Revue de Presse hebdomadaire

Truffle Hunting in Oregon: When Technology Meets Tradition



Publié le 02/04/2025

Italy boasts a long and prestigious tradition linked to truffles, with the famous white gold of Alba that stands out for its rarity and value. However, even across the ocean a strong passion for these precious underground fungi is growing. In recent years, Oregon

has established itself as one of the most promising areas for truffle hunting in the United States, with a growing market and prices reaching $800 per pound (or more than $1600 per kilo), although nothing to do with the current price of Italian truffles. As reported by ilGusto.it, truffle hunting in the region is increasingly making use of advanced technological tools, such as Google Earth, to identify the most promising areas and optimize the search.

Supporting this new frontier of American truffle cultivation is Charles Lefevre, a mycologist and expert in the field, who with his two faithful Lagotti Romagnoli (excellent truffle dogs), Dante and Luca, explores the forests of Oregon in search of these hidden treasures. The traditional method of collection, based on the canine sense of smell, is now integrated with modern satellite technologies. Lefevre analyzes Google Earth images to identify the ideal environmental conditions for the growth of truffles, checking factors such as altitude, type of vegetation and soil humidity. Thanks to this approach, the search is more targeted and

effective, reducing the time spent on field expeditions and maximizing the results.

Interest in Oregon truffles led to the creation of the 2006 Oregon Truffle Festival, an event that celebrates and highlights local native species. Although less well-known than their European counterparts, Oregon truffles have unique aromatic characteristics. According to food critic Pete Wells, the white truffles of the region offer scents ranging from climbing mushrooms to chives, with a distinct and wild olfactory intensity. The black truffles, on the other hand, recall the tropical sweetness of ripe papaya, with notes of pineapple, banana and a light touch of cocoa. However, one of the main differences with the European varieties is their shelf life: Oregon truffles can be stored for a maximum of ten days, making their use an experience as ephemeral as it is intense.

The rise of the Oregon truffle would not have been possible without the contributions of local chefs, who have begun to explore

innovative ways to enhance its flavor. Elias Cairo, founder of the company Olympia Provisions, experimented with curing the salami alongside white truffles to absorb its spicy aroma, with hints of nutmeg and cloves. Deb Meyer, pastry chef of Choux Pastries, instead found a creative way to integrate them into pastry making, by inserting them into goat cheeses used to prepare delicate macarons.

The use of technology in truffle hunting does not mean replacing tradition, but enriching it with tools that facilitate its dissemination and valorization. Google Earth allows us to reduce waste of time and resources, precisely identifying the most favorable habitats, while the work of trained dogs continues to be essential to locate truffles once in the field. This synergy between innovation and tradition demonstrates that technology is not an end, but a means to enhance the bond between man and nature. Oregon's experience confirms how the passion for local products can evolve thanks to innovation, without distorting their essence. The truffle, a symbol of luxury and refinement, becomes the ambassador of a new approach that blends scientific knowledge and love for the

land. A journey that leads from the depths of the woods to the most refined tables, with the authentic flavor of a tradition that continues to reinvent itself.

Traduction WETRUF :

La chasse à la truffe en Oregon : quand la technologie rencontre la tradition



Publié le 02/04/2025

Revue de Presse hebdomadaire

L'Italie possède une longue et prestigieuse tradition liée à la truffe, notamment le célèbre or blanc d'Alba, qui se distingue par sa rareté et sa valeur. Cependant, même de l'autre côté de l'océan, un engouement pour ces précieux champignons souterrains se développe. Ces dernières années, l'Oregon s'est imposé comme l'une des régions les plus prometteuses pour la cueillette de truffes aux États-Unis, avec un marché en pleine croissance et des prix atteignant 800 dollars la livre (soit plus de 1 600 dollars le kilo), bien que sans commune mesure avec le prix actuel des truffes italiennes. Comme le rapporte ilGusto.it , la cueillette de truffes dans la région fait de plus en plus appel à des outils technologiques de pointe, tels que Google Earth, pour identifier les zones les plus prometteuses et optimiser la recherche.

Charles Lefevre , mycologue et expert en la matière, soutient cette nouvelle frontière de la trufficulture américaine. Avec ses deux fidèles Lagotti Romagnoli (excellents chiens truffiers), Dante et Luca, il explore les forêts de l'Oregon à la recherche de ces trésors

cachés. La méthode traditionnelle de collecte, basée sur l'odorat canin, est désormais intégrée aux technologies satellites modernes. Lefevre analyse les images Google Earth pour identifier les conditions environnementales idéales pour la croissance des truffes, en vérifiant des facteurs tels que l'altitude, le type de végétation et l'humidité du sol. Grâce à cette approche, la recherche est plus ciblée et plus efficace, réduisant le temps consacré aux expéditions sur le terrain et optimisant les résultats.

L'intérêt pour les truffes de l'Oregon a conduit à la création de l' Oregon Truffle Festival en 2006 , un événement qui célèbre et met en valeur les espèces indigènes locales. Bien que moins connues que leurs homologues européennes, les truffes de l'Oregon possèdent des caractéristiques aromatiques uniques. Selon le critique gastronomique Pete Wells , les truffes blanches de la région offrent des parfums allant des champignons grimpants à la ciboulette, avec une intensité olfactive distincte et sauvage. Les truffes noires, quant à elles, rappellent la douceur tropicale de la papaye mûre, avec des notes d'ananas, de banane et une légère touche de cacao. Cependant, l'une des principales différences

avec les variétés européennes réside dans leur durée de conservation : les truffes de l'Oregon peuvent être conservées jusqu'à dix jours, faisant de leur dégustation une expérience aussi éphémère qu'intense.

L'essor de la truffe de l'Oregon n'aurait pas été possible sans la contribution des chefs locaux , qui ont commencé à explorer des méthodes innovantes pour rehausser sa saveur. Elias Cairo , fondateur de l'entreprise Olympia Provisions , a expérimenté la maturation du salami avec des truffes blanches pour absorber son arôme épicé, avec des notes de muscade et de clou de girofle. Deb Meyer , chef pâtissière de Choux Pastries , a quant à elle trouvé une façon créative de les intégrer à la pâtisserie, en les insérant dans des fromages de chèvre utilisés pour préparer de délicats macarons.

L'utilisation de la technologie dans la chasse à la truffe ne remplace pas la tradition, mais l'enrichit d'outils facilitant sa diffusion et sa valorisation. Google Earth permet de réduire le

gaspillage de temps et de ressources en identifiant précisément les habitats les plus favorables, tandis que le travail des chiens dressés reste essentiel pour localiser les truffes une fois sur le terrain. Cette synergie entre innovation et tradition démontre que la technologie n'est pas une fin en soi, mais un moyen de renforcer le lien entre l'homme et la nature. L'expérience de l'Oregon confirme comment la passion pour les produits locaux peut évoluer grâce à l'innovation, sans en dénaturer l'essence. La truffe, symbole de luxe et de raffinement, devient l'ambassadrice d'une nouvelle approche alliant connaissances scientifiques et amour du terroir. Un voyage qui mène des profondeurs des bois aux tables les plus raffinées, avec la saveur authentique d'une tradition qui ne cesse de se réinventer.

Source :
https://www.prpchannel.com/en/caccia-al-tartufo-in-oregon-quando-la-tecnologia-incontra-la-tradizione/