

Piemontese pareltjes

“Shaven, not cooked”

Elk najaar breekt in het Noord-Italiaanse Piemonte de truffelkoorts uit. Gewapend met hond en wandelstok trekken duizenden truffeljagers erop uit om diep in de bossen de onooglijke zwarte en witte klompjes eetbaar goud te zoeken. KCK speurt mee en leert veel over de Piemontese pareltjes: “De enige echte truffel, is truffel.”

TEKST RESI LANKESTER FOTOGRAFIE RESI LANKESTER EN ISTOCKPHOTO ILLUSTRATIES VERONICA CONCEPT DESIGN
MET DANK AAN TURISMO PROMOTION PIEMONTE, WWW.CENTROESTERO.ORG/TURISMO

“Ho, Lila, ho!” Giovanni zet de spurt erin, dwars door het dicht-begroeide hazelnootbos. Wij snellen hem achterna en zien nog net hoe hij het enthousiaste, witte hondje in bedwang kan houden. In een paar seconden tijd heeft Lila met haar kleine voorpootjes de aarde omgewoeld en een klein, zwart bolletje opgeduikeld. Net voor ze het in haar bek wil nemen, grijpt Gio kordaat in en laat ons triomfantelijk de oogst zien. Als truffeladept voel ik hoe mijn mondhoeken omhoog krullen. Een truffel. Een echte. Vers uit de grond. Terwijl Gio het inmiddels bijna hysterische hondje in toom probeert te houden, is het nu onze beurt aan de truffel te snuffelen. De geur: nergens mee te vergelijken. Aards, als paddenstoelen, een zweempje knoflook, een beetje honing. Een geur om eindeloos over te filosoferen, om van de smaak nog maar te zwijgen – voor de liefhebbers tenminste.

Of Giovanni een liefhebber is? Gepassioneerd is de *trifalau* in elk geval wel. Zijn uiterlijk verradt de talloze truffelzoek-

uren die hij in de bossen moet hebben doorgebracht. Zijn gebruinte huid, verweerd door zon, wind en regen, telt groeven die van oor tot oor lopen. Zijn handen zijn groot, de nagels stuk voor stuk gesierd door een strak rouwrandje van aarde. Als boer leeft hij niet van truffels speuren alleen, dat zou te weinig opleveren. Giovanni is ook eigenaar van de ‘truffelhondenuniversiteit’ Barot, in het plaatsje Roddi. Hier worden met name waterhonden (Lagotti Romagnoli) opgeleid tot echte truffelsnuffelaars. Voor een goedgetrainde hond betaal je al snel een paar duizend euro.

Noodzakelijk, want zonder hond kan je als mens met beperkt reukorgaan lang speuren. Truffels liggen zo’n tien centimeter onder de grond verstopt en zijn alleen op geur vindbaar. Zelf kweken? Onmogelijk, zo is gebleken. Wel is bekend in wat voor soort grond ze groeien: bijvoorbeeld bij de wortels van hazelnootbomen. Maar zelfs met een goedopgeleide hond blijkt de truffelzoektocht een onvoorspelbare. “Gister

“Eerst snuffelt het hysterische hondje, dan mogen wij”

7 GOUDEN TRUFFELREGELS

- 1 De geur moet romig zijn en niet zurig (denk champignonroomsaus, geen Parmezaanse kaas).
- 2 Hij moet compact en stevig voelen, niet rubberig.
- 3 De geur moet sterk zijn: hoe langer je ‘m bewaart, hoe zwakker de geur wordt.
- 4 Het is een zwam, dus eet ‘m vers: langer dan een week kun je ‘m niet bewaren.
- 5 Een witte truffel kook je niet, maar schaf je rauw boven het eten. Een zwarte truffel kook je wel mee, bijvoorbeeld door ‘m geschaafd door een omelet te roeren of in een saus te verwerken. Geen probleem om dáár dan weer witte truffel overheen te schaven.
- 6 Truffels verliezen gewicht naarmate ze ouder worden. De truffel die je vanochtend liet wegen, kan aan het eind van de middag alweer twee gram lichter zijn. Daarom staan er vaak geen prijskaartjes bij de truffels.
- 7 Het formaat heeft geen invloed op de smaak.



Het geheim van
de truffel? “*Good
marketing, signora*”



PEPERDURE PARELTJES

Een truffel is een schimmel: een zwamachtige die onder de grond, bij boomwortels groeit. Dat duurt jaren en alleen als de omstandigheden ideaal zijn: een vochtrijke ondergrond bezaaid met eeuwenoude eiken- of hazelnootbomen. Goed getrainde honden (Lagotti) ontdekken de truffels door de sterke geur, die mensen niet ruiken. Truffelspeuren gebeurt zowel overdag als ‘s nachts en mag – officieel – alleen met vergunning. In Langhe, het heuvelgebied rond Alba, wordt in het najaar wekenlang jacht gemaakt op de kostbare tartufo bianco d’Alba (Tuber Magnatum Pico).

CHECK DE TRUFFEL

Truffelprijzen zijn zo veranderlijk als het weer. Wat is de truffel vandaag waard? Check het zelf op de Borsa del Tartufo op www.tuber.it

stond de wind verkeerd”, vertelt Gio. En dus liep Lila de hele dag met haar neus in de lucht. Dat schiet natuurlijk niet op.” Daarbij is de concurrentie groot, om niet te zeggen moordend – zo hebben we althans gelezen. Is het nooit eens mot als twee jagers elkaar tijdens het hoogseizoen onder dezelfde hazelnootboom tref-fen? “Nee hoor”, smoort Gio elk gerucht direct in de kiem, “helemáál niet.”

ZELDZAAM EN LEKKER

De gevonden truffels belanden bijvoorbeeld bij de delicatessenwinkel Tartufo Ponzio, in truffelhoofdstad Alba. Eigenaar Giuseppe vertelt dat hij in het seizoen per keer zo’n twee, drie truffels aangeboden krijgt van een truffeljager. Soms flinke jongens, vaker wat kleinere. Als truffeljager kan je een kraampje huren op de overdekte truffelmarkt. Hier komen bezoekers gericht naar toe – en betalen zelfs entree! – om de beste waar te aanschouwen. Voor een truffelliefhebber met Hollandse inborst is de neiging groot om op de markt direct te gaan voor het goedkoopste zwammetje. Maar een goede truffel kopen, doe je niet zomaar. Heb je geen kennis van zaken, dan vraag je een *giudice*

met je mee te lopen. Deze truffelexperts kennen de markt, weten waar ze op moeten letten en geven handige tips. Ik krijg de statige Giorgio toegewezen. Met een stalen gezicht paradeert hij langs de stal-tjes. Hij snuffelt eens wat, knijpt, vraagt een prijs, onderhandelt en loopt door. Ondertussen praat ik met Giovanna, ook *giudice*. Ze kent het geheim van de truffel: “*Good marketing!*” En natuurlijk, haast ze zich te zeggen: “Het feit dat truffels zeldzaam zijn, niet te kweken én lekker.” Zelf heeft ze een vergunning om op truffels te jagen, maar ze doet er in de praktijk niks mee. “Je moet een getrainde hond hebben en dat is hartstikke duur. En veel lol heb je niet van zo’n bestje; hij loopt alleen maar met z’n snuit over de vloer te zwabberen.” Wie toch oren heeft naar een getraind truffelhondje: ook die worden hier op de markt aan de man gebracht.

ZWAMMETJE VAN PINGPONGBALFORMAAT

Na een eindeloos aantal rondjes over de beursvloer (waarbij we ons laten verleiden tot het inslaan van Testun del Fen – een indrukwekkend kaasje –, chorizo, notenkoeken, honing, wijn en olie) lijkt Giorgio er uit te zijn. Bij het kraampje

van Mario en Aldo lijkt de ideale truffel gevonden. De mannen staan arm in arm, trots, hun beperkte, maar blijkbaar kwalitatieve waar aan te prijzen. Al 58 jaar (Aldo) en 40 jaar (Mario) handelen ze in zwammetjes. Truffelwijsheden schudden ze bij bosjes uit hun smoezelige, grofgebreide mouwen: “Wat is een echt goede truffel? Truffel!” Giovanni snuffelt nog eens goed, knijpt en besluit: dit wordt ‘m. Voor 35 euro is de achttien gram wegende schimmel van mij. Als een kind zo blij vertrek ik met m’n knobbelige zwammetje van pingpongbalformaat. Ik krijg ‘m delicaat verpakt mee, teder ingewikkeld in een vochtig zakdoekje, in een veel te grote doos met truffelbewaar- en bereid instructies. Die gaat op, vanavond al, zing ik. Voor ons vertrek schudden we de grote ruwe hand van Giovanni en vragen het ‘m toch nog even: is het niet gek dat hij ons in de bossen alle bekende truffelplekjes heeft laten zien? Die wil elke *trifalau* toch weten? Gio zwijgt, wat past bij zijn stugge bodywarmer, gepilde trui en bruinverbrande boerengezicht. Wij vragen maar niet verder. En verheugen ons op pasta met verse, witte truffel. *Shaven, not cooked*. Zoals het hoort. ●

Wijn bij truffel

Vlak bij Alba ligt het plaatsje Barolo, bekend om zijn topwijnen. Proeven en rondkijken kan bij het wijnmuseum: www.wimubarolo.it.
www.tartufoevino.it

TRUFFELLES

Meer weten over de geschiedenis van de truffeljacht en meelopen met een échte truffeljager? Dat kan bij Barot, Università dei Cani da Tartufo con museo, bestierd door Giovanni Monchiero, in het plaatsje Roddi. De universiteit werd al in 1880 opgericht.
www.universitadeicanidatartufo.it

ECHT OF NEP?

Bevat de truffelolie die je voor een klein bedragje bij de supermarkt koopt, nu ook echt truffel? Volgens Enrico Crippa, kok bij het met twee Michelinsterren bekroonde Piazza Duomo D’Alba, smaakt de olie om puur synthetische redenen naar truffel. Ook hier geldt de gouden regel: de enige echte truffel, is truffel.
www.piazzaduomoalba.it



RECEPT: PASTA MET BOTER EN WITTE TRUFFEL

De smaak van truffel komt goed tot zijn recht in combinatie met room of ei. Kies voor een verse eierpasta (tjarin, overal te koop op de markt in Alba) of neem gedroogde pasta met een roomsaus.

Ingrediënten

Voor 4 personen
80 gram boter
mespunt vers geraspte nootmuskaat
275 gram pasta
80 gram vers geraspte Parmezaan
1 kleine witte truffel
zout en peper

Bereiding

Smelt de boter in een pannetje en voeg nootmuskaat, zout en peper toe. Kook de pasta, laat uitlekken en doe in een warme schaal. Overgiet met de gesmolten boter, bestrooi met Parmezaan en schaaft het truffeltje erboven.

Bron: De zilveren lepel, 2010

Campings

1 CAMPING ALBA VILLAGE
Corso Piave, 219
I-12051 Alba Cuneo
t (0039) 0173 280 972
i www.albavillagehotel.it
gps 44.68537, 8.01019
open hele jaar
terrein 2,5 ha, 54 toeristische staanplaatsen
Het volledige terrein bestaat uit een deel met bungalows en een

deel camping. Er is een zwembad, je kunt er internetten, de hond mag mee en bij de bar zijn broodjes verkrijgbaar.
De KCK kwam er Willi Roth (63) en Gabriel Eichinger (55) tegen.
"De camping is prima, het is er rustig en we zijn blij met alle faciliteiten. En het is vlak bij de stad. Tien minuutjes fietsen, juist wel fijn als we weer eens uitgebreid hebben getafeld."
Kampeerkorting: ANWB Camping Key Europe.

2 CAMPING SOLE LANGHE
Piazza della Vite e Vino, Frazione Vergne
I-12060 Barolo
t (0039) 0173 560 510
i www.campigsolelanghe.it
gps 44.61228, 7.92118
open 1 maart t/m 30 november
terrein 1 ha, 32 toeristische staanplaatsen
Boerderijcamping bij wijnboerderij, in het hartje van de Barolo-

wijnranken. Waar je dan ook riant uitzicht op hebt. Camping houdt middagsluiting, 12.00-14.00 uur. Restaurant en winkel op 150 meter van de camping. Je kunt er internetten. Kiosk/bar op de camping. Begeleide wandeltochten mogelijk.

3 CAMPING VALLE GESSO
Strada Provinciale per Valdieri, 3
I-12010 Entracque
t (0039) 0171 978 247
i www.campingvallegesso.it
gps 44.24964, 7.38938
open hele jaar
terrein 4,7 ha, 137 toeristische staanplaatsen en 90 vaste
Ook de hond mag mee naar deze camping die op 900 meter hoogte ligt. Er is een zwembad, een kiosk, pizzeria en internet. Het terrein ligt vlakbij de stad Cuneo en het Nationaal Park 'Alpi Maritimi'. Leuk: ligt aan een riviertje.
Kampeerkorting: ACSI



INFO

AFSTAND

Vanaf Utrecht 1.190 kilometer

INTERNET

i www.piemonteitalia.eu