Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

REUTERS

Les trufficulteurs croates traquent l'un des mets les plus précieux au monde.



Publié le 17/11/2025

BUZET, Croatie, 12 novembre (Reuters) - C'est la saison de la truffe blanche et Ivana Karlic Ban et ses deux chiens parcourent les forêts aux couleurs d'automne de la région d'Istrie, dans le

nord-ouest de la Croatie, à la recherche de l'un des mets les plus chers au monde.

La truffe blanche, un champignon souterrain qui ne pousse que de septembre à décembre en symbiose avec certains arbres, se trouve uniquement en Italie et en Croatie.

Parfois, ce mets délicat est enterré à un mètre (3,2 pieds) sous terre, mais les chiens de race Lagotto Romagnolo de Karlic Ban le détectent grâce à l'odeur spécifique et intense du champignon.

« La truffe blanche est très rare, son prix peut atteindre 6 000 à 7 000 euros (6 997 à 8 163 dollars) le kilogramme », a déclaré Karlic Ban, ajoutant que le champignon recherché par les gourmets ne peut pas être cultivé, contrairement aux truffes noires qui poussent toute l'année, peuvent être cultivées et sont donc beaucoup moins chères.

Issue d'une famille de passionnés de truffes, Karlic Ban et son frère représentent la troisième génération d'amoureux des champignons. Ils tiennent une boutique vendant leurs produits à

base de truffes dans le village de Paladini, près de Buzet, ville du nord de l'Istrie. L'Istrie est une région de Croatie frontalière de l'Italie.

« Nous proposons une large gamme de produits », a-t-elle déclaré à Reuters. « Nous avons également des produits originaux au niveau mondial, comme le premier chocolat aux truffes et des friandises pour chiens aux truffes. »

Mais Karlic Ban explique que le nombre de truffes blanches a diminué depuis l'époque où son grand-père les cherchait il y a 50 ans, car les changements climatiques et la déforestation ont eu un impact négatif sur l'habitat naturel dans lequel pousse ce champignon.

« Des sécheresses trop sévères empêchent le champignon de se développer, tandis que des pluies trop abondantes le ramollissent et le font pourrir », a déclaré Karlic Ban. « Leur nombre a certes diminué, mais leur prix a augmenté en conséquence. »

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Source :

https://www.reuters.com/lifestyle/croatias-truffle-hunters-pursue-one-worlds-priciest-delicacies-2025-11-13/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

REUTERS

Croatian truffle growers are hunting for one of the world's most prized delicacies.



Published on 17/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

BUZET, Croatia, November 12 (Reuters) - It's white truffle season and Ivana Karlic Ban and her two dogs are scouring the autumn-colored forests of the Istria region in northwestern Croatia in search of one of the world's most expensive delicacies.

The white truffle, an underground fungus that only grows from September to December in symbiosis with certain trees, is found only in Italy and Croatia.

Sometimes this delicacy is buried one meter (3.2 feet) underground, but Karlic Ban's Lagotto Romagnolo dogs detect it thanks to the specific and intense smell of the mushroom.

"White truffles are very rare, their price can reach 6,000 to 7,000 euros (6,997 to 8,163 dollars) per kilogram," said Karlic Ban, adding that the mushroom sought by gourmets cannot be cultivated, unlike black truffles which grow all year round, can be cultivated and are therefore much cheaper.

Coming from a family of truffle enthusiasts, Karlic Ban and his brother represent the third generation of mushroom lovers. They

run a shop selling their truffle products in the village of Paladini, near Buzet, a town in northern Istria. Istria is a region of Croatia bordering Italy.

"We offer a wide range of products," she told Reuters. "We also have some globally original products, such as the first chocolate truffle and truffle dog treats."

But Karlic Ban explains that the number of white truffles has declined since his grandfather searched for them 50 years ago, because climate change and deforestation have negatively impacted the natural habitat in which this fungus grows.

“Severe droughts prevent the fungus from developing, while excessive rainfall softens it and causes it to rot,” said Karlic Ban. “Their numbers have decreased, but their price has increased accordingly.”

Source :
https://www.reuters.com/lifestyle/croatias-truffle-hunters-pursue-one-worlds-priciest-delicacies-2025-11-13/

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 :

REUTERS

I tartufai croati sono a caccia di una delle prelibatezze più apprezzate al mondo.



Pubblicato il 17/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

BUZET, Croazia, 12 novembre (Reuters) - È la stagione del tartufo bianco e Ivana Karlic Ban e i suoi due cani stanno esplorando i boschi dai colori autunnali della regione dell'Istria, nella Croazia nord-occidentale, alla ricerca di una delle prelibatezze più costose al mondo.

Il tartufo bianco è un fungo sotterraneo che cresce solo da settembre a dicembre in simbiosi con alcuni alberi e si trova solo in Italia e Croazia.

A volte questa prelibatezza viene sepolta a un metro (3,2 piedi) di profondità, ma i cani Lagotto Romagnolo di Karlic Ban la individuano grazie all'odore specifico e intenso del fungo.

"I tartufi bianchi sono molto rari, il loro prezzo può raggiungere i 6.000-7.000 euro (6.997-8.163 dollari) al chilogrammo", ha affermato Karlic Ban, aggiungendo che il fungo ricercato dai buongustai non può essere coltivato, a differenza dei tartufi neri che crescono tutto l'anno, possono essere coltivati e sono quindi molto più economici.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Provenienti da una famiglia di appassionati di tartufi, Karlic Ban e suo fratello rappresentano la terza generazione di amanti dei funghi. Gestiscono un negozio che vende i loro prodotti al tartufo nel villaggio di Paladini, vicino a Buzet, una città nell'Istria settentrionale. L'Istria è una regione della Croazia al confine con l'Italia.

"Offriamo una vasta gamma di prodotti", ha dichiarato a Reuters. "Abbiamo anche alcuni prodotti originali a livello mondiale, come il primo tartufo al cioccolato e gli snack al tartufo per cani".

Ma Karlic Ban spiega che il numero di tartufi bianchi è diminuito da quando suo nonno li cercò 50 anni fa, perché il cambiamento climatico e la deforestazione hanno avuto un impatto negativo sull'habitat naturale in cui cresce questo fungo.

"Le gravi siccità impediscono lo sviluppo del fungo, mentre le piogge eccessive lo ammorbidiscono e lo fanno marcire", ha affermato Karlic Ban. "Il loro numero è diminuito, ma il loro prezzo è aumentato di conseguenza".

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Fonte :

https://www.reuters.com/lifestyle/croatias-truffle-hunters-pursue-one-worlds-priciest-delicacies-2025-11-13/