Revue de Presse hebdomadaire

ARAB NEWS Pakistan

Truffle Festival in Qassim will display desert delicacy, boost region's economy



Truffles in the Gulf region are known as "faage" and regarded as the finest and most valuable desert fungus.(AN/Huda Bashatah)

Publié le 30/12/2024

RIYADH: The township of Sheri, in Qassim municipality, is gearing up for the start of its fourth Truffle Festival on Thursday, the Saudi Press Agency reported.

Truffles, an edible subterranean fungus, are prized delicacies worldwide. In the Gulf region, they are known as “faage” and regarded as the finest and most valuable desert fungus.

Several public and private entities will participate in the festival to promote locally grown truffles and boost the region’s economy.

The municipality said that the 10-day festival will feature 18 areas where truffles from more than 15 farms will be displayed and sold at auction.

The festival provides a platform for Saudi businesses and entrepreneurs to show their products and services while also promoting the Kingdom’s burgeoning culinary industry.



Truffles, an edible subterranean fungus, are prized delicacies worldwide. (SPA)

The festival will also dedicate 32 areas to families involved in cottage industries and display products such as dates, honey and other foods.

Visitors can enjoy paragliding shows, a children's theater, hospitality zones, and other attractions.

The wild fungus grows up to 15 centimeters underground in the desert and typically weighs between 30 and 300 grams.

Truffles are generally spherical with a smooth surface and vary in color from white to black. They can range in size from a pistachio seed to an apple or larger.

There are no fixed prices for truffles, which grow in many parts of the Kingdom after the rainy season in November and December, but prices can range from hundreds to thousands of riyals per kilogram, depending on freshness, aroma, and scarcity.

Traduction WETRUF :

RIYAD : Le canton de Sheri, dans la municipalité de Qassim, se prépare pour le début de son quatrième festival de la truffe jeudi, a rapporté l'agence de presse saoudienne.

Les truffes, un champignon souterrain comestible, sont des mets prisés dans le monde entier. Dans la région du Golfe, elles sont connues sous le nom de « faage » et considérées comme le champignon du désert le plus fin et le plus précieux.

Plusieurs entités publiques et privées participeront au festival pour promouvoir les truffes cultivées localement et dynamiser l'économie de la région.

La municipalité a déclaré que le festival de 10 jours comprendra 18 zones où les truffes de plus de 15 fermes seront exposées et vendues aux enchères.

Le festival offre une plate-forme aux entreprises et aux entrepreneurs saoudiens pour présenter leurs produits et services tout en promouvant l'industrie culinaire en plein essor du Royaume.



Les truffes, un champignon souterrain comestible, sont des mets prisés dans le monde entier. (SPA)

Le festival consacrera également 32 zones aux familles impliquées dans l'industrie artisanale et présentera des produits tels que des dattes, du miel et d'autres aliments.

Les visiteurs peuvent profiter de spectacles de parapente, d'un théâtre pour enfants, de zones d'accueil et d'autres attractions.

Le champignon sauvage pousse jusqu'à 15 centimètres sous terre dans le désert et pèse généralement entre 30 et 300 grammes.

Les truffes sont généralement sphériques avec une surface lisse et leur couleur varie du blanc au noir. Leur taille peut varier d'une graine de pistache à une pomme ou plus.

Il n'y a pas de prix fixe pour les truffes, qui poussent dans de nombreuses régions du Royaume après la saison des pluies en novembre et décembre, mais les prix peuvent varier de centaines à des milliers de riyals par kilo, selon la fraîcheur, l'arôme et la rareté.

Source : https://www.arabnews.pk/node/2584720/saudi-arabia