

Il passaggio dalle nocciole al tartufo del torinese Mattia Pariani per continuare a promuovere l'eccellenza piemontese

Due belle storie di imprenditorialità piemontese uniscono il loro cammino

Mattia Pariani, classe 1980, fondatore dell'omonima azienda torinese specializzata nella lavorazione di frutta secca italiana di alta qualità acquisita nel 2022 dal gruppo Savencia (di cui fa parte anche il marchio di cioccolato Valrhona), diventa da gennaio 2026 socio e amministratore delegato di Tartuflanghe.

“Dopo un’esperienza ventennale come fondatore e amministratore di Pariani di cui resto consulente strategico – dichiara **Mattia Pariani** – ho l’onore di partecipare al progetto dell’azienda Tartuflanghe a cui sono legato grazie a una storica e profonda amicizia con il titolare Paolo Montanaro e la sua famiglia. Porterò il mio contributo negli sviluppi internazionali che la proprietà sta portando avanti e vuole perseguire. Passo dalla nocciola al tartufo: due prodotti piemontesi che si parlano e due grandi eccellenze del territorio”.

“Con Mattia condividiamo un modo di lavorare fatto di passione, rigore e rispetto per le materie prime – dichiara **Paolo Montanaro** – vent’anni di collaborazioni, inclusa la nostra esperienza come soci in Pariani, ci hanno permesso di costruire una conoscenza profonda e una stima reciproca. Siamo felici di ritrovarlo oggi al nostro fianco in un progetto ancora più ambizioso”.

“La nostra famiglia sta affrontando investimenti importanti – aggiunge **Stefania Montanaro** – dall’ampliamento delle attività in Italia, al rafforzamento della società negli Stati Uniti, allo sviluppo di aziende come Pedemontis e Pico Bistrot in Madernassa che ci stanno dando grandi soddisfazioni ma che richiedono tempo, energie, strategie chiare e condivise. L’arrivo di Mattia in Tartuflanghe rappresenta un tassello decisivo per sostenere con noi, la crescita futura dell’azienda”.

Mattia Pariani (a sinistra) con Stefania e Paolo Montanaro.

Tartuflanghe è un’azienda artigianale a conduzione familiare situata a pochi passi da Alba dedicata, sin dal 1975, alla selezione del tartufo fresco piemontese e alla produzione di specialità al tartufo. Il nome nasce dalla combinazione della parola tartufo con il territorio di origine, le Langhe.

I fondatori Domenica Bertolusso e Beppe Montanaro iniziarono la loro attività nel 1968 con il ristorante “Da Beppe”, situato nel cuore della città di Alba e segnalato dalla guida Michelin quale punto di riferimento per gli amanti della cucina a base di funghi e tartufi.

Tartuflanghe nacque nel 1975 per mettere a frutto l’estro e l’esperienza culinaria di Beppe: oggi a condurre l’azienda sono i figli Paolo e Stefania, impegnati da anni nella conservazione e la trasformazione del tartufo da cui nascono prodotti innovativi che vanno ben oltre il tartufo fresco. Attualmente serve 63 paesi internazionali con un’ampia gamma di specialità gastronomiche per il retail specializzato e preparazioni e ingredienti per l’alta ristorazione. Attraverso la salvaguardia del patrimonio boschivo del Piemonte, l’azienda è impegnata da anni nella trasformazione dei boschi in tartufaie, di cui oggi possiede 30 ettari che permettono di selezionare e certificare la qualità del Tartufo Bianco pregiato e di spedirlo in tutto il mondo.

Data di pubblicazione: 20/12/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/il-passaggio-dalle-nocciole-al-tartufo-del-torinese-mattia-pariani-per-continuare-a-promuovere-leccellenza-piemontese/20/12/2025/>