

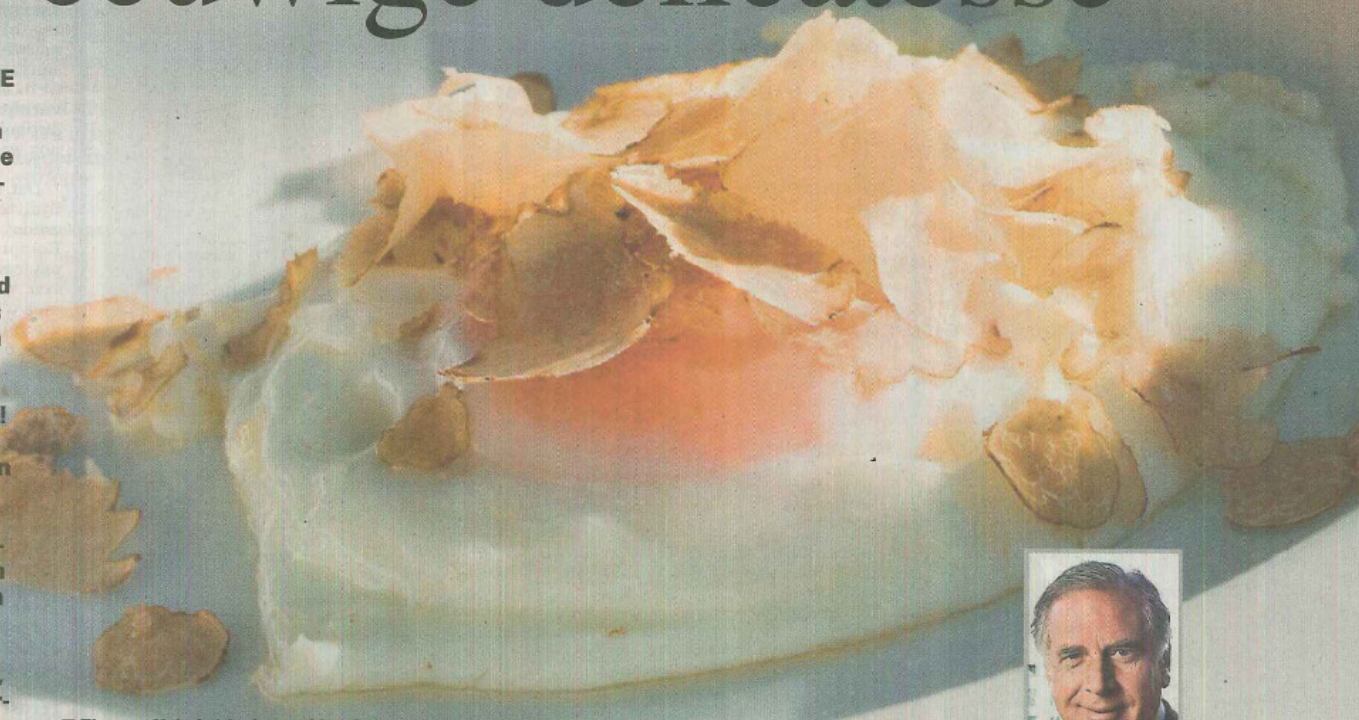
TRUFFELS, de eeuwige delicatessen



■ Prachtige gladde ronde witte truffels, een delicatessen.

ITALIAANSE witte truffels komen uit Alba, uit de regio Piemonte, wordt meestal gedacht. Dat is lang niet altijd waar. Slechts 3 procent van de Italiaanse truffels komt daar vandaan! De rest komt uit het midden van Italië, vooral uit de regio's Toscane, de Marken en Umbrië. En ook hier zijn uitstekende witte truffels, wordt ons verzekerd.

■ Ei en truffel, de ideale combinatie. FOTO: GETTY IMAGES



door MAARTEN VAN AALDREN

Ze zijn uitgenodigd in Parrano, een gehucht met 500 inwoners, in het groene hart van Italië, Umbrië. De helft van de inwoners is 'tartufaio', oftewel truffelzoeker. Ook wij gaan met een tartufaio en zijn hond op jacht naar witte truffels op het privéterrein van de familie Soldera. De familie is tevens de gelukkige bezitter van een prachtig kasteel dat midden in het dorpie ligt. „Parrano ligt precies tussen Rome en Florence, beide liggen hier honderd kilometer vandaan”, zegt Soldera

Het privéterrein van Soldera, 1200 hectare groot, is zeer geschikt voor de groei van de Tuber Magnatum Pico, zoals de witte truffel ook wel deftig

wordt genoemd. Er zijn kleine heuvels en dalen met kleine meertjes. De grond is vochtig. Bij de rand van het bos, aan de wortels van de bomen en bij speciale planten die hier groeien, vinden we de meeste truffels. De periode voor de zoektocht is goed. Eind oktober, begin november zijn de witte truffels het rijpste en best van kwaliteit.

Varkens

Een hondje rent regelmatig voor ons uit en graaft tientallen meters verderop in de grond. We rennen achter het hondje aan en stoppen hem zo gauw mogelijk, zodat we voorkomen dat hij al gravend de truffels met zijn klauwen beschadigt. Toch is enige beschadiging meestal niet te vermijden. Honden zijn in ieder geval wel beter dan varkens, die de truffels zelf razendsnel opeten en daarom ook niet worden ingezet.

Binnen een uur tijd heeft onze 'tartufaio' Moreno Moroni ruim tien witte truffels verzameld. Hij toont ze trots. Hoeveel is het waard wat hij in zijn handen heeft? „Zo'n duizend euro”, zegt hij. Een vreemde idee.

De lange blondeerde jongedame Gisele Oberti staat naast hem. Ze weet goed hoeveel waarde truffels kunnen



hebben. Ze heeft een hoofdrol gespeeld bij de veiling van een witte truffel die 1,5 kilo woog en in 2007 door een jongen werd gevonden bij Pisa. De truffel werd voor 330.000 dollar aan een Chinees verkocht.

Goed doel

„De opbrengst ging naar een goed doel. Dat gebeurt altijd als we veilingen organiseren”, zegt Gisele.

Toch is de prijs van de witte truffel, die altijd meer waard is dan de zwarte truffel, dit

Truffel thuis

Van 22 november tot 12 december wordt in Roberto's restaurant in het Amsterdamse Hilton Hotel een Tartufo & Barolo-menu geserveerd. En dat voor kennismakingsprijzen.

Roberto's is in deze tijd

echt niet het enige restaurant dat truffels serveert, gewoon even googelen. We vroegen Roberto Payer, directeur van het Hilton naar wat tips voor thuis. Roberto Payer: „Neem wat kalfsfilet, hak het met een mes, heel fijn,

breng op smaak met zout, peper, citroen, olijfolie en een heel klein beetje knoflook. En truffel erbovenop. Een prachtig voorgerecht.

Truffel is heerlijk bij een gebakken eitje, maar de boter waar de eieren in worden gebakken kan net te overheersend zijn. Als je een eitje in een hoog schaalje doet, en op 62 °C precies in de oven zet, en wacht tot het ei is gestold, en daar wat truffel over doet, dan spreek je over perfectie! Maar een gewoon gekookt ei wordt ook al een feestmaal met een beetje truffel.”



■ Roberto Payer

■ Moreno Moroni met zijn truffelhondje, rechts Roberto Soldera.

FOTO'S: DE TELEGRAAF

het gewicht, maar ook de geur en de vorm spelen een belangrijke rol voor de prijsbepaling. „De truffel moet zo rond en glad mogelijk zijn, regulier van vorm. Natuurlijk moet ze ook gezond zijn. Als ze aangevreten zijn door wormen, kun je ze wel weggooien”, aldus Moroni. Zelf truffels kweken is nog altijd onmogelijk.

Tijd om de truffels te proeven. In het kasteel van Soldera wacht een deftig diner met meerdere gangen op ons. Zabaglione met truffel, fassone-rundvlees met truffel en tonijn, risotto met truffel, kalfsvlees in tonijnsaus met truffel en tot slot een chocoladepudding met truffel. Bij iedere gang komen de obers langs om met de truffelschaaf het eten te bedekken met de plaatselijke lekkernij. De smaak is voortreffelijk. Tijdens het genot van de maaltijd begrijpen we waarom deze delicatessen zo waardevol is en over de hele wereld wordt geprezen.

Weetjes...

Zoeken

Natuurlijk even met truffelimporteur Fred de Leeuw gebeld. Hoe zit dat met die prijs voor truffels? „Gehalveerd”, zegt hij. „Truffels doen nu maximaal 2800 euro per kilo. Dat komt niet alleen doordat het een goed truffeljaar is, maar ook doordat veel meer mensen naar truffels zoeken. Ja, wat wil je, vorig jaar was het nog 5500 euro per kilo, dan ga je wel zoeken.”

Weckfles

„De truc met de weckfles, heel eenvoudig. Als je truffels hebt gekocht doe je die een nacht samen met wat ongekookte eitjes in een weckfles. De volgende dag kook je die eitjes heel voorzichtig, en moet je eens proeven, de smaak van de truffel zit door het hele ei heen. En ken je mensen die net truffels hebben gekocht, dan vraag je toch of je een truffeltje voor één nachtje mag lenen?”