Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

hogarmania

La truffe noire revient en hiver avec son arôme le plus convoité



Publié le 10/11/2025

La saison de la truffe noire vient de commencer, apportant avec elle l'un des ingrédients les plus convoités des gourmets. Sa saveur incomparable et sa capacité à sublimer n'importe quel plat en font le joyau gastronomique de l'hiver . Mais saviez-vous que l'Espagne est le premier producteur mondial ?

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Un trésor souterrain

La truffe noire (Tuber melanosporum) est un champignon souterrain qui se développe en symbiose avec les racines des chênes verts et des chênes, sur des sols froids et calcaires comme ceux de Teruel, Soria, Huesca et Castellón . Son aspect sombre et rugueux dissimule un trésor : un arôme profond, terreux et presque hypnotique.

Bien que cela puisse paraître modeste, son prix ne l'est pas. En pleine saison, une truffe de taille moyenne (environ 40 grammes) peut coûter entre 40 et 60 euros , tandis que les gros spécimens parfaits peuvent dépasser 1 000 euros le kilo .

Quel est le véritable goût de la truffe noire ?

Décrire le goût de la truffe noire à quelqu'un qui n'y a jamais goûté est presque aussi difficile que de décrire le parfum d'une forêt après la pluie. Sa saveur est intense et complexe, avec des notes

de noix, de terre humide, d'ail doux, de cacao amer et une finale umami persistante .

Ni sucrée ni salée, la truffe sublime tout ce qu'elle touche : elle rehausse une omelette , donne de la profondeur à une purée ou transforme un simple plat de pâtes . Plus qu'une simple saveur, la truffe offre une sensation enveloppante qui allie arôme, texture et émotion.

C'est pourquoi beaucoup l'appellent le diamant noir de l'hiver : car un seul drap suffit à tout changer.

L'Espagne, le cœur truffier de l'Europe

Bien que beaucoup l'associent à la France ou à l'Italie, l'Espagne produit plus de 60 % des truffes noires mondiales. Les régions intérieures connaissent leur âge d'or durant ces mois : entre novembre et mars, foires, concours et itinéraires gastronomiques se multiplient.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]
[Leggi l'articolo in italiano qui]

Des lieux comme Sarrión (Teruel) , considérée comme la capitale mondiale de la truffe, attirent des trufficulteurs accompagnés de chiens dressés pour détecter ce champignon enfoui sous terre. Ce petit miracle rural alimente non seulement la haute gastronomie, mais aussi l'économie de nombreuses familles qui dépendent de sa récolte.

Comment en profiter chez soi sans se ruiner

Nul besoin d'être chef ni de dépenser une fortune pour savourer l'essence de la truffe. Aujourd'hui, il existe des versions abordables :

Huiles ou beurres truffés , pour apporter une touche gourmande aux pommes de terre ou aux pâtes.

Œufs truffés , à conserver dans un récipient hermétique avec un morceau de truffe pendant 48 heures.

Des tranches fines sur des plats chauds, comme le risotto, la viande , la purée de pommes de terre ou les légumes : la chaleur libère leur arôme.

Conseil : Ne jamais cuire directement. Les truffes sont meilleures crues, râpées en fin de cuisson.

Un parfum qui annonce Noël

Avec l'arrivée du froid, les cuisines se remplissent de truffes. Elles sont l'ingrédient vedette des menus de fête : volailles farcies, pâtes fraîches, crèmes ou sauces acquièrent un caractère unique grâce à quelques copeaux.

Les grands chefs l'adorent, mais de plus en plus de foyers l'intègrent à leur cuisine en petites quantités. Dans de nombreuses épiceries fines, on trouve de petites truffes fraîches à partir d'une vingtaine d'euros, ou des produits à base de truffe, parfaits pour offrir ou pour cuisiner à la maison.

Au-delà du luxe, la truffe symbolise aussi une façon d'appréhender la gastronomie : respectueuse du temps et de la terre , liée au travail patient des cueilleurs qui continuent de rechercher le champignon à l'ancienne, avec l'aide de chiens dressés et une oreille attentive à la forêt.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Chaque saison des truffes est, en réalité, une célébration du naturel et de l'éphémère : elle dure peu de temps, elle est difficile à trouver et, peut-être pour cette raison, elle est d'autant plus appréciée.

La truffe noire demeure l'un des rares produits de luxe à conserver toute sa magie. Son arôme annonce Noël, mêlant tradition et désir, et nous rappelle que le vrai plaisir commence par les choses les plus simples : un morceau de pain, un repas chaud et le parfum de l'hiver, évoquant la terre et le foyer.

Source :
https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/trufa-negra-invierno-aroma-temporada_1_1147313.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

hogarmania

The black truffle returns in winter with its most coveted aroma.



Published on 10/11/2025

Black truffle season has just begun, bringing with it one of the most coveted ingredients for gourmets. Its incomparable flavor and

ability to elevate any dish make it the gastronomic jewel of winter. But did you know that Spain is the world's leading producer?

An underground treasure

The black truffle (Tuber melanosporum) is an underground fungus that develops in symbiosis with the roots of holm oaks and oaks, in cold, calcareous soils like those of Teruel, Soria, Huesca and Castellón. Its dark and rough appearance conceals a treasure: a deep, earthy and almost hypnotic aroma.

Although it may seem modest, its price is not. In peak season, a medium-sized truffle (around 40 grams) can cost between 40 and 60 euros, while large, perfect specimens can exceed 1,000 euros per kilo.

What is the true taste of black truffle?

Describing the taste of black truffle to someone who has never tasted it is almost as difficult as describing the scent of a forest after the rain. Its flavor is intense and complex, with notes of nuts,

damp earth, sweet garlic, bitter cocoa, and a lingering umami finish.

Neither sweet nor savory, the truffle elevates everything it touches: it enhances an omelet, adds depth to mashed potatoes, or transforms a simple pasta dish. More than just a flavor, the truffle offers an enveloping sensation that combines aroma, texture, and emotion.

That's why many call it the black diamond of winter: because a single sheet is enough to change everything.

Spain, the truffle heart of Europe

Although many associate it with France or Italy, Spain produces more than 60% of the world's black truffles. The inland regions experience their golden age during these months: between November and March, fairs, competitions, and gastronomic routes abound.

Places like Sarrión (Teruel), considered the truffle capital of the world, attract truffle growers accompanied by dogs trained to detect this fungus buried underground. This small rural miracle not only feeds haute cuisine but also sustains the livelihoods of many families who depend on its harvest.

How to enjoy it at home without breaking the bank

You don't need to be a chef or spend a fortune to savor the essence of truffles. Today, there are affordable options:

Truffled oils or butters, to add a gourmet touch to potatoes or pasta.

Truffled eggs, to be kept in an airtight container with a piece of truffle for 48 hours.

Thin slices on hot dishes, such as risotto, meat, mashed potatoes or vegetables: the heat releases their aroma.

Tip: Never cook directly. Truffles are best eaten raw, grated at the end of cooking.

A fragrance that heralds Christmas

With the arrival of cold weather, kitchens fill up with truffles. They are the star ingredient of festive menus: stuffed poultry, fresh pasta, creams or sauces acquire a unique character thanks to a few shavings.

Top chefs adore it, but more and more households are incorporating it into their cooking in small quantities. Many gourmet shops sell small, fresh truffles starting at around twenty euros, or truffle-based products, perfect for gifting or for cooking at home.

Beyond luxury, the truffle also symbolizes a way of approaching gastronomy: respectful of time and land, linked to the patient work of pickers who continue to search for the fungus in the old way, with the help of trained dogs and an attentive ear to the forest.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Each truffle season is, in reality, a celebration of the natural and the ephemeral: it lasts a short time, it is difficult to find and, perhaps for this reason, it is all the more appreciated.

The black truffle remains one of the few luxury products to retain all its magic. Its aroma heralds Christmas, blending tradition and desire, and reminds us that true pleasure begins with the simplest things: a piece of bread, a hot meal, and the scent of winter, evoking the earth and the hearth.

Source :
https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/trufa-negra-invierno-aroma-temporada_1_1147313.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

hogarmania

Il tartufo nero torna in inverno con il suo aroma più ambito.



Pubblicato il 10/11/2025

La stagione del tartufo nero è appena iniziata, portando con sé uno degli ingredienti più ambiti dai buongustai. Il suo sapore

incomparabile e la sua capacità di impreziosire qualsiasi piatto lo rendono il gioiello gastronomico dell'inverno. Ma sapevate che la Spagna è il principale produttore mondiale?

Un tesoro sotterraneo

Il tartufo nero (Tuber melanosporum) è un fungo sotterraneo che si sviluppa in simbiosi con le radici di lecci e querce, in terreni freddi e calcarei come quelli di Teruel, Soria, Huesca e Castellón. Il suo aspetto scuro e ruvido nasconde un tesoro: un aroma profondo, terroso e quasi ipnotico.

Sebbene possa sembrare modesto, il suo prezzo non lo è. In alta stagione, un tartufo di medie dimensioni (circa 40 grammi) può costare tra i 40 e i 60 euro, mentre esemplari grandi e perfetti possono superare i 1.000 euro al chilo.

Qual è il vero sapore del tartufo nero?

Descrivere il sapore del tartufo nero a chi non l'ha mai assaggiato è quasi difficile quanto descrivere il profumo di un bosco dopo la

pioggia. Il suo sapore è intenso e complesso, con note di frutta secca, terra umida, aglio dolce, cacao amaro e un finale umami persistente.

Né dolce né salato, il tartufo esalta tutto ciò che tocca: esalta una frittata, aggiunge profondità al purè di patate o trasforma un semplice piatto di pasta. Più che un semplice sapore, il tartufo offre una sensazione avvolgente che unisce aroma, consistenza ed emozione.

Ecco perché molti lo chiamano il diamante nero dell'inverno: perché basta un solo lenzuolo per cambiare tutto.

La Spagna, il cuore del tartufo d'Europa

Sebbene molti la associno alla Francia o all'Italia, la Spagna produce oltre il 60% del tartufo nero mondiale. Le regioni interne vivono il loro periodo d'oro in questi mesi: tra novembre e marzo, abbondano fiere, concorsi e percorsi gastronomici.

Luoghi come Sarrión (Teruel), considerata la capitale mondiale del tartufo, attraggono tartufai accompagnati da cani addestrati a individuare questo fungo sepolto sottoterra. Questo piccolo miracolo rurale non solo alimenta l'alta cucina, ma sostiene anche il sostentamento di molte famiglie che dipendono dalla sua raccolta.

Come gustarlo a casa senza spendere una fortuna

Non serve essere uno chef o spendere una fortuna per assaporare l'essenza del tartufo. Oggi esistono opzioni convenienti:

Oli o burri al tartufo, per aggiungere un tocco gourmet alle patate o alla pasta.

Uova al tartufo, da conservare in un contenitore ermetico con un pezzetto di tartufo per 48 ore.

Fette sottili su piatti caldi, come risotti, carne, purè di patate o verdure: il calore ne sprigiona l'aroma.

Consiglio: non cuocerlo mai direttamente. I tartufi sono migliori se consumati crudi, grattugiati a fine cottura.

Una fragranza che annuncia il Natale

Con l'arrivo del freddo, le cucine si riempiono di tartufi. Sono l'ingrediente principale dei menu delle feste: pollame ripieno, pasta fresca, creme o salse acquisiscono un carattere unico grazie a qualche scaglia.

I grandi chef lo adorano, ma sempre più famiglie lo incorporano in cucina in piccole quantità. Molti negozi gourmet vendono piccoli tartufi freschi a partire da circa venti euro, o prodotti a base di tartufo, perfetti da regalare o da cucinare a casa.

Oltre al lusso, il tartufo simboleggia anche un modo di intendere la gastronomia: rispettoso del tempo e della terra, legato al paziente lavoro dei raccoglitori che continuano a cercare il fungo alla vecchia maniera, con l'aiuto di cani addestrati e un orecchio attento al bosco.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Ogni stagione del tartufo è, in realtà, una celebrazione del naturale e dell'effimero: dura poco, è difficile da trovare e, forse per questo, è tanto più apprezzato.

Il tartufo nero rimane uno dei pochi prodotti di lusso a conservare tutta la sua magia. Il suo aroma annuncia il Natale, unendo tradizione e desiderio, e ci ricorda che il vero piacere inizia dalle cose più semplici: un pezzo di pane, un pasto caldo e il profumo dell'inverno, che evoca la terra e il focolare.

Fonte :
https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/trufa-negra-invierno-aroma-temporada_1_1147313.html