

Le Marche: Willkommen im Land der Trüffel

Wenige wissen, dass nicht Alba im Piemont, sondern Acqualagna in den Marken die Welthauptstadt des Trüffels ist

Capitale del Tartufo“ steht am Orts-
eingang, und das ist keine Über-
treibung. Von hier stammen stolze 2/3
der gesamten italienischen Produktion.
Auf ein paar Hundert Kilometern Rich-
tung Norden können die kostbaren
Erdschwämme ihren Preis schon ein-
mal verdoppeln oder gar verdreifachen
... Der große Komponist und legendäre
Gourmet Rossini, aus Pesaro in den
Marken stammend, ließ sich seine heiß
geliebten schwarzen Trüffeln (*Tuber
melanosporum* Vitt.) nach Frankreich
schicken.

MARKEN UND TRÜFFELN

Seit den Dreißigerjahren des 20. Jahr-
hunderts kennt man hier das Geheim-
nis der Symbiose zwischen Wurzeln
und Pilzmycel und beherrscht damit
die Kunst der Trüffelzucht. Die so-
genannte Mycorrhiza – also die Sym-
von Wurzeln und Pilzmycel – ist die
Grundlage für das Gedeihen der edlen
Knollen, die hier das ganze Jahr über
gefunden werden.

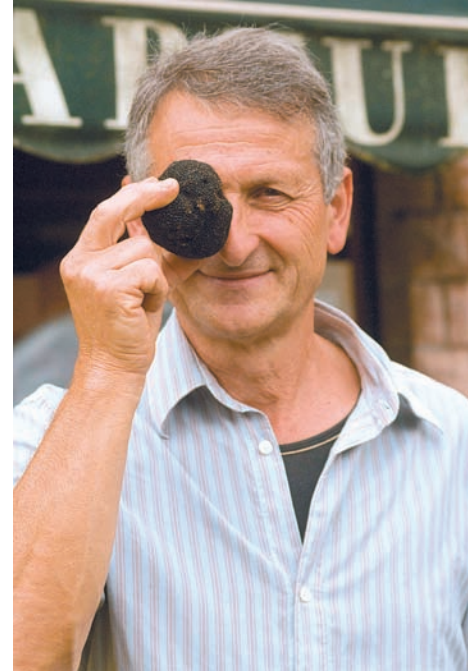


In Acqualagna ist immer Hochsaison für die aromatischen Knollen Foto: Haider

Ein echter Trüffelsucher ist immer mit
Hund und einem an eine Harpune er-
innernden Grabwerkzeug unterwegs.
Die aromatischen Knollen werden das
ganze Jahr über „gejagt“: die Sommer-
trüffel (*tuber aestivum*) von Anfang

Mai bis Ende Dezember, die weiße Pie-
mont-Trüffel (*Tuber magnatum*) von
Anfang Oktober bis Ende Dezember,
die weiße Marzuolo- oder Bianchetto-
Trüffel (*Tuber borchii* Vitt.) von Mitte
Jänner bis Ende April und die Perigord-

Trüffel von Anfang Dezember
bis Mitte März. Jagen ist in den
wie mit dem Lineal gezogenen
„Trüffel-Feldern“ aber wohl
der falsche Ausdruck: Ganze
70 Hektar Eichen- (*Rovere*)
und Pappelhaine (*Pioppi* für
die weißen Trüffel) werden in
Acqualagna kultiviert. Der na-
türliche Wald und seine Schätze
sind für die Marchegiani aber
immer noch ausgesprochen
gegenwärtig: Die meisten Trüf-
feln werden immer noch „wild“
gefunden. Ob nun kultiviert
oder traditionell gefunden: Et-
was außerhalb von Acqualagna
liegt das Ristorante Antico Fur-
lo: Chef Alberto Melagrana ist
einer „der“ Trüffelspezialisten
der Marken und gewann mit
seinem Gericht „Suprema di
Faraona al nero“ (Perlhuhn-Su-
preme mit schwarzen Trüffeln)
das erste Küchenderby zwischen
Alba und Acqualagna.



Ein klarer Fokus: Die Marken sind die
Nummer 1 in Sachen Trüffel

Foto: Haider

Alba

www.regione.marche.it
www.icewien.at