Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Canberra Daily

La célèbre foire aux truffes d'Alba apporte de la saveur au nord de l'Italie



Foire internationale de la truffe d'Alba | ©cristianoalessandro/123RF.COM

Publié le 29/09/2025

Des truffes, mmm mmm ! Pas celles au chocolat qu'on trouve en Belgique, mais ces fabuleux champignons qui ajoutent la touche umami idéale à toutes sortes de plats salés. Et comme l'automne est la saison de leur récolte, c'est aussi le moment idéal pour en

trouver. La truffe pousse dans une grande partie du sud de l'Europe. Des pays comme l'Italie, la France, la Croatie et l'Espagne produisent une grande partie de ce tubercule impossible à cultiver, recherché dans les espaces naturels où il prospère. On la trouve généralement autour des racines de certains arbres comme le chêne, le noisetier et le hêtre, et elle exige un sol particulier. Comme elle pousse sous terre, il faut de l'aide pour la trouver, notamment grâce à l'odorat des animaux. Les truffettes sont excellentes pour cette tâche, notamment grâce à la présence d'une substance chimique dans les truffes, dont l'odeur rappelle celle d'une hormone sexuelle présente dans la salive des mâles. Mais le problème, c'est que leurs sabots et leur groin causent beaucoup de dégâts lorsqu'elles tentent de déterrer ce mets incroyablement savoureux. C'est pourquoi la plupart des compagnons de chasse à la truffe sont des chiens, qui n'ont aucune envie de manger des truffes. La race la plus populaire en Italie pour la recherche de truffes est le Lagotto Romagnolo. Cependant, avec un dressage approprié, même les races croisées d'origine modeste peuvent faire l'affaire aussi bien que n'importe quel chiot de race. Inutile de partir à la chasse aux truffes (bien

qu'il soit possible d'en organiser) pour se procurer ce mets gastronomique et onéreux, si savoureux servi avec des pâtes ou un risotto. Pour acheter, déguster ou savourer la Tuber magnatum Pico, rendez-vous à la célèbre Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba, la Foire internationale de la truffe blanche d'Alba. Alba est une ville du Piémont réputée pour ses truffes cultivées dans les Langhe, considérées parmi les meilleures au monde. La foire annuelle de la truffe, qui en est à sa 91e édition, est un événement multiple. On y trouve notamment le Marché Mondial où sont vendus des spécimens de truffes de grande valeur, dont certains atteignent des milliers d'euros. L'Alba Truffle Show propose des démonstrations culinaires mettant en vedette de grands chefs, ainsi que la possibilité de déguster des accords mets-vins et des vins fins de la région (les dégustations du samedi sont animées en anglais). Le centre historique de la ville abrite également un espace d'exposition. Ceux qui souhaitent élever de futurs gourmets peuvent initier leurs enfants à la haute cuisine à l'Alba Kids Truffle, un pavillon dédié à l'éducation des jeunes et de leurs familles.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Source : https://canberradaily.com.au/whats-that-earthy-smell-its-truffle-season/

Traduction WETRUF :

Canberra Daily

What's that earthy smell? It's truffle season!

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Wayne Haslam in his truffle farm in Sutton, holding some truffles. Photo: Jordan Mirchevski

Published on 08/19/2025

Winter is truffle season, and many culinary delicacies grow (and are eaten) in the ACT and surrounding New South Wales region.

Wayne Haslam, one of the region's truffle producers, runs the Blue Frog Truffle Farm, just north of Canberra in Sutton.

"It's probably the most exotic culinary aroma there is. It's just mind-blowing," Haslam told CD.

“It's so versatile in its uses in the kitchen.

“In fact, the black truffle is considered the diamond of cooking because it is so versatile and easy to use.”

Mr Haslam said the truffle-growing area around Canberra stretched from Robertson to Jindabyne and into the southern tablelands of NSW.

There are also several producers in Canberra.

"The unique thing about this region is that the climate is very similar to that of the best growing areas in Europe," Haslam said.

“So we have the right climate and the right growing conditions.

Truffles require a soil pH of 7.5 to 8. Therefore, the soil must be amended by adding lime to adjust the pH.

He said that even the days of frost and sub-zero temperatures we had this winter helped the truffles grow.

"There's a story going around that it takes seven frosts before you start harvesting your truffles," Haslam said.

And of course, in the Canberra region, you know, we light our fires on Anzac Day at the end of April. So we have a good chance of having seven frosts before we start harvesting in mid-June.

“The harvest time in the region varies slightly depending on the location and the particular microclimates they benefit from.

“You could probably get truffles from very early June until the end of August.”

Mr Haslam said the different aromas of truffles depended on the soil and growing conditions.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Truffle hunting

CD visited the Sutton truffle farm to see how this delicacy is hunted.

Trained dogs lead the way, spotting the ripe truffles. Staff carefully assess their aroma and, if ripe, dig them up to prepare them for their culinary journey. If the truffles are not picked immediately, a flag is planted in the ground to indicate where to pick them.

Once we entered the farm gate, we had to disinfect our shoes to avoid any contamination.

Mr. Haslam then showed us around the orchard and explained everything about truffles! The story is very interesting, but we'll leave it to you to discover during your visit.

We then headed over to another staff member to observe how truffles are found.

She was accompanied by a dog that sniffed around looking for truffles. When it found one, it scratched the ground. The employee then used a metal spoon to dig it up!

Once dug up, the truffles are cleaned with a high-pressure jet. We were even lucky enough to take a piece of truffle home—and it was truly delicious! Mine had a macadamia nut flavor, which I've already added to pasta and an omelet.

The public can attend the hunts on Sundays from 10 a.m. to noon, and there are only a few weeks left in the season to participate.

"We try to give them a real farming experience," Haslam said.

“I teach them the history of truffles, how to grow them and the experience of our farm here.

“Then do a little tasting to find out what is the best way to enjoy your truffle, and there are many ways to do this.”

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Source : https://canberradaily.com.au/whats-that-earthy-smell-its-truffle-season/