

## TRÜFFEL

Der Trüffel ist der wahre **König der piemontesischen Gastronomie**.

Diese kleine Knolle, die ebenso selten wie aromatisch ist, vermag eine wahre "Schatzsuche" auszulösen – nicht nur im übertragenen Sinne, denkt man an ihren Geldwert. In jedem Herbst laufen auf den Hügeln in den **Langhe**, in **Monferrato** und **Roero** die "trifôlaô" – die Trüffelsucher – mit ihren Hunden (den eigentlichen Hauptbeteiligten der Suche) die Pfade zwischen Pappeln und Linden und auf den langen Hängen unter Eichen und Weiden auf der Suche nach dem "pilzartigen Klumpen" ab, der dann bei Tisch in den Speisen Erfolg feiert, in denen sein Duft und sein Geschmack am besten zum Ausdruck kommen.

Der beste und kostbarste ist sicher der **weiße Trüffel aus Alba**, aber auf den Hügeln des unteren Piemont sind noch mehrere andere Sorten vertreten.

Die Entdeckung des Trüffels liegt lange zurück: Die ersten Zeugnisse, die seine Verwendung und den Handel damit dokumentieren, sind zweitausend Jahre alt und stammen aus der Römerzeit. Gioacchino **Rossini** definierte ihn als den "Mozart der Pilze" und **Byron** hatte Trüffel auf dem Schreibtisch liegen, weil sie seine Phantasie anregten.

### Was sind Trüffel

Es handelt sich um einen "**hypogäischen**" – d.h. unterirdischen – **Pilz**, der zur Klasse der Askomyzeten, Ordnung Tuberales, Familie Tuberaceae, Art Tuber gehört. Es gibt **verschiedene Spezies**: *Magnatum Pico* (weißer Trüffel), *Melanosporum Vit* (schwarzer Trüffel), *Albidum* (Bianchetto-Trüffel), *Aestivum* (Sommertrüffel) und *Brumale* (Wintertrüffel).

Der Trüffel hat – wie alle Pilze – Wurzeln, die aus einem dichten, verzweigten und sehr ausgedehnten Geflecht aus weißlichen Fäden bestehen (Myzel). Die Frucht in Knollenform besteht aus einem fleischartigen Gewebe, der sog. "Gleba", überzogen von einer Art Rinde, die "Peridium" genannt wird. An den Struktur- und Farbmerkmalen dieser Teile kann man die verschiedenen Trüffelarten leicht erkennen.

Der weiße Trüffel aus Alba nimmt **verschiedene Färbungen** an, die von der Pflanze bestimmt werden, mit der er lebt und sich entwickelt: Dies kann von weiß, manchmal mit rosafarbenen Maserungen, bis zu graubraun reichen.

Nach seiner Bildung wird der Trüffel zu einem wirklichen **Parasiten**, denn er saugt den Saft ein, den die Wurzel der Pflanze aus der Erde gewinnt, und erhält von ihm Duft, Geschmack und Farbe. Den nachhaltigsten und dauerhaftesten Duft hat ein Trüffel, der in Berührung mit der Eiche gewachsen ist, während der einer Linde aromatischer und heller ist.

Natürlich ist dafür ein **geeigneter Boden** nötig: Ideal ist Kalk- oder Lehmboden mit Kieselerde. Auch die Höhe hat ihre Bedeutung: Über 600-700 Metern ist der Trüffel sehr selten.

Die Reifesaison dauert von Ende **August bis Januar**. Jede Wurzel bringt in der Regel nur einen Trüffel pro Jahr hervor.

### Der Trüffel bei Tisch

Im Monferrato und in den Langhe verwendet man den Trüffel **roh**, in dünne Lamellen geschnitten, wobei einige Rezepte besonders beliebt sind: so der **Salat aus Kaiserlingen** oder

Steinpilzen, mit Trüffel bereichert, oder die "**Parmigiana**" mit Schichten von Trüffel, Sellerie und Parmesansplittern.

Aber es gibt noch viele andere Gerichte, in denen der Trüffel unbestritten herrscht und sein einzigartiges Aroma freisetzt: auf **Salat aus rohem Fleisch**, über **Tajarin, Käsesauce, Spiegelei, rohem Schinken, Filet vom Grill, in Butter gebratenem Schnitzel, Tagliata mit Kräutern**; und schließlich auch auf **Käse**, wenn dieser eine zarte Konsistenz und die richtige Alterung hat, oder allein, nur mit ein paar Tropfen Olivenöl Extravergine.

### **Die wichtigsten Messen des piemontesischen Trüffels**

#### *Nationale Trüffelmesse in **Alba** (CN)*

Die Trüffelmesse *par excellence* ist die des weißen Trüffels aus Alba, dem besten und teuersten Trüffel der Welt. Im November sind die Straßen des Städtchens voller Marktstände, aber das Herz der Veranstaltung ist der "Cortile", wo der Trüffelmarkt mit den Trüffelsuchern stattfindet, die ihre Schätze verkaufen.

#### **Regionale Trüffelmesse in Asti**

Vielleicht ist diese Messe – die im Oktober die Piazza San Secondo einnimmt – nicht so berühmt wie die in Alba, aber sie steht dieser in nichts nach. Hier werden Trüffel verkostet – aber vor allem gekauft.

#### *Trüffelmesse in **Acqui Terme** (AL)*

Eine der interessantesten Trüffel messen im östlichen Piemont: Am dritten Sonntag im November wird hier verkostet, gegessen, getrunken und gekauft.

#### *Weltversteigerung des weißen Trüffels in **Grinzane Cavour** (CN)*

Wenn es vielleicht auch nicht das repräsentativste Event ist, ist es doch das *glamouröseste*. Im November wird im Schloss Cavour, dem alten Familiensitz des Grafen Camillo Benso, eine Versteigerung zu Wohltätigkeitszwecken organisiert, die via Satellit live im Fernsehen sogar nach Amerika übertragen wird und bei der das Star System – von Robert De Niro bis Sharon Stone – sich die größten Knollen streitig macht.