



Marché de la truffe blanche

DU 13 OCTOBRE AU 23 DECEMBRE 2022
OU ?

A L'ENOTECA CAPPONI SàRL
AV. DE COUR 80, 1007 LAUSANNE

Tout sur le Tuber Magnatum Pico

La truffe blanche « tuber magnatum pico » se récolte entre octobre et janvier. La région de référence pour la récolte est la Langa dans la province de Cuneo autour d'Alba. Sont sur-nom, c'est le diamant de la cuisine et non seulement à cause de son prix, mais aussi par son plaisir gustatif. Où elle naît: dans un terrain avec une composition majoritaire de calcaire entre quelques 20 cm et 60 cm de profondeur. La T. Blanche vit en symbiose avec une dizaine d'arbres différents. Chênes (ruber, peiraca, cerris, pubescens). Peupliers: (nigra, alba). Saule blanc, Tilleul, Noisetier, Charme houblon. La T. Blanche s'accroche aux extrémités des racines grâce au mycorhizes, par les hyphes, filaments subtiles qui partent du mycélium partie végétative de la T. B. Par cette

liaison la T.B. fournit des sels minéraux à l'arbre et reçoit des glucides. La T.B. est composée principalement de 85% d'eau et 15% de sels minéraux. Ce champignon hypogé a un revêtement extérieur, le périidium. La partie intérieure appelée, gléba, a une couleur allant du blanc au rose marron. Elle présente des nervures qui produisent les spores qui sont contenues dans des involucre, dits asques, qui sont responsables du mûrissement de la T.B. Le chercheur est toujours accompagné de son ami inséparable, le chien, qui avec son fin odorant trouve les truffes. Un dressage pointilleux et spécifique est réservé aux chiens truffiers et peu sont ceux qui deviennent des vrais champions. A Roddi, depuis 1880, il existe même l'université des chiens

truffiers pour le dressage à la recherche. Le prix de la T.B. est parfois élevée celui-ci dépend de l'offre et la demande. Dans les années abondantes nous pouvons l'acheter à 3'000.-/5'000.- CHF le kg et dans les années difficiles son prix peut aller jusqu'à 10'000.-/11'000.- CHF/kg.



Festival du cinéma 2021 Malley
Présentation du film The
Truffles Hunters

Comment conserver la truffe blanche

La T.B. est un produit qui se consomme frais et ne se cuisine pas. Sa conservation peut durer au maximum 10 jours dans des conditions optimales au frigo, dans le bac à légumes, enveloppée dans un papier absorbant à changer chaque jour. Par sa composition d'eau à 85% la

truffe libère en permanence de la condensation qui doit être absorbée pour éviter qu'elle se détériore. Le papier donc est indispensable. Mais je vous conseille de commencer à consommer les provisions de votre frigo par la T.B. si vous en avez une. Si, quand vous l'achetez et

qu'elle n'a pas encore été nettoyée, de la terre, je vous conseille de la faire juste avant de la consommer. Vous pourrez ainsi la garder encore plus longtemps. Parfois on la trouve aussi lyophilisée dans des ingrédients préparés, tels que riz, pâtes etc.

Petit marché de la truffe blanche en suisse
Enoteca Capponi Sàrl,
Av. de Cour 80, 1007 Lausanne

RESERVATIONS

Tél. +41 21 648 29 74

Fax +41 21 648 29 92

Email enoteca@capponi.ch

Contact:

Roberto Capponi +41 79 443 22 50

Vanessa Capponi +41 79 469 64 17

Pour les groupes: maximum 25 places

C'est avec une grande joie que nous vous donnons l'opportunité de participer au petit marché de la Truffe Blanche du 13 octobre au 23 décembre 2022 cette manifestation unique à Lausanne vous présente le diamant de la gastronomie. Vous pourrez déguster sur place la Truffe Blanche et acheter au meilleur prix du marché sans faire le déplacement à Alba. La gastronomie autour du diamant de la cuisine, « la truffe blanche » n'auras plus aucun secret pour vous et votre entourage. Vous pourrez déguster une large gamme de crus italiens sélectionnés et commentés par Vanessa et Roberto Capponi. Consultez truffeblanche.ch pour de plus amples informations.

Les chefs et la truffe blanche



Cesare Giaccone grand chef de la région de la Langa

Je suis convaincu que Cesare est un des meilleurs chefs représentatif de la cuisine de la région d'Alba. Aujourd'hui il est rentré chez lui dans sa maison et a décidé de faire profiter tous les gourmands avec son école de cuisine et sa table d'hôtes pour 12 personnes au maximum. Ses plats retracent l'histoire de cette magnifique région de la Langa et je vous assure c'est un vrai privilège de pouvoir goûter un de ses savoureux et copieux menus avec ses recettes telles que: Œuf mollet avec



Cesare Giaccone et Edgard Bovier une rencontre extraordinaire

polentina di maïs otto file, crema di castagne, parmigiano reggiano e tartufo bianco. Saladine d'amanite des Césars et filet de lapin. Cabri à la broche dans la cheminée et son incontournable sabayon al Moscato servi minute.



Deux chefs généreux et amoureux de la cuisine de la Langa en quête du meilleur produit pour mettre sur plat des mets simples, fins et originaux aux saveurs d'automne. La plus belle saison pour exprimer la gastronomie de la Langa.



Fazzoletto del Trifulau.
Retour à la maison après
une bonne récolte du chercheur de Truffe Blanche



Enoteca Capponi av. de Cour 80, 1007 Lausanne Tél. +41 21 648 29 74 enoteca@capponi.ch