



## SEINE MAJESTÄT DER TRÜFFEL

DER FREMDENVERKEHRSVERBAND ISTRIENS WIDMET DEM TUBER MAGNATUM PICO EINE REIHE VON VERANSTALTUNGEN

## SUA MAESTÀ IL TARTUFO

AL TUBER MAGNATUM PICO L'ENTE DEL TURISMO ISTRIANO DEDICA UNA SERIE DI MANIFESTAZIONI **GASTRONOMICHE**

GIUSEPPE CASAGRANDE  
PHOTO I. ZIROJEVIC - R. KOSINOZIC

**A**uf geht's, es ist Trüffelzeit. Den weißen „Diamanten“ - Schmerz (wegen der unerschwinglichen Preise) und Wonne (wegen des Wohlgeschmacks) der Feinschmecker - sind in dieser Jahreszeit eine Reihe von Veranstaltungen, Marktausstellungen und Gastrofestivals gewidmet. Wegen des im Sommer gefallenen Regens scheint es ein gutes Jahr zu werden (im Gegensatz zum Vorjahr, als die wenigen Trüffel astronomische Preise erzielten). Dies erfreut auch die Gaststättenbetreiber, die ihren Gästen zu „erschwinglichen“ Preisen verschiedene Spezialitäten mit dem „Tuber Magnatum Pico“ anbieten können. Es ist allgemein bekannt, dass die besten Trüffel aus den italienischen Ortschaften Alba, Acqualagna und Sant'Angelo in Vado kommen, doch seit einiger Zeit haben Feinschmecker ein anderes Trüffelparadies entdeckt, das istrische Hinterland. Hier im Tal des Flusses Mirna, im Herzen des früheren Waldes der venezianischen Republik, hat der „Weiße von Livade“ sein Habitat gefunden. Dieser Trüffel mit den rosa Adern und dem durchdringend-intensiven Duft (eine wahre Wonne für Liebhaber der guten Küche) steht den renommierten Trüffeln aus Alba in nichts nach. So kommt es, dass viele italienische Gaststättenbesitzer (vor allem aus Nordostitalien) dafür gutes Geld hinblättern. Schon der Name des Flusses Mirna (Quietto auf Italienisch) - „mir“ bedeutet Friede - deutet auf einen ruhig dahin plätschernden Fluss hin, der in sanften Windungen sein Tal durchfließt und zwischen Novigrad und Porec in der Adria mündet. Wer aus Italien oder Österreich anreist, findet das „Trüffeltal“ gleich nach der slowenisch-kroatischen Grenze bei Dragogna. Zu den bekannteren Orten gehören Plovanija, Kaldanija, Kastel, Momjan, Kremenje, Buje, Groznian, Oprtali und Livade, die Hauptstadt des edlen Trüffels. Die Ortschaft war früher und ist noch heute ein wichtiger Kreuzweg im fruchtbaren Tal der Mirna, zwischen dem „Wald der venezianischen Republik“ (Motoyun) und den Thermalbädern von Istarkse Toplice, dem Anschlusspunkt der

**A**ndiamo, è tempo di tartufi. Ai «diamanti» bianchi - croce (per il prezzo proibitivo) e delizia (per la bontà) dei buongustai - sono dedicate in questo periodo una serie di sagre, mostre-mercato e rassegne gastronomiche. Quest'anno, grazie alle piogge estive, la stagione dei tartufi si è aperta all'insegna dell'abbondanza (contrariamente a quanto era accaduto l'anno scorso: pochissimi esemplari a prezzi astronomici) per la gioia dei ristoratori che possono proporre ai loro clienti, a cifre «abbordabili», una serie di leccornie a base del mitico «Tuber Magnatum Pico». Come noto è dai mercati italiani di Alba, Acqualagna e Sant'Angelo in Vado che giungono settimanalmente i tartufi più pregiati. Ma da qualche tempo i buongustai hanno scoperto un altro paradiso: l'entroterra istriano. Qui, infatti, lungo la valle del fiume Quietto, nel cuore di quello che un tempo era il Bosco della Serenissima Repubblica di Venezia, ha trovato l'habitat ideale il «bianco di Livade», un tartufo dalle venature color rosa e dal profumo intenso e penetrante (una vera delizia per quanti amano i piaceri della tavola), che non ha nulla da invidiare ai più blasonati tartufi d'Alba. Al punto che molti ristoratori italiani (soprattutto del Triveneto) se li contendono a suon di bigliettoni. Parlavamo del fiume Quietto (Mirna in croato). Già dal nome («mir» significa pace) s'intuisce che si tratta di un corso d'acqua dall'inedere lento e tranquillo che, dopo aver disegnato con le sue serpentine l'orografia della valle, si getta nell'Adriatico a metà strada tra Novigrad-Cittanova e Porec-Parenzo. Per chi arriva dall'Italia e dall'Austria, la «Valle del tartufo» s'incontra subito dopo il valico sloveno-croato di Dragogna. Tra le località più famose ricordiamo Plovanija-Plovania, Kaldanija-Caldania, Kastel-Castelvenere, Momjan-Momiano, Kremenje-Cremegne, Buje-Buie, Groznian-Grisignana, Oprtalj-Portole e - risalendo la valle - Livade, capitale del prezioso tubero. Questa località è stata in passato ed è tuttora un crocevia strategico nella fertile vallata del Quietto, tra il «Bosco della Serenissima» (Motovun-Montona) e le Terme di Santo Stefano-Istarkse Toplice, punto di raccordo dell'acquedotto di Buzet-Pinguente nonché, in



Wasserleitung von Buzet. Früher hielt hier auch die fast schon legendäre Eisenbahn, die Triest mit Porec verband. Doch das „weiße Gold“ aus Istrien findet man nicht nur hier. Wer das Mirnatale weiter in Richtung Nordosten durchfährt, findet andere Ortschaften, die ihre Bekanntheit dem weißen Trüffel verdanken, wie Buzet, Vrh, Roc, Sovinjak und Hum, der mit nur 17 Einwohnern kleinsten Stadt der Welt, die unter Feinschmeckern als Hauptstadt der Grappa und vor allem der „Biska“ (einem Elixier aus Misteln, Trester und Gewürzkräutern) bekannt ist. Kürzlich sind in Istrien noch drei Ortschaften entdeckt worden, in denen der Trüffel sein ideales Habitat gefunden hat. Sie liegen längs des Flusses Rasa im Südosten in Richtung Meer, in der Nähe von Labin und Pazin im Herzen der istrischen Halbinsel. Seiner Majestät dem weißen Trüffel aus Istrien widmet der Fremdenverkehrsverband Istriens alljährlich im Oktober und November eine Reihe von Veranstaltungen und Gastrofestivals, die Feinschmecker aus aller Herren Länder anziehen. Um den Anforderungen der Liebhaber dieser Delikatesse gerecht werden zu können, wurde im Vorjahr von zehn Qualitätsrestaurants, die „echten Trüffel“ in edel-kreativer Weise anbieten, der Verein „Izvorni Tartuf“ gegründet. Hier die Mitglieder: Zigante in Livade, zwei Sterne von Veronelli, zwei Hüte von Gault Millau (Tel. +385 52664302), San Rocco in

passato, una delle stazioni della mitica «Parenzana», la ferrovia che collegava Trieste a Parenzo. Ma le zone vocate per la raccolta dell'«oro bianco» istriano, non si fermano qui. Proseguendo verso Nord-Est, sempre lungo la valle del Quieto, troviamo infatti altre località che proprio il pregiato tartufo bianco ha reso famose: prima fra tutte Buzet-Pinguente, quindi Vrh-Vetta, Roc-Rozzo, Sovinjak-Sovignacco e Hum-Colmo, la città più piccola del mondo con i suoi 17 abitanti, località che i buongustai conoscono anche come la capitale della grappa ed in particolare della «biska», un elisir a base di vischio, vinacce ed erbe aromatiche. Recentemente sono state scoperte sempre in Istria altre tre località dove il tartufo ha trovato un habitat favorevole: lungo il fiume Rasa-Arsa a Sud-Est verso il mare, nei dintorni di Labin-Albona e a Pazin-Pisino nel cuore della penisola istriana. A Sua Maestà il tartufo bianco istriano ogni anno, a ottobre e novembre, l'ente per la promozione turistica dell'Istria dedica una serie di manifestazioni e rassegne gastronomiche che attirano buongustai da ogni dove. E per venire incontro alle esigenze di quanti amano questa leccornia l'anno scorso è nata anche l'Associazione «Izvorni Tartuf»: sono dieci ristoranti di qualità che propongono il «tartufo vero» con un tocco di classe, raffinatezza e creatività. Eccoli: Zigante di Livade, due stelle Veronelli, due cappelli Gault Millau

Verteneglio-Brtonigla, zwei Sterne von Veronelli, ein Hut von Gault Millau (Tel. +385 52725000), Toklarija in Sovignacco-Buzet, zwei Sterne von Veronelli, ein Hut von Gault Millau (Tel. +385 52663031), Morgan in Bracanjia-Brtonigla, ein Hut von Gault Millau (Tel. +385 52774520), Buscina in Marija na Krasu-Madonna del Carso (Tel. +385 52732088), Marino in Kremenje-Momiano (Tel. +385 52779047), Igor in Kastel-Castelvenere-Buje (Tel. +385 52777131), Pod Voltom in Motovun-Montona (Tel. +385 52681923), Stara Ostarija in Buzet-Pinguente (Tel. +385 52694003), Vrh in Vrh-Vetta-Buzet (Tel. +385 52667123). Es handelt sich um Spitzenrestaurants, daneben gibt es in Istrien Dutzende schlichterer Restaurants oder einfacher Konobas, in denen der Trüffel bei Tisch die Hauptrolle spielt. Es fehlt auch nicht an Läden, in denen der echte Trüffel aus Istrien sowie andere Produkte mit dem renommierten Pilz (in Scheiben geschnitten, gerieben oder in istrischem Olivenöl) erhältlich sind. Der „König“ der istrischen Trüffel ist Giancarlo Zigante. Er hat, nachdem er Dutzende von Läden in den wichtigsten Ortschaften Istriens eröffnet und im Guinness Buch der Rekorde aufgenommen wurde, weil er im Oktober 1999 in Buje den größten Trüffel der Welt (1,35 Kilo) gefunden hat, diesen Sommer in Plovanija eine hochmoderne Anlage für die Konservierung und Verarbeitung von Trüffeln eröffnet.

(Tel. +385 52664302), San Rocco di Verteneglio-Brtonigla, due stelle Veronelli, un cappello Gault Millau (Tel. +385 52725000), Toklarija di Sovignacco-Buzet, due stelle Veronelli, un cappello Gault Millau (tel. +385 52663031), Morgan di Bracanjia-Brtonigla, un cappello Gault Millau (tel. +385 52774520), Buscina di Marija na Krasu-Madonna del Carso (tel. +385 52732088), Marino di Kremenje-Momiano (tel. +385 52779047), Igor di Kastel-Castelvenere-Buje (tel. +385 52777131), Pod Voltom di Motovun-Montona (tel. +385 52681923), Stara Ostarija di Buzet-Pinguente (tel. +385 52694003), Vrh di Vrh-Vetta-Buzet (tel. +385 52667123). Questi sono i ristoranti top, ma oltre a questi, in Istria, vi sono decine e decine di ristoranti o trattorie più modeste dove il tartufo è protagonista a tavola. Cosiccome non mancano i negozi dove si può acquistare il vero tartufo pregiato istriano assieme ad altri prodotti confezionati con il pregiato tubero (affettati, macinati o aromatizzati con l'olio d'oliva istriano). Il «re» dei tartufi istriani è Giancarlo Zigante che, dopo aver aperto decine di negozi nelle principali città istriane ed essere entrato nel Guinness dei primati per aver trovato a Buje nell'ottobre del 1999 il più grande tartufo del mondo (1,35 chili), quest'estate ha inaugurato a Plovanija uno stabilimento modernissimo per la conservazione e la lavorazione del tartufo.