepreneur, and who found his company based on this precious product.

Maurizio established its company at the beginning of the '90s. Once Cristina and Simona completed their studies, they also took an active part in the firm.

Now, after twenty years of experience, we decided to follow in the footsteps of our family and to start-up our own business. That is how we found the Bernardini Tartufi.

The history of our family is actually more than just a history. It's more like a cultural baggage; something that is there since ever, even before we are born, and that now we are pleased to hand down.





IL TARTUFO

Tipologie e periodi di raccolta

Conosciuto fin dall'antichità, molto apprezzato dai Romani che lo misero sotto la protezione di Venere, il tartufo, ad eccezione del Medioevo dove venne inquisito per la sua aurea afrodisiaca e considerato cibo delle streghe, ha sempre arricchito le tavole dei potenti.

Secondo un'antica credenza popolare figlio del tuono e della folgore, avvolto nel mistero, è stato considerato dal mito e dalla leggenda, centro del piacere e legato indissolubilmente ai racconti sulle sostanze afrodisiache.

Prodotto della terra, unico fungo ipogeo, caratterizzato da un profumo intenso e soave capace di suscitare sensazioni uniche, viene cercato in mezzo ai boschi, camminando nella nebbia, con l'ausilio del cane che ne rende possibile il ritrovamento.

THE TRUFFLE

Types and harvesting

Truffles are known since ancient times and they were very appreciated by the Romans, who placed them under the protection of Venus. The only exception was in the Middle Ages, when they were actually investigated because of their aphrodisiac core, and also considered the food of the witches.

According to a popular belief, the truffle, shrouded in mystery, is son of thunder, and it has been always considered as a symbol of pleasure with aphrodisiac powers.

This is the only mushroom that grows underground, and it has a distinctive, intense, but still pleasing scent, that is able to arouse unique sensations. Truffles are found in the woods, walking through the fog, with the help of a dog who makes it possible for humans to find them.

SENZA AROMI E
CONSERVANTI
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA
Whole truffle in brine (summer truffle)

Cod. 21202 - 40 g / 1,41 oz

SENZA AROMI E
CONSERVANTI
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA
Whole truffle in brine (summer truffle)

Cod. 21204 - 100 g / 3,52 oz



FETTE DI TARTUFO
ESTIVO IN OLIO
Sliced truffle in oil (summer truffle)

Cod. 21564 - 90 g / 3,17 oz



FETTE DI TARTUFO
ESTIVO IN OLIO
Sliced truffle in oil (summer truffle)

Cod. 21567 - 280 g / 9,87 oz

SENZA AROMI E
CONSERVANTI
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO
ESSICCATO
Dry sliced summer truffle – exhibitor

Cod. 22661 - 6 g / 0,21 oz

SENZA AROMI E
CONSERVANTI
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO
ESSICCATO CON ZAFFERANO
Dry sliced summer with saffron

Cod. 22671 - 6 g / 0,21 oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO**
*Condiment made of white truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23212 - 175 ml / 5,91 fl. oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO**
*Condiment made of white truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23213 - 250 ml / 8,45 fl. oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO**
*Condiment made of white truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23214 - 500 ml / 17,90 fl.oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO**
*Condiment made of white truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23201 - 50 ml / 1,69 fl.oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO**
*Condiment made of white truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23204 - 250 ml / 8,45 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23242 - 175 ml / 5,91 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23243 - 250 ml / 8.45 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23244 - 500 ml / 17,90 fl. oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23231 - 50 ml / 1,69 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23234 - 250 ml / 8.45 fl.oz



CONDIMENTO A BASE DI
OLIO DI OLIVA AL
GUSTO DI TARTUFO BIANCO
*Condiment made of white
truffle flavoured olive oil*

Cod. 23252 - 250 ml / 8.45 fl. oz



CONDIMENTO A BASE DI
OLIO DI OLIVA AL
GUSTO DI TARTUFO BIANCO
*Condiment made of white
truffle flavoured olive oil*

Cod. 23255 - 500 ml / 17,90 fl.oz



CONDIMENTO A BASE DI
OLIO DI **SEMI DI GIRASOLE** AL
GUSTO DI TARTUFO BIANCO
*Condiment made of white
truffle flavoured sunflower oil*

Cod. 23275 - 500 ml / 17,90 fl.oz



SALSA CON TARTUFO BIANCO

Truffle sauce (white truffle)

Cod. 23705 - 190 g / 6,70 oz



SALSA CON TARTUFO BIANCO

Truffle sauce (white truffle)

Cod. 23707 - 500 g / 17,63 oz



TARTUFATA

Mushrooms and truffle in oil

Cod. 23725 - 180 g / 6,34 oz



TARTUFATA

Mushrooms and truffle in oil

Cod. 23727 - 500 g / 17,63 oz



TARTUFATA - BARATTOLO

Mushrooms and truffle in oil

Cod. 23734 - 800 g / 28.2 oz



SALE ROSA
DELL'HIMALAYA
CON TARTUFO BIANCO
Himalayan salt with white truffle

Cod. 24105 - 100 g / 3,52 oz



DIAMANTI DI SALE
CON TARTUFO NERO
Salt diamond with black truffle

Cod. 24115 - 100 g / 3,52 oz



SALE GREZZO DI SICILIA
CON TARTUFO ESTIVO
Crude sicily salt with summer truffle

Cod. 24125 - 100 g / 3,52 oz.



CUMINO E TARTUFO
Cumin and truffle (summer truffle)

Cod. 24173 - 80 g / 2,82 oz



CURCUMA E TARTUFO
Turmeric and truffle (summer truffle)

Cod. 24174 - 80 g / 2,82 oz



PAPRIKA E TARTUFO
Paprika and truffle (summer truffle)

Cod. 24177 - 75 g / 2,64 oz



PEPERONCINO E TARTUFO
Chili pepper and truffle (summer truffle)

Cod. 24178 - 80 g / 2,82 oz



SENAPE E TARTUFO
Mustard and truffle (summer truffle)

Cod. 24180 - 80 g / 2,82 oz



ZENZERO E TARTUFO
Ginger and truffle (summer truffle)

Cod. 24181 - 70 g / 2,47 oz



RACLETTE AL TARTUFO
Truffled raclette condiment (summer truffle)

Cod. 24187 - 40 g / 1,41 oz





ORO DELLE API
E TARTUFO
Truffled honey

Cod. 24608 - 1 Kg. / 35,27 oz



RISO AL TARTUFO
Truffled rice

Cod. 24511 - 230 g / 8,11 oz



POLENTA AL TARTUFO
Truffled polenta

Cod. 24516 - 210 g / 7,41 oz



ORO DELLE API
E TARTUFO
Truffled honey

Cod. 24602 - 100 g / 3,52 oz



PANGRATTATO AL TARTUFO
Truffled bread crumbs

Cod. 24552 - 180 g / 6,34 oz



FARINA AL TARTUFO
Truffled flour

Cod. 24562 - 200 g / 7.05 oz



TAGLIATELLE AL TARTUFO
Truffled Tagliatelle

Cod. 24501 - 250 g / 8,81 oz



NIDI AI PORCINI
Porcino mushrooms egg pasta

Cod. 24504 - 250 g / 8,81 oz



PENNE AL TARTUFO
Truffled egg pasta

Cod. 24502 - 400 g / 14.1 oz



FUNGHI PORCINI EXTRA

Dry porcino mushrooms

Cod. 22902 - 15 g / 0,52 oz



FUNGHI PORCINI EXTRA

Dry porcino mushrooms

Cod. 22904 - 30 g / 1,05 oz



**FUNGHI PORCINI
SECCHI EXTRA**

Dry porcino mushrooms - extra quality

Cod. 22908 - g. 500 / 17.64 oz



**AFFETTA TARTUFI
INOX**

Stainless steel truffle slicer

Cod. 24700



**AFFETTA TARTUFI
CON MANICO IN LEGNO**

Truffle slicer with wood handle

Cod. 24701

**SENZA AROMI E
CONSERVANTI**
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



**TARTUFO ESTIVO
INTERO CONGELATO**
Whole summer truffle frozen

Cod. 22209 - 500 g / 17.64 oz

**SENZA AROMI E
CONSERVANTI**
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



**TARTUFO ESTIVO
INTERO CONGELATO**
Whole summer truffle frozen

Cod. 22210 - 1 Kg / 35.31 oz

**SENZA AROMI E
CONSERVANTI**
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



**TARTUFO ESTIVO
CONGELATO MACINATO**
Frozen minced summer truffle

Cod. 22249 - 500 g / 17.64 oz

**SENZA AROMI E
CONSERVANTI**
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



**TARTUFO ESTIVO
CONGELATO A FETTE**
Frozen minced summer truffle

Cod. 22262 - 250 g / 8.82 oz

**SENZA AROMI E
CONSERVANTI**
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



**TARTUFO ESTIVO
ESSICCATO E MACINATO**
Dry minced summer truffle

Cod. 22646 - 250 g / 8.82 oz

**SENZA AROMI E
CONSERVANTI**
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



**TARTUFO ESTIVO
ESSICCATO A FETTE**
Dry sliced summer truffle

Cod. 22666 - 250 g / 8.82 oz

**SENZA AROMI E
CONSERVANTI**
FLAVORS AND
PRESERVATIVES FREE



**FUNGHI PORCINI
SECCHI EXTRA**
Dry porcino mushrooms - extra quality

Cod. 22908 - 500 g / 17.64 oz

Bernardini Tartufi Srl

Via Pole, 31 - 61041 Acqualagna (PU) Tel. 0721 797403 - P.Iva 02613390414

www.bernardinitartufi.com - info@bernardinitartufi.com - Pec: bernardinitartufi@pec.it

**BER
NAR
DINI**
TARTUFI