



**sessatartu***fi*

I tartu

# Un mondo di sapori unici *tutti da scoprire*

La prelibatezza dei tartufi raccolti nel Meridione d'Italia è un patrimonio di tutti. Sessa Tartufi nasce da visioni di avanzata ecosostenibilità che coniugano le tradizioni del Sud con una nuova cultura tartufaia.







# L'azienda e la sua storia: *i tartufi del Sud Italia*

*Tutto inizia in un laboratorio di tartufi ad Alessandria, luogo in cui pian piano cresce anche la passione e l'amore di Michele Sessa per l'arte tartufaia, nella vivida ed entusiastica immaginazione della sua gioventù.*

Il tartufo è un fungo ipogeo e soprattutto, nella tradizione gastronomica italiana, è un prodotto di gran pregio, raro e dal sapore sofisticato. La competenza di Michele sul campo, maturata da giovane in un momento di grande passione, lo conduce ad un interesse sempre più forte per questo enigmatico mondo, che contagia anche suo fratello Raffaele.

Insieme iniziano ad indagare sui terreni del Sud Italia, scoprendo un tesoro sotterraneo.

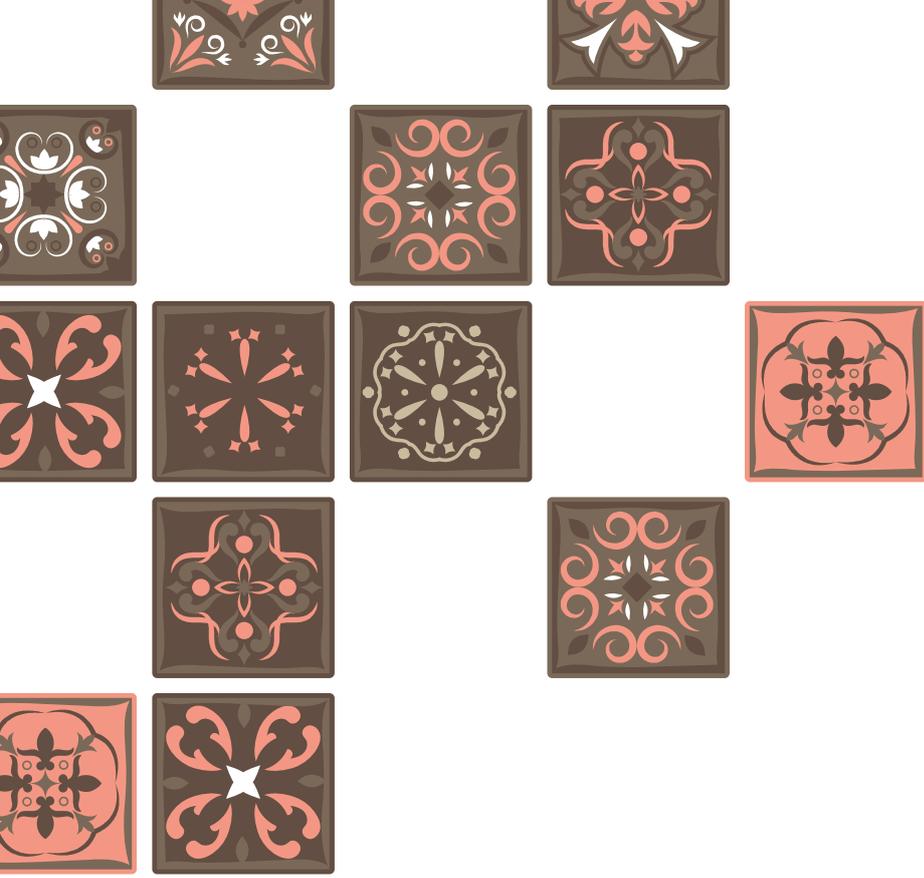
Nel 1990 Michele e Raffaele Sessa creano Sessa Tartufi, specializzata nella selezione, produzione e commercializzazione dei tartufi del Sud Italia, con una mission ambiziosa: valorizzarne e risaltarne la storia e la qualità.

Nel giro di pochi anni anche i ragazzi Mirko e Gianfranco, figli dei Sessa, si aggiungono al team, in un progetto che assume sempre più i connotati di una grande attività familiare.

Una passione che diviene presto tecnica avanzata nella selezione dei tartufi, nella ricerca ed estrazione, nella trasformazione. Una vera e propria attività artigianale da tramandare ai giovani della loro famiglia ed anche oltre, come rappresentanti di una cultura riconosciuta e sempre in evoluzione. Una delle caratteristiche della filosofia Sessa Tartufi, è di coinvolgere sempre più generazioni.

A pochi passi  
*dalla Costiera Amalfitana*





## L'ecosostenibilità, *un valore fondamentale*

*Sessa Tartufi è da sempre attenta all'ecosostenibilità e investe nella ricerca per migliorare costantemente le tecniche di trattamento e di lavorazione dei tartufi, parola d'ordine: Innovazione!*

Oltre alla delicata lavorazione del pregiato tartufo, Sessa tartufi assume come impegno, alla base della sua mission, ogni iniziativa volta alla sensibilizzazione della collettività sulle tematiche ambientali. Il fungo ipogeo è strettamente legato alla qualità del terreno, alle temperature e alla problematica globale della siccità che incide gravosamente sulla crescita e la diffusione delle tartufaie naturali.

L'impegno ecosostenibile di Sessa Tartufi si estende fino alla notevole riduzione da parte dell'azienda dell'utilizzo della plastica e all'adozione di soluzioni eco-sostenibili: il prossimo obiettivo è l'implementazione di pannelli fotovoltaici e l'adozione di soluzioni innovative volte a limitare e compensare le emissioni di CO2 e a limitare gli sprechi, con una corretta gestione delle acque reflue, degli scarti di produzione, limitando lo spreco di carta e confinando l'utilizzo della plastica alle sole applicazioni durevoli, abolendo "usa e getta", dove possibile.

Questo è il notevole contributo di Sessa Tartufi nella lotta ai cambiamenti climatici.





Tutte le varietà  
dei nostri prestigiosi  
*tartufi freschi*

Tartufo Nero estivo

*Tuber Aestivum Vittadini*

Tartufo Uncinato

*Tuber Uncinatum Chantin*

Tartufo Bianchetto

*Tuber Albidum Pico*

Tartufo Bianco

*Tuber Magnatum Pico*

Tartufo Moscato

*Tuber Brumale varietà Moscatum Ferry*

Tartufo Nero Pregiato

*Tuber Melanosporum Vittadini*

Tartufo di Bagnoli

*Tuber Mesentericum Vittadini*



## *Tartufi conservati*

---



# Carpaccio di tartufo nero estivo

90 g / 180 g / 500 g

---

### **Ingredienti**

Tartufo nero estivo (tuber Aestivum Vitt.), olio extra vergine di oliva, sale, acido lattico.



## *Tartufi conservati*

---



# Crema al tartufo nero estivo

90 g / 180 g / 360 g

---

### **Ingredienti**

Tartufo nero estivo (tuber Aestivum Vitt.), olio extra vergine di oliva, aroma, sale, acido lattico.



## *Tartufi conservati*

---



# Tartufo nero estivo intero in salamoia

350 g

---

### **Ingredienti**

Tartufo nero estivo (tuber Aestivum Vitt.),  
acqua, sale.



## *Tartufi conservati*

---



# Tartufo nero tritato

90 g / 350 g

---

### **Ingredienti**

Tartufo nero estivo (tuber Aestivum Vitt.), olio extra vergine di oliva, aroma, sale, acido lattico.



## *Creme e salse*

---



# Specialità a base di burro con tartufo bianchetto

80 g / 160 g / 460 g

---

### **Ingredienti**

Burro chiarificato, tartufo bianchetto  
(tuber albidum pico), aroma, sale.



## *Creme e salse*

---



# Specialità a base di burro con tartufo nero estivo

80 g / 160 g / 460 g

---

### **Ingredienti**

Burro chiarificato, tartufo nero estivo  
(tuber aestivum vitt.), aroma, sale.



## *Creme e salse*

---



# Crema di carciofi con tartufo nero

90 g / 180 g

---

### **Ingredienti**

Carciofi 68%, olio extravergine di oliva, tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt.) 3%, sale, aceto, aroma, aglio.



## *Creme e salse*

---



# Crema di mandorle con tartufo nero

90 g / 180 g

---

### **Ingredienti**

Mandorla, olio extra vergine di oliva, tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt.), aroma, sale, aglio, zucchero, acido lattico.