

BOIDO TARTUFI

Non solo tartufo, ma il profumo di una scommessa vincente

Per Fabio e Marco il progetto BOIDO TARTUFI ha radici precedenti la fine del secolo scorso, e per anni, fino ai nostri giorni, ha tagliato (proprio come con la "mandolina") prestigiosi traguardi senza mai immaginare minimamente che fossero punti di arrivo, bensì trampolini di lavoro per nuove scommesse da vincere, all'inseguimento di un profumo da tutti rincorso, come quello del tartufo, anzi, per i noti fratelli alessandrini,

sicuramente e più precisamente il profumo della passione per il nostro tartufo. Ricchi delle esperienze precedenti, per entrambi consumate nel settore enogastronomico (sia in Italia che all'estero), i fratelli Boido hanno trovato il denominatore comune seguendo l'"olfatto", ed il tartufo, eccellenza del territorio italiano, rappresenta, sia per l'attualità che per il futuro, la loro scommessa vincente.



Marco e Fabio Boido, Fouders della Boido Tartufi

I tartufi freschi

Innamorati del profumo più pregiato al mondo, quello dei nostri tartufi, i fratelli Boido hanno approfondito nel tempo esperienze e conoscenze su tutto il territorio nazionale, raggiungendo rapporti fidelizzati con numerosi "cavatori", garantendosi forniture costantemente fresche ed eccellenti, che consentono un servizio altamente qualitativo di distribuzione e spedizione, in tempo reale, in tutto il mondo. Il nero pregiato, il nero estivo ed il raffinatissimo bianco nelle loro stagioni peculiari entrano ed escono da casa Boido rispettando in pieno l'appuntamento con la loro massima espressione di valore e di profumo.

Marco e Fabio recitano così i loro motti: "... cavato e spedito (e noi aggungeremo... servizio) e... segui il profumo. Li



Alessandro Fiornovelli e Laura Boldrini, Responsabili Sviluppo e Formazione

troviamo proprio azzeccati.

Ancora più forti dopo la pandemia

Nel 2017 abbiamo raggiunto alti livelli con ben 13 punti vendita tra Italia e estero e il

riconoscimento come uno dei migliori business italiani piazzandoci tra i primi 30 su 100. Con il Covid siamo rimasti con soli 3 punti chiudendo nelle varie città.

Grazie a un grosso investimento e l'inserimento nel gruppo di due nuove figure: Alessandro Fiornovelli (responsabile sviluppo Italia e estero) e Laura Boldrini (responsabile formazione e selezione personale e location), la Boido Tartufi è rinata con importanti investimenti e nuove aperture importantissime. Ci fa piacere segnalare:

- San Lazzaro di Savena (zona IN di Bologna);
- Milano: in pieno corso Buenos Aires principale via di Milano;
- Aosta: direttamente con lo chef di masterchef Alain Stratta per le zone di Courmayeur, Cervinia e Aosta.



La sala di Boido Tartufi Shop & Restaurant

Il Ristorante e le eccellenze del territorio

Il punto di Alessandria è stato trasformato in shop & restaurant per far sì che tutti possano assaporare piatti al tartufo e non... direttamente accanto allo show room. Sono molte le prenotazioni per fortuna e le medesime

ormai vanno da un mese all'altro questo anche grazie al solo utilizzo di prodotti di eccellenze del territorio fra cui i salumi di Cereda di Castellazzo di Mauro Mandirola, i grissini del grissinificio Nuovo Laboratorio Artigianale di Pellegrino Loris, Sapore di Pane di Egidio e Sara, la frutta e la verdura di Cresta

di Alessandria e Sciorati di Castellazzo, i vini della cantina Post dal Vin e il loro Barbera Rebarba affinato con la musica del maestro Beppe Vessicchio in collaborazione con il rinomato chef alessandrino Beppe Sardi, i dolci e le specialità della nostra amica Alice dell'apasticceria Zoccola.

NON SOLO TARTUFO ...nel nostro ristorante proponiamo 3 diversi menù.

Scegli il tuo cibo con boido...