



## Dalla terra al mondo: la storia di Trivelli Tartufi

### Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

C'è un filo invisibile che lega i ristoranti più rinomati delle principali capitali europee, fino a Los Angeles, ai boschi dell'Appennino centrale. È un filo fatto di terra, umidità, stagionalità, pazienza e determinazione. Ed è lo stesso filo che, da tre generazioni, tiene insieme la storia della famiglia Trivelli, tra le più autorevoli nel mondo dei tartufi italiani, iniziata verso la metà del secolo scorso ai piedi dei Monti Sibillini.

Molto prima dell'avvento della tecnologia di ultimo grido, Domenico Trivelli si aggirava per le valli marchigiane incontrando i tartufai della zona. Forte di una credibilità costruita negli anni, Domenico fungeva da intermediatore tra i cavaatori di tartufi e le grandi aziende del settore. Era ancora un'Italia rurale, informale, in cui la reputazione era l'unica garanzia contrattuale. In quegli anni, il nome Trivelli inizia a farsi largo tra chi vive sulle pendici di quei monti. Poi, tra gli anni '70 e '80, il tartufo vive una stagione irripetibile. Le aree di raccolta sono ampie, la pressione antropica limitata, l'offerta abbondante. È in quel contesto che Silvio, figlio di Domenico, fonda la prima azienda agricola insieme alla moglie Stefania Sciamanna, trasformando l'intermediazione in un modello strutturato: acquisto, selezione, lavorazione e vendita. Non solo commercio, ma filiera. L'imprenditore allestisce un garage sotto casa con le prime attrezzature professionali: un tavolo in acciaio, una bilancia di precisione, una piccola autoclave per i primi esperimenti di sterilizzazione. È l'inizio della trasformazione industriale di un prodotto che resta profondamente legato a quella terra meravigliosa.

La svolta avviene quando i miei genitori hanno deciso di industrializzare l'attività, nel 1988, racconta Domenico Trivelli, figlio di Silvio, attuale guida dell'azienda. Durante il processo, il tartufo viene calibrato manualmente per coglierne a pieno la forma, la consistenza, l'integrità. La selezione determina la destinazione d'uso: fresco di alta gamma, prodotto da lavorazione o tartufo

piÙ piccolo atto alla lavorazione. Ogni procedimento richiede controllo termico, gestione del vapore, rispetto delle normative igienico-sanitarie via via sempre piÙ stringenti. Con gli anni arrivano i primi collaboratori, la messa a norma, la tracciabilit  fiscale. In un comparto storicamente segnato dal sommerso, la scelta   netta: ogni approvvigionamento deve essere tracciato•.

Poi, nel 2010, ecco arrivare la grande opportunit  : un pezzo di terra con tanto di rudere in vendita proprio a Roccafluvione, la localit  in provincia di Ascoli Piceno che aveva dato i natali alla famiglia Trivelli.  Oggi l azienda opera in uno stabilimento di tremila metri quadrati   mille per piano   con magazzino interrato e reparti dedicati•, spiega Domenico.  Circa il 60% del fatturato   legato al prodotto fresco, il restante 40% alle conserve. Una divisione strategica: il fresco esprime l eccellenza stagionale, la trasformazione garantisce continuit  commerciale e presidio dei mercati esteri. Perch  il tartufo, se selezionato correttamente e spedito entro finestre temporali rigorose, pu  arrivare in 48 ore nelle principali capitali europee e nei ristoranti d oltreoceano senza perdere il suo valore organolettico•.

Tra il Monte Vettore e il Gran Sasso, in un area vocata a tutte le principali specie   dal nero pregiato allo scorzone estivo   la famiglia Trivelli continua a lavorare quasi esclusivamente sul segmento premium, offrendo al mercato un prodotto che unisce tradizione e innovazione. Resistere, in questo caso, non significa restare fermi, ma mantenere saldo il rapporto fiduciario con i tartufai e, allo stesso tempo, investire in logistica, controllo qualit  , trasparenza e comunicazione.

La storia della Trivelli Tartufi non   quella di una  mega impresa , ma di un impresa vera. Di quelle che crescono senza l aiuto di nessuno, che riempiono un magazzino che sembrava troppo grande e che, a distanza di molti anni, non basta piÙ.   la storia di un settore che affonda le radici nelle cronache degli antichi, ma che oggi sa parlare la lingua dell impresa, della supply chain e dell export. E, soprattutto,   la storia di una famiglia che ha scelto di restare fedele alla terra, trasformando un dono naturale in un sistema produttivo moderno. E tutto questo senza perdere l odore della terra, il rumore della pioggia, il piacere di una camminata nel bosco.

[www.trivellitartufi.it](http://www.trivellitartufi.it)

Contatti:

[PrimaPaginaItaliaamministrazione@primapaginaitalia.it](mailto:PrimaPaginaItaliaamministrazione@primapaginaitalia.it)

COMUNICATO STAMPA   CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilit  editoriale di Prima Pagina Italia

 

immediapress

**Categoria**

1. Comunicati

**Tag**

1. ImmediaPress

**Data di creazione**

Aprile 8, 2026

**Autore**

redazione

*default watermark*