Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

AGRONEWS.UA

Les champignons les plus chers au monde poussent en Ukraine



Publié le 01/09/2025

Les meilleurs restaurants du monde utilisent ces champignons en très petites quantités et principalement comme additif (épice). Ils sont très chers. En même temps, on les trouve en Ukraine, en

particulier dans les Carpates et en Transcarpatie, selon agronews.ua.

Il s'agit de truffes qui poussent sous terre et qui n'ont pas le goût des autres champignons. Les truffes ressemblent à de petites pommes de terre étranges à l'extérieur, mais ce sont en fait des champignons. Parmi elles, il existe des espèces comestibles et des espèces toxiques.

Les vraies truffes se forment à une profondeur pouvant atteindre 20 cm dans le sol et sont étroitement liées au système racinaire des arbres. Elles obtiennent leur eau et leurs nutriments précisément grâce à leur symbiose avec les arbres. Il est donc important que les arbres soient en bonne santé pour que des truffes de qualité se forment.

Ces champignons poussent en colonies et restent généralement au même endroit pendant de nombreuses années.

En Ukraine, les conditions les plus propices à la culture des truffes blanches se trouvent en Transcarpatie, en particulier à

Volovychyna, Bereznyanshchyna et, en partie, à Perechynshchyna. Ces champignons préfèrent les versants sud, les forêts mixtes et une humidité modérée.

Dans des conditions défavorables, les truffes se développent mal, ce qui nuit à leur qualité et à leur valeur marchande.

Les truffes ont une valeur si élevée que leur vente a conduit à l'émergence d'un vaste marché noir clandestin. Le record mondial de la truffe la plus chère a été établi par une truffe blanche italienne de 1,3 kg, vendue pour la somme impressionnante de 330 000 dollars.

L'article publié sur le site web du célèbre chef Yevhen Klopotenko décrit leur goût. Les truffes se distinguent par leur saveur riche et intense, alliant harmonieusement des notes terreuses et champignonnées. Cet arôme unique les rend distinctives parmi les autres types de champignons. Selon la variété de truffe, les nuances gustatives peuvent varier considérablement, et il en existe de nombreuses variétés.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Parmi les types de truffes les plus courants, on trouve les truffes blanches, noires, d'été, de Bourgogne, noires françaises et noires d'été. Les truffes noires ont un arôme vif, presque épicé, et acquièrent généralement un goût plus prononcé après un traitement thermique. Leur goût est souvent comparé à celui des noix, du bois, des champignons et parfois même du chocolat.

Les truffes blanches sont considérées comme plus délicates en bouche, mais restent facilement perceptibles dans n'importe quel plat. Leur arôme est musqué et leur goût est souvent décrit comme léger, avec des notes d'ail. Les truffes blanches et noires sont les plus populaires dans le monde de la gastronomie.

Sur le marché « noir », les truffes se vendent environ 400 euros les 100 grammes.

Source :
https://agronews.ua/en/news/the-most-expensive-mushrooms-in-the-world-are-growing-in-ukraine/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

AGRONEWS.UA

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

The most expensive mushrooms in the world grow in Ukraine



Published on 01/09/2025

The best restaurants in the world use these mushrooms in very small quantities and mainly as an additive (spice). They are very expensive. At the same time, they are found in Ukraine, especially in the Carpathians and Transcarpathia, according to agronews.ua.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

These are truffles that grow underground and don't taste like other mushrooms. Truffles look like strange little potatoes on the outside, but they are actually mushrooms. Among them, there are edible and poisonous species.

True truffles form at a depth of up to 20 cm in the ground and are closely linked to the root system of trees. They obtain their water and nutrients precisely through their symbiosis with the trees. Therefore, it is important that the trees are healthy for quality truffles to form.

These mushrooms grow in colonies and usually remain in the same place for many years.

In Ukraine, the most suitable conditions for growing white truffles are found in Transcarpathia, especially in Volovychyna, Bereznyanshchyna, and partly in Perechynshchyna. These mushrooms prefer southern slopes, mixed forests, and moderate humidity.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

In unfavorable conditions, truffles develop poorly, which affects their quality and market value.

Truffles are so valuable that their sale has led to the emergence of a vast underground black market. The world record for the most expensive truffle was set by a 1.3 kg Italian white truffle, which sold for a whopping $330,000.

The article published on the website of renowned chef Yevhen Klopotenko describes their taste. Truffles are distinguished by their rich and intense flavor, harmoniously combining earthy and mushroom notes. This unique aroma makes them distinctive among other types of mushrooms. Depending on the truffle variety, flavor nuances can vary considerably, and there are many varieties.

Some of the most common types of truffles include white, black, summer, Burgundy, French black, and summer black truffles. Black truffles have a vibrant, almost spicy aroma and typically acquire a

more pronounced flavor after heat treatment. Their taste is often compared to nuts, wood, mushrooms, and sometimes even chocolate.

White truffles are considered more delicate on the palate, but remain easily discernible in any dish. Their aroma is musky and their taste is often described as light, with hints of garlic. White and black truffles are the most popular in the culinary world.

On the "black" market, truffles sell for around 400 euros per 100 grams.

Source :
https://agronews.ua/en/news/the-most-expensive-mushrooms-in-the-world-are-growing-in-ukraine/